

**Střední odborné učiliště společného stravování,
Poděbrady, Dr. Beneše 413/II**



Školní vzdělávací program
Gastronomické služby

**Kód a název oboru vzdělání:
29-53-H/01 pekař**



Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Obsah

1. Úvodní identifikační údaje	3
2. Profil absolventa.....	4
3. Charakteristika školního vzdělávacího programu	9
4. Učební plán	21
5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	23
6. Učební osnovy.....	25
Český jazyk a literatura	26
Anglický jazyk	38
Základy společenských věd.....	46
Základy ekologie	50
Matematika.....	52
Tělesná výchova.....	57
Informační a komunikační technologie.....	62
Ekonomika	67
Hospodářské výpočty	72
Suroviny	75
Stroje a zařízení.....	83
Technologie.....	87
Odborný výcvik.....	93
Charakteristika ŠVP denního zkráceného studia	99
Učební plán pro zkrácené studium	100
Anglický jazyk	101
Tělesná výchova.....	102
Ekonomika	103
Suroviny	104
Technologie.....	105
Stroje a zařízení.....	106
Odborný výcvik.....	107
7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	110
8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	114

1. Úvodní identifikační údaje

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Zřizovatel:

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

(po zapracování změn v RVP)

Jméno a příjmení ředitele školy:

Ing. Helena Klimešová

Kontakty:

Ředitelka školy: tel./fax: 325 612 371, mob.: 724 799 314, e-mail: klimesova@soupydy.cz

Sekretariát školy: tel.: 325 614 551 – 2, e-mail: admin@soupydy.cz

www.soupydy.cz

Podpis ředitele školy:

Razítko školy:

2. Profil absolventa

Identifikační údaje:

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent učebního oboru pekař nachází uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v pekařské výrobě. Bude připraven zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, řídit technologické procesy při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva, obsluhovat a provádět základní údržbu technologického zařízení, vykonávat činnosti související s prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

Kompetence absolventa:

Odborné kompetence

a) Vyrábět pekařské 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 pekařské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- prokazovali manuální zručnost při výrobě
- uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování pekařských výrobků
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení
- prováděli balení, etiketaci pekařských výrobků
- vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci pekárenského provozu, pekárny

b) Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků, tzn. aby absolventi:

- hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem
- prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků
- prováděli posouzení zralosti kvasů a těst
- kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost pekařských výrobků
- zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy

c) 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

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- 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)

e) 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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni 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 různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit posun při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého 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 samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí již nabytých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, pracovat v týmu

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni 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 mluvených projevech, základním předpokladem učení je čtenářská gramotnost, ovládání psaní a početních úkonů a vhodná prezentace
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb
- a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni 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 svých osobních schopností, 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 podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být připraveni řešit své finančně záležitosti, být finančně gramotní
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na její zlepšení, řešit úkoly, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k ostatním

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali 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 zodpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s tolerancí k identitě druhých
- zajímat se aktivně 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně 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; a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- 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, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- 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, svými předpoklady a dalšími možnostmi

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni 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
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině, prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Způsob ukončení vzdělávání:

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Potvrzení dosaženého vzdělání:

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Stupeň dosaženého vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem

3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

Identifikační údaje:

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 68 Poděbrady

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem

Popis celkového pojetí vzdělávání:

Příprava ve vzdělávacím programu pekař zahrnuje teoretickou a praktickou výuku (praktická výuka je ve formě odborného výcviku). Tříletý obor vzdělávání je koncipován homogenně jako obor přípravy na vykonávanou profesi a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v daném oboru. Výukové strategie vytvářejí prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i občanských kompetencí. Největší důraz je přitom kladen na rozvoj osobnosti žáka. Škola při výuce uplatňuje ty výukové metody, které vedou k celkové harmonizaci teoretické výuky s výukou praktickou a to jak pro profesní život ve společnosti, tak pro život ve skupině tj. s ostatními lidmi. Pojetí výuky je orientováno na autodidaktické metody, to jsou ty, které vedou žáka k samostatnému učení, snaze porozumět a osvojit si práci. Jedná se zejména o problémové učení, práci ve skupině a kooperaci práce. Následně jde o metody rozhovoru, což je zejména diskuze, která žáky učí komunikovat s ostatními lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody poskytují žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik a extrémních názorů. Učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost vzájemné tolerance. Metody vyučování zaměřené na činnost, např. praktické práce žáků, především aplikačního a objevného typu (tj. žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v poznávání reálného života. Výukové metody, ať jsou sebedokonalejší, nemohou existovat a být úspěšné bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je tedy nutné klást na motivační činitele, zařazování her a soutěží, simulačních a situačních metod, řešení konfliktů, veřejné prezentace žáků, atd.

Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a uzpůsobovány dle potřeb na základě zkušeností jednotlivých vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je přesně dán v jednotlivých vyučovacích předmětech. Následně jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. schopnosti samostatného rozhodování, komunikativních dovedností, posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně. Např. žáci jsou informováni a vedeni k možnosti vznášet dotazy a připomínky prostřednictvím třídního učitele, prostřednictvím nástěnky a jednotlivých vyučujících, atd.

Průřezová témata prolínají celou dobou studia a jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. Průřezovým tématům je také věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. škola zajistila koše na tříděný odpad.

Metody práce a přístupy k žákům se specifickou poruchou učení

Při práci se žáky s SPU postupujeme dle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24. K žákům po absolvování speciálního pedagogického vyšetření v pedagogicko-psychologické poradně přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči a vyšetření s ním konají opakovaně a jednotlivé výsledky tedy mohou porovnávat.

Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- individuální potřeby žáka
- stupně a typu poruchy
- dosažené úrovně kompenzace poruchy
- možnosti školy

Organizace výuky:

Vzhledem k tomu, že obor pekař připravuje žáky pro výkon tohoto povolání v potravinářském sektoru, zejména v pekárenské výrobě (menších a středně velkých pekárnách) a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků, je výuka v denní formě vzdělávání organizována v týdenních cyklech, tzn., že se střídá jeden týden teoretického vyučování a jeden týden praktické výuky.

V době prezenční výuky žáci konají teoretickou výuku v budově školy Dr. Beneše 413/II, Poděbrady. Praktická výuka, pokud je možné ji vykonávat, probíhá na jednotlivých pracovištích. V době zavedení distanční výuky probíhá tato on-line, její pravidla jsou stanovena Školním řádem.

Teoretická výuka

Teoretická výuka se uskutečňuje v budově školy Dr. Beneše 413/II, Poděbrady a zahrnuje:

a) všeobecné vzdělávání

jazykové vzdělávání a komunikace – rozvíjí komunikativní kompetenci žáků v mateřském a cizím jazyce, učí je jazykově vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi, pomáhá jim uplatnit se ve společnosti, zprostředkovává jim potřebné informace a přibližuje kulturní a jiné hodnoty, napomáhá rozvoji kognitivních schopností žáků a jejich logického myšlení, na druhé straně přispívá i ke tříbení jazykového a estetického cítění a k celkové kultivaci osobnosti žáků

společenskovědní vzdělávání – má multidisciplinární charakter, neboť jeho základ tvoří soubor poznatků z řady vědních disciplín (etiky, politologie, psychologie atd.), základním cílem je sociální a osobnostní kultivace žáků, osvojené poznatky mají usnadnit žákům pochopit sama sebe i druhé lidi, naučit se žít v užším i širším společenství, chápat a vědomě akceptovat principy a normy dané společnosti

přírodovědné vzdělávání – obsahuje vybrané poznatky z chemie, fyziky a ekologie, žáci si osvojují nejdůležitější chemické a fyzikální pojmy, veličiny a zákonitosti nutné k pochopení jevů a procesů v přírodě, odborné praxi i v každodenním životě, v ekologické oblasti se učí chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí

matematické vzdělávání – rozvíjí numerické dovednosti a návyky žáků, vybavuje je poznatky potřebnými jak pro studium daného oboru, tak pro úspěšnou profesionální činnost a orientaci v každodenním životě v moderní společnosti, matematika se významně podílí na formování intelektuálních schopností žáků, především na rozvoji jejich logického myšlení

estetické vzdělávání – má výrazné kultivační a výchovné poslání, nesleduje ani tak osvojování poznatků, jako formování specifických dovedností, návyků a postojů žáků, jako je estetické cítění, rozvíjení představivosti a tvůrčí činnosti

vzdělávání pro zdraví – je zaměřeno na vytváření návyků směřujících k aktivní péči o tělo, zdraví a bezpečnost a tak rozvinout a podpořit chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví

volitelné a výběrové předměty – jsou voleny a vybírány tak, aby vhodně doplňovaly, případně rozšiřovaly obsah učiva, zároveň je přihlíženo k zájmu žáků a možnostem školy

b) odborné vzdělávání

vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích – vede žáky k osvojování takových znalostí a dovedností, které jim umožní využívat moderní výpočetní techniku při získávání a zpracování informací

ekonomické vzdělávání – umožní žákům poznat základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků společného stravování a jejich hospodařením, umožní jim osvojit si základní vědomosti a dovednosti z oblasti organizace práce na pracovišti, pracovněprávních vztahů a soukromého podnikání, žáci si osvojí logické myšlení a samostatné usuzování, při hospodářských výpočtech, čerpajících převážně z hospodářské praxe, pochopí žáci zákonitosti ekonomických procesů a poznají principy ekonomického myšlení nezbytného v tržním hospodářství

odborné vzdělávání – klade důraz na vazbu mezi zemědělskou prvovýrobou a zpracovatelskou potravinářskou druhovýrobou, navazuje na znalosti z chemie, seznamuje žáky s vlastnostmi používaných surovin a pomocných látek v pekařské výrobě, s jejich chemickým složením, správným skladováním a možnostmi dalšího využití v potravinářském průmyslu, směřuje k porozumění a osvojení principů mechanismu a posloupnosti jednotlivých technologických operací při výrobě pekařských výrobků, k vytvoření pracovních návyků a dovedností, které jsou nezbytné pro výkon povolání, seznamuje žáky s technologickými operacemi v pekařské výrobě, jak během výrobního procesu, tak při skladování, žáky vede k tomu, aby uměli dodržovat technologické a hygienické zásady a normy a aby pochopili jejich vliv na výživovou a sensorickou hodnotu výrobků, vede žáky k tomu, aby se naučili aplikovat nové výrobní technologie, které by vedly k zefektivnění výroby a lepší kvalitě výrobků, seznamuje žáky s funkcí jednotlivých strojů a strojních zařízení, dopravních strojů, chladiřských zařízení, včetně jejich obsluhy a sanitace, žáci získávají základní znalosti o principech jednoduchých sensorických metod používaných v oblasti cukrářské technologie a umí je aplikovat, učí se dodržovat všechny zásady při provádění provozních zkoušek jakosti surovin, meziproductů a finálních výrobků, osvojí a upevní si správné hygienické návyky, dodržování hygienických, bezpečnostních a protipožárních předpisů a uvědomí si možné negativní důsledky potravinářské výroby na životní prostředí, vede žáky ke sledování vlivu zdravé výživy na zdraví populace, k hodnocení pekařských výrobků hlavně z hlediska racionální výživy.

Praktická výuka

Nedílnou součástí profesní přípravy je **odborný výcvik**. Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků při výrobě pekařských výrobků, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby výroby, dodržování zásad bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem, jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Odborný výcvik probíhá ve středisku praktického vyučování Labenka, Husova 22, Poděbrady a na dalších smluvních pracovištích. Seznam je uveden v kapitole 8. Středisko praktického vyučování Labenka, které je součástí školy, provozuje školní jídelnu, restauraci a prodejnu. Na odborném výcviku se zde ve dvousměnném provozu vystřídá denně několik žáků oboru pekař, kteří pracují pod vedením dvou učitelů odborného výcviku.

Pracoviště pekárna je součástí kuchyně školní jídelny Labenka, kde jsou ve dvou oddělených částech výrobní pro napékání a studená část pro dokončování výrobků. Obě výrobní jsou vybaveny moderním zařízením, které umožňuje jak praktickou výrobu klasických pekařských výrobků i moderních produktů podle současných trendů racionální výživy.

Výrobky pekařů jsou denně distribuovány do školní prodejny, kde je o ně veliký zájem. Denně žáci vyprodukují cca 250 ks pekařských výrobků dle objednávek. Dále zásobují pekařskými výrobky školní jídelnu.

Část odborného výcviku probíhá na smluvně zajištěných pracovištích a to formou individuální výuky pod vedením instruktorů. Organizace odborného výcviku je koncipována tak, aby si žáci v průběhu tří let osvojili co nejvíce odborných poznatků a praktických dovedností, proto jsou na pracovištích průběžně střídáni.

Další odborné dovednosti a praktické zkušenosti získávají žáci při různých gastronomických akcích, kterých se v rámci odborného výcviku účastní. Účelem těchto aktivit školy je, aby si žáci v praxi vyzkoušeli činnosti, které se v běžné pekárenské výrobě nevyskytují, ale jsou součástí osnov. Jedná se o přípravu výrobků na rauty, VIP gastronomické akce, odborné kurzy a semináře.

Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření ve školním vzdělávacím programu.

Odborný výcvik je ve všech třech ročnících plně věnován pekárenské výrobě, to znamená že jí žáci věnují 100% vymezených hodin odborného výcviku.

Po celé tři roky je kladen důraz na vzájemné propojení praktických a teoretických znalostí a dovedností a na prolínání mezipředmětových vztahů do praxe. Žáci uplatňují získané teoretické vědomosti přímo při pekárenské výrobě, ať již používáním správných technologických postupů, tak i obsluhou moderního strojního vybavení řízeného počítačem, ekonomickým využíváním surovin a správným skladováním a evidencí zásob.

Učitelé odborného výcviku se věnují nejen výuce konkrétních praktických dovedností, ale vedou žáky i po stránce společenského chování, správného vyjadřování, vše s cílem vychovat odborníky, kteří se v oboru gastronomie uplatní na trhu práce v rámci celé EU.

Další aktivity, které souvisejí se vzděláváním podle daného školního vzdělávacího programu

Své odborné dovednosti mají žáci možnost prezentovat na mnoha odborných soutěžích a gastronomických akcích, které pořádají odborné školy, Asociace cukrářů, lázně Poděbrady, soukromí podnikatelé nebo hotely. Naši žáci zde uplatňují výsledky výchovně vzdělávacího procesu v plně širší, získávají další odborné zkušenosti a prezentují školu i sebe.

V rámci začleňování se do evropského společenství aktivně spolupracujeme se slovenskou a maďarskou školou, kdy formou soutěží a odborných stáží si žáci i vyučující vzájemně předávají odborné zkušenosti a rozvíjejí své jazykové a kulturní znalosti.

Pravidelné odborné akce školy:

Kurzy:

cukrářské kurzy s různým zaměřením (slavnostní dorty, pralinky, čokoládové dezerty, práce s karamellem, výroba a zdobení perníku)

barmanské kurzy – základní i pokračovací

kurzy vyřezávání z ovoce a zeleniny

Soutěže:

Gastro Poděbrady : v oborech cukrář, kuchař, číšník, barman

cukrářská vánoční a velikonoční školní soutěž

mezinárodní soutěž Gastrojunior Brno

mezinárodní soutěž v Rimavské Sobotě – Společně v EU a Euroakademik

účast na dalších soutěžích – dle aktuální nabídky

Exkurze a výstavy:

Gastro Pardubice

Gastro Hradec Králové

Horeca Praha

gastronomické výstavy v Brně – Salima, Vinex, Pivex, Ibucop

Spolupráce:

Asociace kuchařů a cukrářů

Lázně Poděbrady – rauty, kongresy, konference, výstavy, kulturní akce

Městský úřad Poděbrady – zajišťování gastronomických služeb při volbách, pracovních jednáních, akcích města

Základní školy v regionu – ukázky práce pro vycházející žáky

Způsob hodnocení žáků:

Klasifikace se řídí obecnými pravidly uvedenými ve školním řádu, a to v kapitole Hodnocení výsledků vzdělávání.

Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných a nepovinných předmětech stanovených školním vzdělávacím programem se hodnotí stupni prospěchu

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

Podklady pro hodnocení a klasifikaci

Podklady pro hodnocení a klasifikaci žáka jsou získávány různými metodami, formami a prostředky. Žák je neustále sledován, jaká je úroveň jeho připravenosti na vyučování. Koná různé formy zkoušek podle typu předmětu. Následně dochází k celkové analýze výsledků jeho činnosti. Nedílnou součástí jsou i rozhovory se žákem a jeho zákonným zástupcem.

Detaily hodnocení

V průběhu vyučování jsou hodnoceny znalosti a dovednosti žáka. Forma a způsob hodnocení jsou vždy žákům oznámeny na počátku školního roku.

Pro klasifikaci je nutné, aby žák napsal předepsané kontrolní práce. Musí být z předmětu vyzkoušen alespoň čtyřikrát za pololetí a to takovým způsobem, jak to daný předmět vyžaduje.

Žák je za klasifikační období hodnocen, pokud nepřekročí maximální povolený počet hodin absence v daném předmětu a splní všechny požadavky dané osnovami na rozhodné období.

Učitel oznámí žákovi výsledek každého hodnocení a klasifikace, zmíní klady a nedostatky a doporučí další směr práce. Učitel je povinen vést evidenci klasifikace.

Součástí hodnocení žáků je i jejich účast na projektech v rámci jednotlivých předmětů.

Klasifikace žáků se specifickými poruchami učení a nadaných žáků

Výchovný poradce připravuje podklady třídním učitelům a učitelům pro hodnocení těchto žáků. Při hodnocení těchto žáků zohledňujeme jejich potřeby. Podrobný postup je popsán v kapitole Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.

Hodnocení chování žáka na vysvědčení

Chování žáka se hodnotí stupni hodnocení:

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

Při hodnocení chování žáka je brán zřetel na dodržování pravidel daných školním řádem.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

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. Podpůrnými opatřeními** se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření školou. Podpůrná opatření realizuje škola.

Podpůrná opatření spočívají v:

- poradenské pomoci školy,

- úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávacích služeb, včetně zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče a včetně prodloužení délky středního odborného vzdělávání až o dva roky,
- úpravě podmínek přijímání ke vzdělávání a ukončování vzdělávání,
- použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek, využívání komunikačních systémů apod.,
- úpravě očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených RVP,
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
- využití asistenta pedagoga,
- využití dalšího pedagogického pracovníka, tlumočnicka českého znakového jazyka apod.,
- poskytování vzdělávání v prostorách stavebně nebo technicky upravených

Podpůrná opatření se člení do pěti stupňů podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti, lze je kombinovat, podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení, podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení, škola nebo školské zařízení může místo doporučeného podpůrného opatření přijmout po projednání s příslušným školským poradenským zařízením a s předchozím písemným informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka jiné podpůrné opatření stejného stupně, pokud to neodporuje zájmu dítěte, podmínkou poskytování podpůrného opatření druhého až pátého stupně školou je vždy předchozí písemný informovaný souhlas zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Obsahové a organizační zajištění odborného vzdělání je stanoveno tímto vzdělávacím programem. Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními i prvního stupně je tento ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s priznanými 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. Žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických předmětů a odborného výcviku, protože jsou nezbytné pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezeným tímto ŠVP a z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky s výučním listem. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku. 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.

Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ **speciálně pedagogická intervence** (zajištění předmětů speciálně pedagogické péče pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními, které jsou zaměřeny na oblast logopedických obtíží, řečové výchovy, nácviku sociální komunikace, zrakové stimulace apod.) nebo **pedagogická intervence** (vzdělávání žáka s priznanými podpůrnými opatřeními ve vyučovacích předmětech, v nichž je třeba zlepšit jeho výsledky učení, případně kompenzovat nedostatečnou domácí přípravu na výuku). 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.

Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností školy 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 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).

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 specifikům jeho osobnosti, 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 přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

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, na 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 nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí, zapojovat je do různých projektů, soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

System péče o žáky se SVP a žáky nadané na škole

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v §16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Podpůrná opatření spočívají v

- poradenské pomoci školy a školského poradenského zařízení,
- úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání a školských služeb, včetně zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče a včetně prodloužení délky středního nebo vyššího odborného vzdělávání až o dva roky,
- úpravě podmínek přijímání ke vzdělávání a ukončování vzdělávání,
- použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek, využívání komunikačních systémů neslyšících a hluchoslepých osob, Braillova písma a podpůrných nebo náhradních komunikačních systémů, úpravě očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených rámcovými vzdělávacími programy a akreditovanými vzdělávacími programy,
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
- využití asistenta pedagoga,

- využití dalšího pedagogického pracovníka, tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící nebo možnosti působení osob poskytujících dítěti, žákovi nebo studentovi po dobu jeho pobytu ve škole nebo školském zařízení podporu podle zvláštních právních předpisů
- poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených.

Zajištění podpůrných opatření prvního stupně

Zavádíme ke kompenzaci mírných obtíží ve vzdělávání žáka jako například pomalejší tempo, drobné obtíže ve čtení, psaní, počítání, problémy se zapomínáním, drobné obtíže v koncentraci pozornosti, atd., u nichž je možné mírnými úpravami v režimu školní výuky a domácí přípravy dosáhnout zlepšení. První stupeň podpůrných opatření je realizován ve dvou etapách:

1) Etapa přímé podpory

- přímá podpora žáka ve výuce učitelem nebo jiným pedagogickým pracovníkem,
- slouží ke zmapování možných forem podpory žáka,
- pokud nepostačuje tato forma podpory a žákovy obtíže vyžadují součinnost více pedagogických pracovníků, je vytvářen Plán pedagogické podpory (PLPP).

2) Etapa plánu pedagogické podpory

- ve spolupráci se zákonnými zástupci žáka,
- v součinnosti s poradenskými pracovníky školy,
- slouží k poskytování organizované podpory žákova vzdělávání,
- k pravidelnému vyhodnocování účinnosti zvolených opatření školy.

Plán pedagogické podpory

Pokud nepostačuje etapa přímé podpory žáka a je-li třeba zkoordinovat přístup více pedagogických pracovníků, vytvoří škola žákovi PLPP, který zahrnuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření (I. stupně), cíl(e) podpory, způsob vyhodnocování naplňování PLPP. S PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka a všechny vyučující žáka. Nejpozději po třech měsících bude PLPP vyhodnocen, zda se cíle naplňují.

Zajištění podpůrných opatření druhého stupně

Postupujeme podle § 16 vyhl. č. 27/2016 Sb.

- pokud je PLPP neúčinný, škola doporučí zákonnému zástupci žáka nebo zletilému žákovi návštěvu školního poradenského zařízení,
- po obdržení doporučení školského poradenského zařízení a písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka bezodkladně škola poskytne podpůrné opatření,
- škola ve spolupráci se školním poradenským zařízením a zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem průběžně vyhodnocuje účinnost podpůrného opatření,
- jestliže školské poradenské zařízení doporučí žákovi vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu (IVP), škola IVP vypracuje.

IVP žáka se SVP obsahuje údaje o skladě druhů a stupňů podpůrných opatření, identifikační údaje žáka, údaje o pedagogických pracovnících, kteří vzdělávají žáka, dále jsou uvedeny zejména informace o úpravách obsahu vzdělávání, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení, případně výstupů ze vzdělávání, jméno pracovníka školského pedagogického zařízení, se kterým škola spolupracuje.

Zajištění podpůrných opatření třetího stupně

Doporučení školského poradenského zařízení, konzultant na straně vzdělavatele, spolupráce se žákem a zákonným zástupcem žáka a případně dalším subjektem pro naplňování podpory u žáka. Zařazení žáka do speciálně pedagogické péče (předměty speciálně pedagogické péče) nebo pedagogické intervenční péče, podle skladby speciálních vzdělávacích potřeb žáka a možností školy, organizované školou. Podpora práce pedagogického pracovníka asistentem pedagoga, případně školním psychologem, speciálním pedagogem. V případě ukončení poskytování podpůrného opatření je povinností školského zařízení tuto skutečnost oznámit zákonnému zástupci žáka nebo žákovi a škole.

Zajištění podpůrných opatření čtvrtého stupně

Doporučení školského poradenského zařízení, konzultant na straně školy nebo poradenského zařízení, spolupráce se žákem, zákonným zástupcem žáka a případně dalším subjektem pro naplňování podpory

u žáka. Koordinátorem péče je školské poradenské zařízení, které pravidelně vyhodnocuje efektivitu zvolených podpůrných opatření pro žáka ve spolupráci s rodinou a školou, v závislosti na charakteru speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpora poradenským pracovníkem školy, využívání služeb asistenta pedagoga, tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící, speciálního pedagoga, školního psychologa, případně jiného pedagogického pracovníka, poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených, zajištění služeb speciálně pedagogického centra v prostorové orientaci žáků a v podpoře užívání alternativních forem komunikace, metodická podpora pedagogických pracovníků školy.

Podpůrná opatření pátého stupně

Použití podpůrného opatření v pátém stupni je podmíněno předchozím stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb. Charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka vyžaduje nejvyšší míru přizpůsobení organizace, průběhu a obsahu vzdělávání, podporu rozvoje schopností a dovedností žáka a kompenzaci důsledků jeho zdravotního postižení. Organizace vzdělávání žáka a volba metod výuky plně akceptuje zdravotní stav žáka a omezení, která z něho vyplývají. Je určen výhradně žákům s nejtěžšími stupni zdravotních postižení, zpravidla souběžným postižením více vadami, vyžadujících vysokou úroveň podpory, zohledněný v úpravách organizace, obsahu, forem a metod vzdělávání. Vzdělávání žáka v tomto stupni zpravidla vyžaduje úpravu pracovního prostředí. V případě potřeby je možné využívat komunikační systémy neslyšících a hluchoslepých osob nebo prostředky alternativní nebo augmentativní komunikace. Žáci jsou obvykle vzděláváni s podporou asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a druhého pedagogického pracovníka, často s přítomností další osoby důležité pro podporu žáka. Výuka je realizována speciálními pedagogy, případně s jejich intenzivní podporou.

Koordinátorem péče je školské poradenské zařízení. Pokud žák využívá služeb školských zařízení, vztahují se na něho podpůrná opatření pro zapojení ve školských zařízeních pro čtvrtý stupeň podpůrných opatření.

Pravidla, postup, realizace a vyhodnocení PLPP u žáka se SVP

PLPP sestavuje konkrétní učitel (Tímto učitelem je zpravidla vyučující konkrétního vyučovacího předmětu nebo třídní učitel.) Tvorba, realizace a vyhodnocení PLPP musí být v souladu s § 10 vyhl. č. 27/2016 Sb.

PLPP bude zpracován v elektronické i v písemné podobě na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. Na tvorbu, realizaci a vyhodnocení PLPP, a na dodržení závazných ustanovení právních předpisů (zejména: školský zákon, vyhl. č. 27/2016 Sb., vyhl. č. 72/2005 Sb.) dohlíží výchovný poradce. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP, organizuje potřebné společné schůzky, poskytuje dle potřeby metodickou podporu, zprostředkovává případnou komunikaci (konzultaci) s „vnějšími“ sociálními partnery a institucemi (PPP, SPC, OSPOD, ZŠ, lékař,...). Výchovný poradce zajišťuje archivaci PLPP po celou dobu pobytu žáka ve škole.

Před zpracováním PLPP probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobu kontroly osvojení znalostí a dovedností, aj. PLPP obsahuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, stanovení cílů podpory, popis jednotlivých podpůrných opatření prvního stupně a způsob vyhodnocení PLPP.

PLPP bude vyhodnocen nejdéle po 3 měsících od začátku realizace. Vyhodnocení provede učitel, který PLPP sestavil. Vyhodnocení účinnosti PLPP bude v elektronické i v písemné podobě uvedeno na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. S vyhodnocením seznámí výchovného poradce, který informaci předá řediteli školy.

Pravidla, postup, realizace a vyhodnocení IVP u žáka se SVP

Při tvorbě, realizaci a vyhodnocení IVP musí být vždy respektovány platné právní normy, zejména školský zákon (§ 18) a vyhl. č. 27/2016 Sb. (§ 3, § 4, § 16).

IVP zpracovává škola pro žáka od druhého stupně podpůrných opatření, a to na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a žádosti zákonného zástupce žáka nebo žádosti zletilého žáka. IVP je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka, vychází ze ŠVP, a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.

IVP sestaví výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a součinností všech učitelů daného žáka. Návrh IVP bude zpracován nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení

školského poradenského zařízení a žádost zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka o vypracování IVP. IVP bude zpracován v písemné podobě na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. VP ve spolupráci s třídním učitelem žáka organizuje potřebné společné schůzky, poskytuje dle potřeby metodickou podporu, zprostředkovává případnou komunikaci (konzultaci) s „vnějšími“ sociálními partnery a institucemi (PPP, SPC, OSPOD, ZŠ, lékař, ...). Konkretizovaný obsah IVP musí být v souladu s doporučením školského poradenského zařízení. S individuálním vzdělávacím plánem seznámí třídní učitel všechny vyučující žáka a zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, kteří tuto skutečnost potvrdí svým podpisem. IVP dále obsahuje jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka podle IVP.

Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka (nebo zletilého žáka).

Informovaný souhlas obsahuje:

- a) výslovné vyjádření souhlasu s poskytováním podpůrných opatření podle IVP,
- b) informace o příp. důsledcích, které vyplývají z poskytování vzdělávání podle IVP,
- c) informace o organizačních změnách, které v souvislosti s poskytováním podpůrných opatření podle IVP mohou nastat,
- d) podpis zákonného zástupce dítěte stvrzující, že informacím uvedeným v písmenech b) a c) porozuměl.

Třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem a pověřeným pracovníkem školského poradenského zařízení sleduje a průběžně vyhodnocuje naplňování IVP. Naplňování IVP vyhodnocuje školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou jedenkrát ročně a to vždy na konci školního roku, v případě potřeby častěji. Výchovný poradce informuje ředitele školy a zákonného zástupce žáka o naplňování IVP jedenkrát ročně a to vždy na konci školního roku, v případě potřeby častěji.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky mimořádně nadané

Individuální vzdělávací plán (IVP) pro nadaného žáka je studijní program zohledňující speciální vzdělávací potřeby konkrétního nadaného žáka. Vychází z aktuální úrovně schopností, znalostí a dovedností žáka a směřuje k jejich dalšímu komplexnímu rozvoji. IVP je součástí dokumentace žáka.

Pokud ředitel školy na žádost zákonných zástupců žáka rozhodne, že nadaný žák bude vzděláván podle IVP, stává se IVP závazným dokumentem. IVP musí být vypracován po nástupu mimořádně nadaného žáka do školy, nejpozději však do 3 měsíců po zjištění jeho mimořádného nadání. Bude zpracován na jeden školní rok. IVP zpracuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a v součinnosti ostatních učitelů daného žáka. Při zpracování IVP bude přihlédnuto k závěrům psychologického vyšetření žáka a k informacím, které poskytnou rodiče žáka či žák samotný. IVP bude zpracováno v elektronické i v písemné podobě na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. Na tvorbu, realizaci a vyhodnocení IVP, a na dodržení závazných ustanovení právních předpisů dohlíží výchovný poradce. Výchovný poradce informuje ředitele školy a zákonného zástupce žáka o naplňování IVP jedenkrát ročně a to vždy na konci školního roku, v případě potřeby častěji.

IVP mimořádně nadaného žáka obsahuje:

- závěry doporučení školského poradenského zařízení,
- závěry psychologického a spec. pedagogického vyšetření a pedagogické diagnostiky, blíže popisující oblast, typ a rozsah nadání a vzdělávací potřeby žáka,
- údaje o způsobu poskytování individuální pedagogické, speciálně pedagogické nebo psychologické péče žákovi,
- vzdělávací model pro mimořádně nadaného žáka, údaje o potřebě úprav v obsahu vzdělávání žáka, časové a obsahové rozvržení učiva, volbu pedagogických postupů, způsob zadávání a plnění úkolů, způsob hodnocení, úpravu zkoušek,
- seznam doporučených učebních pomůcek, učebnic a materiálů,
- určení pedagogického pracovníka školního poradenského zařízení, se kterým bude škola spolupracovat při zajišťování péče o mimořádně nadaného žáka,
- personální zajištění úprav a průběhu vzdělávání mimořádně nadaného žáka,
- určení pedagogického pracovníka školy pro sledování průběhu vzdělávání mimořádně nadaného žáka a pro zajištění spolupráce se školským poradenským zařízením.

V případě, že vzdělávání nadaného žáka nevyžaduje úpravy obsahu vzdělávání a změny organizace jeho výuky, není nutné IVP vytvářet.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence:

Neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem). Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku. Tyto požadavky musí být doplněny o vyčerpávající informaci o rizicích možných ohrožení, jímž jsou žáci při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto zdrojů rizik, mj. zdravotních rizik a opatření k ochraně zdraví při ruční manipulaci s břemeny, rizikovými faktory souvisejícími s mikroklimatickými podmínkami (tepelná zátěž organismu) apod..

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, nařízením vlády, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Je nutno se řídit též nařízením vlády, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí.

Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí, musí být prokazatelné. Návuk a procvičování činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (zákoník práce, vyhláška) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy,
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:
 - Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechny pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.
 - Práce pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení příslušného stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností vedoucích zaměstnanců příslušného zařízení v závislosti na charakteru tématu a podmínkách jednotlivých pracovišť, kde žáci příslušný tematický celek plní.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání:

Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu

Nutným předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné devítileté školní docházky. Zájemci o studium musí vyhovovat z hlediska zdravotních požadavků kladených na tento obor vzdělání. Při přijímacím řízení se hodnotí dosažené studijní výsledky v osmém a devátém ročníku základní školy, chování, případně hodnocení z hlediska zájmu o obor.

Kritéria přijímacího řízení do prvního ročníku

Pro školní rok jsou kritéria přijímacího řízení stanovena a zveřejněna na webových stránkách školy. Základním kritériem pro přijetí je vždy prospěch a chování na základní škole.

Zdravotní způsobilost

Do školního vzdělávacího programu gastronomické služby mohou být přijati zájemci s dobrým zdravotním stavem. Nesmí trpět zejména následujícími obtížemi:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin – poruchy hrubé i jemné motoriky,
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin,
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízeními v praktickém vyučování,
- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit.

K posouzení způsobilosti stavu zájemce o studium je praktický lékař, jehož souhlas se studiem daného oboru je nutný.

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání. Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem. V předmětu tělesná výchova může ředitel školy uvolnit žáka částečně nebo úplně z vyučování na základě písemného doporučení registrujícího praktického nebo odborného lékaře.

Způsob ukončení vzdělávání:

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky. Obsah a organizace se řídí platnými předpisy a provádí se podle jednotného zadání závěrečné zkoušky.

4. Učební plán

Identifikační údaje:

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 68 Poděbrady

Zřizovatel:

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	30,5	32,5	33	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0,5	0	0	0,5
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0,5	2,5
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0,5	0,5	0,5	1,5
Suroviny	2	2,5	2,5	7
Stroje a zařízení	1	1	1	3
Technologie	2,5	2	3	7,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné				
Celková týdenní hodinová dotace	30,5	32,5	33	96

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Přehled využití týdnů v období září - červen:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Adaptační kurz	2-3 dny*	0	0
Lyžařský výcvikový kurz	1*	0	0
Turistický kurz se zaměřením na EV	0	1*	0
Závěrečná zkouška	0	0	3
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4	5	3
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	1	1
Školní výlet	1-2 dny	1-2 dny	1-2 dny
Celkem týdnů	40	40	40

Poznámka

* nepovinný

Adaptační kurz

Adaptační kurz se koná v rámci minimálního preventivního programu. Je zařazen na první měsíc prvního ročníku. Jeho úkolem je začlenění jednotlivých žáků přicházejících ze základních škol do kolektivu třídy.

Lyžařský kurz

Lyžařský kurz je zařazen do druhého ročníku. Tento kurz je v délce jednoho týdne. Žáci se v rámci kurzu učí a zdokonalují v jízdě na lyžích- sjezdových i běžeckých, a v jízdě na snowboardu.

Enviromentální kurz

Enviromentální kurz se koná v rámci druhého ročníku, v měsíci červnu. Kurz je v délce jednoho týdne. Je zaměřen vštěpování si zásad šetrného chování k okolí. Při dopravě na kurz i zpět je využívána ekologická doprava, tj. vlakem, který k našemu okolí šetrnější než autobusy a automobily.

Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tématické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

Projektové dny

16.10. Světový den výživy

V tento den bude pro žáky připraven program s daným tématickým zaměřením.

Všechny kurzy, exkurze, výlety a projektové dny se uskuteční pouze v případě prezenční výuky.

5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Identifikační údaje:

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 68 Poděbrady

Zřizovatel:

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Škola	Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II			
Kód a název RVP:	29-54-H/01 cukrář			
Název ŠVP:	Gastronomické služby			
RVP	ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání				
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3,5	
Cizí jazyk	6	Anglický jazyk	6	
Společenskovední vzdělávání	3	Základy společenských věd	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy ekologie Stroje a zařízení Suroviny	0,5 1,5 1	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4,5	0,5
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura OV	1 1	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Vzdělávání v ICT	3	ICT Suroviny Technologie	2 0,5 1	0,5
Ekonomické vzdělávání	2	Ekonomika	3	1

Technická a technologická příprava	14	Suroviny	5,5	1,5
		Technologie	7	
		Hospodářské výpočty	1,5	
		Stroje a zařízení	1,5	
Výroba a odbyt	35	Odborný výcvik	49	14,5
Disponibilní hodiny	18			18
Celkem	96		96	

6. Učební osnovy

Identifikační údaje:

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tříleté denní studium

Český jazyk a literatura

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Český jazyk, 4,5 hodiny

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.

Obecným cílem **jazykového vzdělávání** je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem **literárního vzdělávání** je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární výchova a naopak literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	1,5
2.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	1,5
3.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	1,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, správně formulovali a vyjadřovali své názory, byli tolerantní k estetickému citění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný. Práci vedoucí k vytvoření těchto dovedností je věnována největší část hodinové dotace.

S tím úzce souvisí probírání jazykového a slohového učiva, které navazuje na vědomosti a dovednosti ze základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků.

V literární výuce **převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek**, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled.

Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám. (Literární texty mohou být východiskem komplexních jazykových rozborů).

Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce a kooperace.

Součástí výuky jsou i sociálně komunikativní aspekty učení (dialogické slovní metody): např. poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem, vyučující se zaměřují na rozborů nedostatků ve vyjadřování žáků. Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, popř. projektové metody výuky či realizace aktivit mezipředmětového charakteru. Aktivita žáků je podporována i využitím prostředí Moodle.

Výuka je doplněna exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, popřípadě besedami se zajímavými osobnostmi.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Vyučující využívá známkování doprovázené v určitých případech slovním hodnocením (zejména u slohových prací a mluvních cvičení).

V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí. Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce.

Žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou.

V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, referáty aj.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

komunikační kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných;
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání;
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat);
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;

sociální a personální kompetence

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě;
- plánovat svůj život a pracovní kariéru;
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností;
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky;
- pracovat samostatně i v týmu;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- uznávat autoritu nadřízených;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace.

odborné kompetence

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity;
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost;
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů;
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení;
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek.

Předmětem se prolínají průřezová témata **Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie**. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Komunikace a její druhy, Jazyková a řečová kultura, Argumentace a diskuse, Národní jazyk a jeho útvary, Slovtvorní činitele subjektivní a objektivní, Pravopis, Literatura o drogové problematice a problematice alkoholismu, Cestopisy a tradice jiných zemí, Poslání obrozenecké literatury, Intolerance, Harmonické a konfliktní vztahy, Války 20. století, Charakterové a volní vlastnosti ve sportu, Lidská práce v literatuře, Přátelství a kamarádství, Představitelé naší kultury známí ve světě, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možností samostatného získávání důležitých či užitečných informací. Předmět vede tedy žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, správně formulovali a vyjadřovali své názory, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Těžisko výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný. Práci vedoucí k vytvoření těchto dovedností je věnována největší část hodinové dotace.

S tím úzce souvisí probírání jazykového a slohového učiva, které navazuje na vědomosti a dovednosti ze základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků.

V literární výuce **převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek**, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled.

Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám. (Literární texty mohou být východiskem komplexních jazykových rozborů).

Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce a kooperace.

Součástí výuky jsou i sociálně komunikativní aspekty učení (dialogické slovní metody): např. poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem, vyučující se zaměřují na rozbor nedostatků ve vyjadřování žáků. Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, popř. projektové metody výuky či realizace aktivit nadpředmětového charakteru.

Výuka je doplněna exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, popřípadě besedami se zajímavými osobnostmi.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Vyučující využívá známkování doprovázeného v určitých případech slovním hodnocením (zejména u slohových prací a mluvních cvičení).

V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce za rok. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí. Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce.

Žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou.

V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, referáty aj.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat: komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných;
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání;

- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat);
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky ;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- sociální a personální kompetence;
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě;
- plánovat svůj život a pracovní kariéru;
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností;
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky;
- pracovat samostatně i v týmu;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- uznávat autoritu nadřízených;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace.

odborné kompetence

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity;
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost;
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů;
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení;
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek.

Předmětem se prolínají průřezová témata **Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie**. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Komunikace a její druhy, Jazyková a řečová kultura, Argumentace a diskuse, Národní jazyk a jeho útvary, Slovtvorní činitele subjektivní a objektivní, Pravopis, Literatura o drogové problematice a problematice alkoholismu, Cestopisy a tradice jiných zemí, Poslání obrozenecké literatury, Intolerance, Harmonické a konfliktní vztahy, Války 20. století, Charakterové a volní vlastnosti ve sportu, Lidská práce v literatuře, Přátelství a kamarádství, Představitelé naší kultury známí ve světě, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ		
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí pojmu komunikace; - rozlišuje komunikaci verbální a neverbální; - uvědomuje si, že důležitou součástí mluvené komunikace je řeč těla; - vysvětlí i znázorní, co všechno lze pomocí řeči těla sdělit; - vysvětlí význam některých smluvených značek či signálů; 	Komunikace a její druhy Neverbální komunikace	3
<ul style="list-style-type: none"> - definuje pojmy jazyk a národní jazyk; - uvědomuje si, že jazyk je nejdůležitějším nástrojem komunikace; - rozliší spisovnou a nespisovnou češtinou (zaměřeno na rozpoznání obecné češtiny a dialektů); - rozumí pojům slang a argot; - chápe příčiny vzniku slangu a jeho funkci; 	Národní jazyk a jeho útvary – spisovná a nespisovná čeština (obecná čeština, nářečí, slang, argot)	3
<ul style="list-style-type: none"> - zařadí češtinu do soustavy jazyků; 	Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	1

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si, že jazyk může být za určitých okolností nástrojem nedorozumění či nepochopení; - uvědomuje si, že je velmi důležité umět se vhodně vyjádřit s ohledem na komunikační situaci a cíl komunikace; - ve vlastním projevu se učí volit prostředky adekvátní komunikační situaci; 	Jazyk jako nástroj komunikace Komunikační situace, komunikační strategie	1
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy subjektivní a objektivní slohotvorní činitelé; - uvědomuje si vliv své osobnosti a vliv vnějších faktorů na tvorbu mluvených či psaných projevů; 	Slohotvorní činitelé subjektivní a objektivní Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, formální i neformální, připravené a nepřipravené	2
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v pravidlech tvorby psaného textu oproti textu mluvenému; 	Mluvená a psaná komunikace – shody a rozdíly	1
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normativními příručkami ČJ; - ví, k čemu slouží PČP, orientuje se v nich a dokáže je prakticky používat; ví, k čemu slouží SSC, a dokáže ho prakticky používat; 	Seznámení se a práce s PČP Seznámení se a práce se SSC	2
<ul style="list-style-type: none"> - zná pravopisná pravidla mateřského jazyka, vysvětlí je a aplikuje v písemném projevu; - vyhledá potřebné informace v PČP; 	Pravopis Vyjmenovaná slova Pravopis u, ú, ů Pravopis mě, mně Pravopis mě, bje, vě, vje, pě Pravopis n, nn Pravopis s, z, s-, z-, vz- Pravopis koncovek podstatných jmen Pravopis přídavných jmen měkkých a tvrdých Pravopis přídavných jmen přivlastňovacích	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozezná (při projevu komunikačního partnera) či zřetelně rozliší (při vlastním projevu) jednotlivé druhy vět na základě využití správné intonace (melodie); 	Druhy vět z komunikačního hlediska (věty oznamovací, tázací, žádací a zvolací)	1
<ul style="list-style-type: none"> - v mluveném i písemném projevu využívá poznatků z tvarosloví; - v případě potřeby (u problematických slov) ověří si správnost určitého tvaru v PČP; - ovládá pravidla tvorby jednotlivých slovesných tvarů (vyjma málo užívaného podmiňovacího způsobu minulého); - získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka; 	Tvarosloví Slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména a jejich druhy Zájmena a jejich druhy Číslovky a jejich druhy Slovesa (osoba, číslo, způsob, čas, rod, popř. vid). Neohebné slovní druhy	7
<ul style="list-style-type: none"> - chápe podstatu vypravování; - srozumitelně a souvisle reprodukuje text; - zná prostředky, které jsou mu k dispozici pro vytvoření kvalitního vypravování (např. přímá řeč, historický prezens), najde tyto prostředky v textu a aplikovat je při tvorbě textu vlastního; - vytvoří věcně správně a srozumitelně souvislé texty na běžná témata; - je rozvíjena kreativita a fantazie žáků; - učí se odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky; 	Vypravování Slohová práce Oprava slohové práce	5
	Rezerva	2
LITERÁRNÍ VZDĚLÁVÁNÍ		
Žák:		

<ul style="list-style-type: none"> - získává potřebné informace, zjišťuje je z dostupných zdrojů, vybírá si, orientuje se v nich a přistupuje k nim kriticky; - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů; - orientuje se v denním tisku; - využívá PC k vyhledávání potřebných informací; 	Informatická výchova – návštěva knihovny (noviny, časopisy, internet)	1
<ul style="list-style-type: none"> - je veden k zamyšlení nad tím, že může využívat lidských zkušeností vyjádřených uměleckým dílem ke zkvalitnění a obohacení vlastního života; 	Umění jako specifická výpověď o skutečnosti	1
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním literárním pojmům, dokáže od sebe rozlišit poezii, prózu a drama (jednotlivé žánry průběžně); - pracuje s konkrétním textem; - vyjmenuje ostatní druhy umění; 	Literární teorie (literatura věcná a umělecká, lyrika, epika, poezie, próza, drama; práce s texty)	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem mýtus; - rozliší tento žánr od ostatních textů; - uvědomuje si příčiny vzniku mýtů; - seznámí se s vybranými mytologickými příběhy a postavami; - interpretuje texty, debatuje o nich; - seznámí se s vybranými moderními autory inspirovanými antickou mytologií; 	Řecká mytologie	2
<ul style="list-style-type: none"> - získá základní informace o Bibli; - je veden k účtě k biblickým hodnotám; - seznámí se s vybranými příběhy a postavami Starého i Nového zákona; - získá základní informace o osobě Ježíše Krista; - interpretuje a reprodukuje biblické texty; 	Bible (Starý zákon, Nový zákon)	1
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem pověst; - na základě charakteristických znaků rozliší tento žánr od ostatních textů; - seznámí se s o regionálními pověstmi a jejich autory; 	České báje a pověsti	1
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem bajka; - na základě charakteristických znaků rozliší tento žánr od ostatních textů; - má přehled o klasických i moderních autorech bajek; - najde ponaučení v textu; 	Klasické a moderní bajky	1
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní informace o životě a díle M. J. Husa; - vyzdvihne význam této osobnosti; - diskutuje o hodnotě pravdy; 	Mistr Jan Hus	1
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s vybranými příběhy slavných mileneckých dvojic v literatuře; - získá základní informace o životě a díle Williama Shakespeara; - reprodukuje obsah dramatu Romeo a Julie; 	Milenecké dvojice v literatuře	1
<ul style="list-style-type: none"> - definuje význam slova láska; - seznámí se s díly vybraných českých básníků; - interpretuje vybrané básně, debatuje o nich; - je veden k zamyšlení se nad hodnotou lásky; - rozvíjí své tvůrčí schopnosti; 	Láska k ženě v poezii	1

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s ukázkami z knih; - na základě ukázek se zamýšlí nad příčinami a následky požívání drog či alkoholu, nad kvalitou života drogově závislých či alkoholiků; - texty interpretuje a debatuje o nich; 	Literatura o drogové problematice, literatura o problematice alkoholismu	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí pojmům antika, humanismus a renesance; - určí základní rozdíly mezi obdobími středověku a renesance; - uvědomuje si vliv těchto změn na proměnu literatury; - vyjmenuje představitele světové renesance a jejich základní díla; 	Význam antiky, humanismu a renesance	1
<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s kulturami cizích zemí; - je veden k diskusi o cizích kulturách; - a k toleranci odlišných kultur; 	Cestopisy, tradice jiných zemí	1
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní informace o životě, díle a myšlenkách J. A. Komenského; - zhodnotí jeho význam (zejména v oblasti literatury a pedagogiky); - je veden k diskusi o metodách výuky a vzdělávání; 	J. A. Komenský	1
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam období Národního obrození pro zachování existence českého národa, důležitost péče o český jazyk; - je veden k zamyšlení nad tehdejším vlivem literatury a kultury na celou společnost (ve srovnání se současností); 	Poslání obrozenecké literatury	1
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní literární směry do konce 19. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře; - samostatně vyhledává informace; 	Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás, jejich představitelé	průběžně
	Rezerva	1

Ročník: 2.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ		
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady kultury osobního mluveného projevu pro společenské a pracovní uplatnění, vyjadřuje se a vystupuje v souladu s těmito zásadami; - osvojí si zásady spisovné výslovnosti; - je si vědom důležitosti zvládnutí zvukové stránky jazyka při mluveném projevu; - usiluje o myšlenkovou a obsahovou uspořádanost textu, vyjadřuje se věcně správně, jednoduše, srozumitelně a souvisle; - vytvoří osnovu projevu a vyhýbá se chybám; - přednese krátký projev; 	Komunikace, jazyková a řečová kultura Řečnické projevy Ústní projevy (nepřipravené, připravené)	6
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu prostě sdělovacího; - vytvoří osobní dopis, krátké informační útvary (zpráva, oznámení, inzerát a odpověď na něj atd.); 	Projevy prostě sdělovací Krátké informační útvary	3
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní pravopisná pravidla psaní velkých písmen a aplikuje je v písemném projevu; 	Pravopis: velká písmena	3
<ul style="list-style-type: none"> - chápe podstatu popisu; - vyjmenuje druhy popisu a uvědomuje si rozdíly mezi popisem prostým, odborným a uměleckým; - chápe důležitost přesnosti vyjádření, logické uspořádanosti a přehlednosti popisu; - používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky; - prakticky využívá popisu (příprava pokrmů); 	Popis (styl běžně dorozumivací, odborný, umělecký)	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší a vytvoří charakteristiku vnější a vnitřní; - chápe rozdíl mezi charakteristikou vnitřní přímou a nepřímou, dokáže je rozpoznat a využít v textu; - používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky; - pokusí se o stručnou, výstižnou a originální charakteristiku spolužáka; - uvědomí si a hodnotí své vlastnosti a jednání, stejně jako vlastnosti a jednání druhých; 	Charakteristika osoby Slohová práce Oprava slohové práce	5
<ul style="list-style-type: none"> - v mluveném i písemném projevu využívá poznatků z tvarosloví; - rozliší významové odstíny při použití jednotlivých slovesných tvarů; 	Tvarosloví: komunikační funkce gramatických kategorií sloves	3

<ul style="list-style-type: none"> - správně argumentuje a vhodným způsobem obhajuje svá stanoviska; - klade otázky a formuluje odpovědi, vhodně vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní; - naslouchá partnerovi a vhodně reaguje na jeho argumenty a názory; - myslí kriticky, nenechává sebou manipulovat, tvoří si vlastní úsudek; 	Argumentace Diskuze (popř. debata)	2
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného; - pracuje s odbornými texty; - posoudí kompozici a slovní zásobu odborného textu; 	Odborný styl Odborné názvosloví = terminologie	4
<ul style="list-style-type: none"> - pořizuje z odborného textu výpisky (popř. konspekty); - zpracuje a přednese referát na téma ze svého oboru; - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie; 	Výpisky Referát	1
	Rezerva	2
LITERÁRNÍ VZDĚLÁVÁNÍ		
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich a vyjádří vlastní prožitky z daných děl; - je poučen o historickém pozadí antisemitismu a holocaustu; - respektuje práva a osobnost druhých lidí; - rozlišuje různé formy nesnášenlivosti, xenofobie a rasismu a vystupuje proti nim; - uvědomuje si zodpovědnost za své chování vůči druhým; - uvědomuje si zločinnost a nehumánnost nacistické ideologie; - uvědomuje si hodnoty každého lidského života; 	Intolerance, xenofobie, antisemitismus, holocaust	3
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o nejznámějších českých (popř.: světových) písničkářích; - rozvíjí své tvůrčí schopnosti; 	Písňové texty	2
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich a vyjádří vlastní prožitky z daných děl; - uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů jako základu kvalitního rodinného i partnerského života; - ctí autoritu rodičů; - uvědomuje si svou spoluzodpovědnost za budování dobrých vztahů s druhými lidmi; 	Harmonické a konfliktní vztahy v literatuře	3
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich a aplikuje znalost o obou světových válkách; - seznámí se s dalšími druhy umění inspirovanými daným tématem; 	Války 20. století v české a světové literatuře	2

- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; - seznámí se s biografiemi vybraných historických osobností;	Díla o životě historických osobností , popř. historické události v literatuře	1
- má přehled o nejznámějších českých autorech humoristické literatury; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;	Humoristická literatura	2
- má přehled o nejznámějších pohádkářích; - rozvíjí své tvůrčí schopnosti; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; - vyjmenuje nejznámější české ilustrátory dětské literatury;	Literatura pro děti	2
- uvede hlavní literární směry 1. poloviny 20. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře; - v této oblasti samostatně vyhledává informace;	Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás a jejich představitelé	průběžně
	Rezerva	2

Ročník: 3.		Celkem hodin: 45
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ		
Žák:		
- orientuje se ve výstavbě věty; - určí jednotlivé větné členy a jejich specifika; - provede větný rozbor; - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky;	Větná stavba , větné členy, druhy vět z gramatického hlediska Zvláštnosti a nepravidelnosti ve větných celcích	2
- formuluje pravopisná pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, aplikuje je v písemném projevu;	Čárka ve větě jednoduché	1
- rozezná větu hlavní od věty vedlejší a získané znalosti aplikuje při psaní čárky v souvětí;	Souřadící a podřadící spojky Rozeznávání vět hlavních od vět vedlejších	2
- definuje pravopisná pravidla psaní čárky v souvětí a aplikuje je v písemném projevu;	Pravopis: čárka v souvětí	1
- rozpoznává stylově příznaková pojmenování; - vyjmenuje a rozezná základní způsoby obohacování slovní zásoby a tvoření slov;	Slovní zásoba , obohacování slovní zásoby, tvoření slov	2
- nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak;	Slova cizího původu	1
- orientuje se v textu, rozumí obsahu textu i jeho částí, reaguje na otázky týkající se obsahu (sémantický rozbor textu);	Text a jeho výstavba Interpretace textu	2
- samostatně zpracovává informace z textu, rozliší podstatné informace od informací doplňujících; - text zpětně reprodukuje;	Techniky čtení textu (důraz na čtení studijní)	2

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem asertivní komunikace; - uplatňuje zásady asertivní komunikace; - rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní; - navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích; 	Asertivní komunikace	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná slohový útvar; - definuje základní znaky, postupy a prostředky úvahy; - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu úvahy; - pracuje s obsahem úvahy: rozliší dílčí myšlenky, sdělí, k jakému závěru došel autor úvahy; - objasní svůj názor a snaží se o zobecňování; 	Úvaha Slohová práce Oprava slohové práce	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná funkční styl; - definuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu administrativního; - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu; - zpracuje základní administrativní písemnosti (žádost, strukturovaný životopis, vyplňuje formuláře); 	Administrativní styl Strukturovaný životopis, žádost Vyplňování formulářů	2
- dbá na grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností;	Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	1
- má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu;	Umělecký styl	2
	Rezerva	1
LITERÁRNÍ VZDĚLÁVÁNÍ		
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; - definuje význam slova přátelství; - uvědomuje si hodnotu skutečného přátelství a zamýšlí se nad vlastními přátelskými vztahy; 	Přátelství a kamarádství (obecně a ve sportu)	3
<ul style="list-style-type: none"> - definuje pojmy detektivka, horror, sci-fi; - uvede základní informace o vybraných autorech dobrodružné literatury; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; 	Dobrodružná literatura	2
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; - chápe práci jako příležitost k seberealizaci, je motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře; 	Lidská práce v literatuře	2
<ul style="list-style-type: none"> - je veden k hrdosti na tradice a kulturní hodnoty svého národa; - získává podrobné informace o životě a díle světově proslulých literárních; - osobností: Jaroslav Hašek, Franz Kafka, Karel Čapek; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; 	Představitelé naší kultury známí ve světě	4

<ul style="list-style-type: none"> - váží si kulturních hodnot regionálního charakteru; - získá podrobné informace o životě a díle literárně významných regionálních osobností: Bohumil Hrabal, Božena Němcová 	Regionální literatura	3
<ul style="list-style-type: none"> - je veden k zájmu o současnou literární produkci; - má přehled o vybraných současných autorech; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; 	Současná literatura	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní literární směry 2. poloviny 20. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře; - vyhledá informace; 	Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás a jejich představitelé	2
	Rezerva	2

Do předmětu Český jazyk a literatura prolínají témata z okruhu Komunikace ve službách, neboť součástí českého jazyka je i ústní vyjadřování a komunikace.

Anglický jazyk

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Anglický jazyk, 6 hodin

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky; efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí; získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci; pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu; využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností; efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie; aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v anglickém jazyce.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu jazykového vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je v každém ročníku rozděleno do čtyř základních oblastí:

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky. Projekt.	2
2.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky. Projekt.	2
3.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky. Projekt.	2

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací. Vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků a zpracování vzniklých odpadů při účasti na projektu. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference. Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, anglicky mluvící země, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací

v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu; nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevy radosti, faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika anglicky mluvících zemí ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku.

Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní.

Projekty vedou k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností. Jsou velmi silným motivačním prvkem výuky.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat a odborných témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Používají se aktivizující didaktické metody, organizují činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevují se pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporuje se sebedůvěra, samostatnost a iniciativa žáků, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků se používají vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia, jehož součástí je stručné písemné zpracování všech konverzačních témat, slovníček odborných frází a výrazů a materiály související s projekty. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce. Dále podpořit i aktivitu žáků využitím prostředí Moodle.

Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků. Zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků je tento cíl dosažitelnější. V každém ročníku se realizuje (termín realizace projektu je dán jeho náplní) projekt zaměřený tematicky k daným okruhům vzdělání. Jeho náročnost a náplň je dána jazykovou a odbornou úrovní žáků. Projekt bude vytvářen skupinou žáků, kteří využijí svých vědomostí z oblasti OV, TEC, CJ a ICT. Znamka z jednotlivých projektů bude součástí klasifikace v každém z ročníků.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce. Součástí průběžného hodnocení je i vedení Evropského jazykového portfolia.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Vzdělávání v anglickém jazyce je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je významnou součástí přípravy žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstát v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost a vůli učit se po celý život.

Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti srovnávat svou vlastní s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka anglického jazyka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka. Podporuje rozvoj a upevnění všech kompetencí, zvláště pak kompetencí komunikačních, které jsou pro porozumění a aktivní použití jazyka nezbytné. Neopomíná však ani další kompetence jako například kompetence k učení, řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, ke spolupráci nebo k pracovnímu uplatnění v hodinách a při společné přípravě a realizaci projektů. Žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Žák je v rámci výuky anglického jazyka veden k praktickému využívání poznatků získaných v ostatních předmětech. Zejména v ICT, ZSV a odborných předmětech. Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích a čerpají znalosti a dovednosti z ostatních předmětů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 66
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- použije podle situace vhodný pozdrav, při výběru zohlední čas a míru formálnosti; - představí sebe, či druhou osobu;	1. Běžné konverzační téma Pozdravy při setkání a loučení, představování	2
- při tvorbě věty respektuje pravidla pevného slovosledu anglické věty; - při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě; - hláskuje své jméno a různá slova; - zaznamená krátká hláskovaná sdělení; - ovládá a správně používá tvary slovesa být v přítomném čase, v jednotném i množném čísle; - rozliší bližší a vzdálenější předměty;	1. Gramatika Základní pravidla výslovnosti, anglická abeceda, slovosled v anglické větě, sloveso <i>to be</i> , zájmena <i>this x that</i>	3
- reprodukuje názvy nejčastěji používaných druhů ovoce a zeleniny; - vytvoří název jídla z ovoce či zeleniny samostatně podle použitých surovin;	1. Odborné konverzační téma Terminologie ovoce a zeleniny, jejich využití ve stravovacím procesu, jednoduché názvy jídel z ovoce a zeleniny	2
- sdělí svá osobní data, svou adresu, emailovou adresu včetně znaků; - přečte internetové adresy; - sdělí a zaznamená telefonní číslo;	2. Běžné konverzační téma Jména, telefonní čísla, emailové adresy, základní číslovky, dny, měsíce, období. Pozve na plánovanou akci	3
- vhodně přiřazuje členy ve známých spojeních a aplikuje dané poučky; - podle základních pravidel správně použije člen i v nových spojeních a respektuje ustálená spojení bez použití členu; - bezchybně ovládá a reprodukuje zájmena; - ovládá a správně používá tvary slovesa mít v přítomném čase, singuláru i plurálu;	2. Gramatika Členy podstatných jmen a pravidla použití, přivlastňovací zájmena a pád, tázací zájmena (<i>when, where, what, who, how</i>), sloveso <i>to have</i>	2
- reprodukuje a vytváří názvy jídel z dané oblasti, zařadí je v rámci jídelního lístku; - vyhledá a vytvoří správný název jídla v anglickém jazyce;	2. Odborné konverzační téma Jídla ze zeleniny jako hlavní suroviny, zapracování do předchozího odborného tématu. Jednoduché úpravy jídel	2
- používá slovní zásobu označující kontakt v obchodě; - pojmenuje oblečení, zeptá se na cenu v obchodě;	3. Běžné konverzační téma Lidé v mém životě, společné aktivity (<i>shopping</i>)	2
- správně tvoří plurál podstatných jmen; - pozná výjimky ve výslovnosti dvou sykavek; - tvoří složené číslovky;	3. Gramatika Plurál podstatných jmen, pravidelná a nepravidelná podstatná jména a výjimky, číslovky složené	4

- vybaví si nápoje běžně podávané (teplé, studené, alkoholické, nealkoholické); - vytváří názvy vaječných produktů, odhadne význam neznámých názvů;	3. Odborné konverzační téma Nápoje, jídla z vajec jako hlavní suroviny	2
- pojmenuje členy rodiny, vytvoří příbuzenské linie; - správně použije <i>in-law</i> a <i>step</i> ;	4. Běžné konverzační téma Denní rutina v naší rodině, moje rodina a její členové	2
- správně vytvoří větu v přítomném čase prostém, při tvorbě otázky dbá na změnu slovosledu; - orientuje se v udání času pomocí <i>to</i> a <i>past</i> ;	4. Gramatika Přítomný čas prostý	4
- zvládá jednoduché fráze z oblasti objednávání včetně využití vztahových sloves;	4. Odborné konverzační téma Objednávání jídel a nápojů v kavárně a snackbaru, použití <i>love/like/dislike/hate/I'd like</i> při objednávce	2
- vytvoří svůj denní program, jednotlivé aktivity popíše a použije správná slovesa k popisu každodenních činností;	5. Běžné konverzační téma Denní program, volnočasové aktivity, rodinné setkání	2
- používá gerundium jako podstatné jméno; - tvoří otázky s tázacími zájmeny;	5. Gramatika Gerundium, zjišťovací a doplňovací otázky	3
- pojmenuje denní jídla, pořadí podávání jídel a dobu, kdy jsou podávána, důraz na podávání různých druhů moučníků;	5. Odborné konverzační téma Stravovací návyky, návyky při stolování, denní jídla, moučníky jako slavnostní tečka	2
- popíše město; - správně použije předložky místa;	6. Běžné konverzační téma Ve městě, orientace na mapě	2
- ve větě správně použije <i>there is/are</i> , doplní o správnou předložku; - uvede, co umí a zeptá se, co umí ostatní;	6. Gramatika Vazba <i>there is/are</i> , předložky místa. Sloveso <i>can</i>	3
- vyjmenuje mléčné výrobky a zvládá jejich názvy; - charakterizuje Velikonoce a zvyky s nimi spojené;	6. Odborné konverzační téma Mléko a produkty z mléka, velikonoční jídla a tradice	2
- popíše dům a místnosti; - pojmenuje domácí práce;	7. Běžné konverzační téma Doma, dům, místnost. Domácí práce	3
- vyjádří, co právě dělá; - popíše, čemu se teď věnují ostatní ; - požádá o pomoc, omluví se a omluvu odůvodní;	7. Gramatika Přítomný čas průběhový, předmětné tvary zájmen, příslovce	4
- orientuje se v nejznámějších moučnicích české kuchyně; - vytvoří stručnou charakteristiku a recept daného pokrmu; - správně pojmenuje pokrm a jeho části v anglickém jazyce;	7. Odborné konverzační téma Moučníky české kuchyně, tvorby názvu a charakteristiky, základní suroviny	2
- popíše své zkušenosti, reaguje na otázky o těchto aktivitách a sám iniciuje další hovor; - vyjmenuje oblíbená a méně oblíbená místa na světě a vysvětlí proč;	8. Běžné konverzační téma Orientace v dovolenkových destinacích, obvyklá a exotická místa letních dovolených	2
- používá správně prostý a průběhový čas; - rozumí krátkým žádostem, dotazům;	8. Gramatika Přítomné časy	2
- porovná různé typy oslav; - doporučí druhy moučníků a sladkých pokrmů včetně typu jejich přípravy;	8. Odborné konverzační téma Narozeninové a jiné party, pohoštění s nimi spojené	2
	Projekt	2
	Rezerva	5

Ročník: 2.		Celkem hodin: 66
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- plynně vypravuje v jednodušších sděleních o místech ve městě;	9. Běžné konverzační téma Vypravování o vybraných místech ve městě, turistické informace	2
- identifikuje povinnost a nutnost; - správně rozliší použití tvarů <i>have to a must</i> ; - rozpozná krátká dlouhá a nepravidelná adjektiva a vystupňuje je;	9. Gramatika Vyjádření povinnosti a nutnosti (<i>have to x must</i>). Stupňování přídavných jmen	3
- předává informace a zkušenosti z dovolené spojené s oborem ostatním spolužákům, porovnává zvyky u nás a v jiné zemi;	9. Odborné konverzační téma Můj pobyt na dovolené doma nebo v zahraničí, setkání s kulturou podávání jídel a stolování u nás a v zahraničí	2
- použije fráze spojené s počasím; - představí české i mezinárodní svátky, porovná formálnost při setkání tváří v tvář; - vyjádří své plány;	10. Běžné konverzační téma Pocasi, svátky	2
- sdělí plány a představy do budoucnosti; - vyjádří náhle rozhodnutí pro budoucnost; - tvoří a používá správně řadové číslovky;	10. Gramatika Vyjádření budoucnosti, rozdíl <i>will a be going to</i> . Řadové číslovky	2
- pojmenování kuchyňských spotřebičů a inventáře pro výrobu a servírování moučníků;	10. Odborné konverzační téma Vybavení kuchyně, základní inventář pro výrobu pečiva a moučníků	2
- umístí sebe do minulosti, současnosti a budoucnosti; - seznámí se s populárními osobnostmi ve světě z minulosti i současnosti;	11. Běžné konverzační téma Jak jde čas, velké osobnosti světa	2
- používá správně <i>was, were</i> ; - tvoří minulý čas pravidelných sloves; - seznámí se s nepravidelnými slovesy;	11. Gramatika Minulý čas prostý slovesa být, pravidelných a nepravidelných sloves	2
- pojmenuje základní druhy těst a charakteristické pečivo a moučníky z nich vyrobené;	11. Odborné konverzační téma Druhy těsta a charakteristické pečivo a moučníky	2
- vytvoří recept, včetně množství a postupu - doporučí správnou skladbu	12. Běžné konverzační téma Dobrou chuť!	2
- zopakuje si tvary podstatných jmen pro množné číslo a identifikuje nepočitatelná; - rozliší <i>much, many, a lot of</i> ; - <i>some, any</i> ve větách;	12. Gramatika Počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, vyjádření množství, zájmena <i>some a any</i>	2
- vystihne rozdíly mezi vánočními svátky u nás a v Británii; - porovná tradiční české a Britské vánoční menu s důrazem na pečivo a moučníky;	12. Odborné konverzační téma Vánoce a vánoční národní jídla v naší zemi a v Británii, typické pečivo a moučníky	2
- pojmenuje sporty tradiční i netradiční; - ptá se na životní zkušenosti se sporty; - vyzdvihne důležitost sportu pro každý den;	13. Běžné konverzační téma To je výzva! Extrémní vyžití	2
- seznámí se s tímto pro češtinu neznámým vyjádřením minulosti; - osvojí si vytváření minulého přičestí; - pravidelných a nepravidelných sloves; - rozpozná použití <i>have/has</i> jako pomocného slovesa;	13. Gramatika Předpřítomný čas prostý, vyjádření neukončené minulosti, zážitků, zkušeností	3

- aplikuje poznatky z předmětu o surovinách a zdravé výživě; - rozliší netradiční, v naší zemi zřídka; používané suroviny a pojmenuje je anglicky - vytvoří název moučnicku v angličtině;	13. Odborné konverzační téma Zdravá kuchyně, netradiční suroviny	2
- popíše svůj životní styl; - vypráví o životním stylu ostatních; - popíše fotografii; - porozumí krátkému článku a i ho napíše;	14. Běžné konverzační téma Životní styl	2
- správně vytvoří vedlejší větu vztaznou; - změní otázku přímou na nepřímou;	14. Gramatika Vedlejší vztazné věty, nepřímá otázka	3
- aplikuje poznatky z odborných předmětů o cukrářských a pekařských receptech; - způsoby zápisu a jednotky hmotnosti;	14. Odborné konverzační téma Cukrářské a pekařské recepty	2
- volba typu výletu podle různých hledisek; - hledá shodu v požadavcích a přáních;	15. Běžné konverzační téma Plánování výletů, diskuze o návrzích	3
- používá správně jednotlivá modální slovesa; - doporučí místo, činnosti; - diskutuje zdvořile o návrzích;	15. Gramatika Modální slovesa <i>can, could, might, must should</i> v přítomnosti	3
- seznámí se a osvojí si rozdíly v podávání sladkých jídel, moučnicků a pečiva v různých koutech světa;	15. Odborné konverzační téma Podávání sladkých jídel, moučnicků a pečiva, zvyky a tradice v různých turistických destinacích	2
- seznámí se s možnými formami nabídky práce; - napíše správně úřední dopis se žádostí o zaměstnání;	16. Běžné konverzační téma Žádost o práci, poskytnutí rady	2
- správně použije jednotlivá vyjádření pro žádost; - zjistí potřebné informace; - vyjádří respekt;	16. Gramatika Zdvořilostní styl v kontaktu s cizojazyčnou kulturou	3
- určí pozice jednotlivých zaměstnanců cukráren a pekáren; - komunikuje se zákazníkem při objednávání zakázky; - respektuje způsob placení zákazníka, platbu v hotovosti, kartou i šekem; - vydá doklad o zaplacení včetně uvedení měny, ve které byla platba provedena;	16. Odborné konverzační téma Cukrárny, kavárny a pekárny v různých zemích. Objednávky cukrářských a pekařských výrobků k různým příležitostem. Cukrářské a pekařské katalogy	3
	Projekt	6
	Rezerva	5

Ročník: 3.		Celkem hodin: 60
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- popíše lidské tělo; - pojmenuje zdravotní problémy;	17. Běžné konverzační téma Lidské tělo, nemoci.	3
- tvoří podmínková souvětí na životní situace; - dodržuje pravidlo použití spojky <i>if</i> ; - tvoří jednotlivé stupně příslovčí všech kategorií;	17. Gramatika Podmínkové věty prvního typu, stupňování příslovčí.	4
- vyjádří zdvořilým způsobem problém; - zdvořilým způsobem reaguje na stížnost;	17. Odborné konverzační téma Vyjádření vlastního názoru	2

<ul style="list-style-type: none"> - hovoří o svých plánech; - přesvědčí druhého o svém výběru aktivity; - opraví chybné tvrzení; - pracuje s nabídkami 	18. Běžné konverzační téma Tvorba programu, přesvědčení o vlastním názoru, oprava chybného.	2
<ul style="list-style-type: none"> - tvoří trpné přičestí sloves; - používá trpné tvary přísudku; - seznámí se s frázovými slovesy; 	18. Gramatika Trpný rod a jeho využití v základních formách. Základní frázová slovesa.	3
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v textech kuchařských knih a internetových receptů jako zdrojem inspirace a porovnání s vlastními zkušenostmi; 	18. Odborné konverzační téma Práce s cukrářskými a pekařskými recepty v kuchařských knihách a na internetu jako zdroj inspirace	2
<ul style="list-style-type: none"> - podá svědectví, popíše co se stalo (emoce, činnosti); - vyjádří svůj názor; 	19. Běžné konverzační téma Porušování pravidel, řádů.	2
<ul style="list-style-type: none"> - používá čas, který pro děje, které začaly i skončily v minulosti u nichž není důležité, jak dlouho trvaly; - používá předpony se zájmeny; 	19. Odborné konverzační téma Prostření stolu v cukrárnách a kavárnách	2
<ul style="list-style-type: none"> - hovoří o známých osobnostech a jejich poli působení; - zajistí účast na akcích; - zhodnotí akci; 	20. Běžné konverzační téma Osobnosti velkého světa	2
<ul style="list-style-type: none"> - tvoří a používá minulý čas průběhový a prostý; - užívá správně vazbu <i>used to</i> pro opakovanou minulost; - popíše minulé aktivity podle pravidel jednotlivých možností vyjádření minulosti; 	20. Gramatika Minulý čas průběhový a prostý porovnání. Vazba <i>used to</i>	4
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje anglicky typická sladká jídla a moučníky české i světové kuchyně; - vysvětlí jejich tradici při různých oslavách a svátcích; 	20. Odborné konverzační téma Sladká jídla a moučníky u nás, v anglicky mluvících zemích i jiných zemích, popř. zemích, které navštívili jako turisté	2
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje jednotlivá náradí; - popíše a vysvětlí, co je třeba opravit; - dohodne se na nutnosti řešení; 	21. Běžné konverzační téma Poruchy a jejich náprava	2
<ul style="list-style-type: none"> - zopakuje si tvary slovesa v předpřítomném čase prostém; - tvoří tvary slovesa v předpřítomném čase průběhovém; - oba časy aktivně použije; 	21. Gramatika Předpřítomný čas průběhový a prostý	3
<ul style="list-style-type: none"> - používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.); - pojmenuje běžné tepelné úpravy; - se slovníkem zapíše recept (suroviny, postup); - vhodně používá výrazy jako nejprve, pak, nakonec; 	21. Odborné konverzační téma Recepty, činnosti v kuchyni, postupy, charakteristiky pečiva a moučníků	2
<ul style="list-style-type: none"> - plánuje, diskutuje o návrzích; - vyjádří nespokojenost; 	22. Běžné konverzační téma Snová dovolená nebo noční můra?	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší použití přítomného průběhového, <i>will</i> a <i>going to</i> pro vyjádření budoucnosti; 	22. Gramatika Průběhový přítomný čas pro vyjádření budoucnosti	3
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje typické a oblíbené pečivo a moučníky; - informuje o způsobu a čase jejich podávání; - inspirace pro vlastní práci; 	22. Odborné konverzační téma Moučníky a pečivo v mezinárodní kuchyni	2
<ul style="list-style-type: none"> - hovoří o své budoucnosti, o představách, jak by měla vypadat; - osvojí si pravidla pro pracovní pohovor; 	23. Běžné konverzační téma Moje budoucnost, pracovní pohovor	3

- používá tvary samostatných přivlastňovacích zájmen;	23. Gramatika Samostatná přivlastňovací zájmena	3
- slavnostní tečka každé významné společenské události; - estetický význam a energetická hodnota pečiva a moučníků;	23. Odborné konverzační téma Význam moučníků a pečiva na rautech, recepcích a oslavách	2
	Projekt	4
	Rezerva	6

Základy společenských věd

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Základy společenských věd, 3 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Výuka předmětu Základy společenských věd (ZSV) navazuje na učivo základní školy. Rozvíjí se a doplňuje vědomosti, které mají vést k pochopení vztahů, na jejichž základě funguje demokratická společnost. Vede žáky k seznámení se společenskými, politickými a právními aspekty současného života. Směřuje žáky, aby byli především slušnými, zdvořilými a taktními lidmi, kteří se dokáží v lidské společnosti aktivně zapojit do života. Uznávají principy svobody a kritické tolerance. Dále ZSV učí žáka rozumět problematice soudobého světa, varuje žáky před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit. Buduje a posiluje hodnotovou orientaci žáků.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu Společenskovední vzdělávání a jeho cílem je především připravit žáky na aktivní občanský život.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Člověk v lidském společenství Člověk a péče o zdraví Člověk jako občan	1
2.	Nauka o státu Člověk a právo	1
3.	Česká republika Evropa v současnosti Svět v současnosti	1

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vzdělávání v této oblasti směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi, při řešení praktických otázek svého osobního a sociálního rozhodování a hodnocení. Žáci dokáží získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (médiá – televize, tisk, rozhlas, internet), kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní názor a správně jej formulovat, což snižuje nebezpečí manipulace. Váží si a chrání materiální a kulturní hodnoty, uvědomují si vliv masové komunikace na utváření lidské společnosti a jednotlivce. Chápu, jak životní prostředí působí na zdraví člověka. Kriticky vnímají multikulturní soužití, tolerují různé názory.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Metody a formy výuky jsou voleny zejména s ohledem na podporu pozitivních vlastností žáků, na rozvíjení jejich samostatného myšlení a uvažování v oblasti společenských disciplín. Jsou uplatňovány také výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů, ale i týmové spolupráce. Aktivitu žáků podporuje i využití prostředí Moodle.

V souladu s cíli je výuka především zaměřena na vedení žáků ke slušnosti a toleranci, kterou lze přiblížit vhodnými příklady, žáci mohou sami uvádět a přehrávat (aranžovat) možné konfliktní situace týkající se dané problematiky (simulační a situační metody) s následným rozбором. V průběhu výuky je počítáno s širokým uplatněním jednotlivých forem diskuse, zpětnou vazbu pro učitele budou zajišťovat vedle běžných postupů také psychologické hry a anonymní testy. Výuka bude oživena besedami s odborníky z oblasti státní správy

a samosprávy, politiky apod. včetně návštěvy PCR a významných expozic týkajících se např. naší státnosti. V rámci snižování nebezpečí pronikání rasismu, xenofobie a intolerance je do programu zařazena také návštěva detašovaného pracoviště KU, Ústavu jazykové a odborné přípravy v Poděbradech, kde studují výhradně zahraniční studenti. V oblasti posilování právního vědomí žáků se uskuteční návštěva soudního jednání a beseda s odborníky na negativní jevy ve společnosti. Do výuky bude zařazena aktuální připomínka významných výročí a stručná tuzemská či zahraniční aktualita.

Materiální zabezpečení představují vedle pomůcek jako jsou mapy a učebnice rovněž audiovizuální materiály (video, CD, DVD, ukázky originálních dobových tiskových materiálů), do značné míry bude využíván internet nejen k vyhledávání informací, ale také pro dovednost žáků umět informace vyhodnotit, třídít a vyhnout se případným dezinformacím.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Při výuce ZSV jsou jak kompetence klíčové, tak i občanské rozvíjeny průběžně. V průběhu výuky jsou posilovány především dovednosti:

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci, své myšlenky a názory formulovat srozumitelně a souvisle;
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskusí, kriticky hodnotit a tolerovat názory jiných lidí;
- vystupovat s principy demokracie.

sociální a personální

- rozhodovat se a jednat na základě svých schopností a vlastností;
- přijímat kritiku a poučit se z kritiky jiných lidí;
- rozvíjet schopnost spolupráce – práce v týmu, ale také pracovat samostatně s vírou ve vlastní síly a schopnosti;
- posilovat sebevědomí.

pracovní a odborné

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému;
- navrhnout způsob řešení;
- zhodnotit dosažený výsledek.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. **Témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce** se v předmětu prolínají. Žáci jsou vedeni k vytvoření demokratického klimatu ve třídě (např. možnost hlasování při řešení či nastolení nejrůznějších problémů). Výukové metody jsou voleny tak, aby na příkladech z reálného života ukázaly, jaké chování a politický přístup jsou demokratické a humánní. Žáci se učí na konkrétních příkladech z reálného života ukázat negativní působení lidské společnosti na životní prostředí a důsledky z toho plynoucí. Žáci jsou vedeni k uvědomění si nutnosti celoživotního vzdělávání, k pochopení fungování mezilidských vztahů (v osobním životě i na pracovišti). Žáci se seznamují se základními aspekty právního státu. Učí se jednodušší orientaci v pracovněprávních vztazích. Využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi (ICT). Tedy jsou vedeni k oddělování informací podstatných od nepodstatných, manipulativních přístupů od objektivních. Dále jsou vedeni ke zvažování pravdivosti informačního zdroje, jeho objektivitě, příp. účelu a cíli, pro který byl vytvořen.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
	1. Člověk v lidském společenství	
- uvede základní rozdělení sociálních skupin; - objasní, do kterých společenských skupin sám patří;	Lidská společnost a společenské skupiny, společenské vrstvy Sociální role, konflikt rolí	3
- objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem;	Šikana a vandalismus , úloha vůdce, domácí násilí	2
- popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby; - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit;	Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Sociální zajištění občanů Řešení krizových finančních situací	5

- vyjádří vlastními slovy, jak vzniká napětí a konflikty mezi majoritními a minoritními skupinami obyvatel;	Multikulturní soužití, tolerance Klady a zápory, problémy multikulturního soužití Migrace v současném světě Majority a minority	3
- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen; - uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována;	Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, gender	2
- vyjmenuje světová náboženství, stručně je charakterizuje a zařadí do odpovídající civilizační sféry; - vysvětlí, proč jsou sekty nebezpečné;	Víra a ateismus Světová náboženství Náboženská hnutí a sekty Náboženský fundamentalismus	4
2. Člověk a péče o zdraví		
- vysvětlí, jak závislosti poškozují zdraví - seznámí se s tím, kde danou problematiku řešit;	Faktory poškozující zdraví Různé druhy závislostí Patologické jevy ve společnosti	3
3. Člověk jako občan		
- charakterizuje demokracii; - objasní, jak demokracie dnešní doby; - funguje a jaké má problémy; - vysvětlí pojem lidská práva a práva; - dětí a jejich obsah; - seznámí se s tím, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;	Základní hodnoty a principy demokracie Lidská práva, práva dětí Svobodný přístup k informacím (médiá - tisk, rozhlas, televize) a jejich funkce komerční, politická a sociální role	6
- uvede, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu;	Etika Asertivita, agresivita, komunikace	3
	Rezerva	2

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
	4. Nauka o státu	
- objasní úlohu demokratického státu; - popíše český politický systém; - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb;	Stát a jeho funkce Ústava Politický systém ČR Veřejná správa Samospráva	10
- vyvodí na příkladech dění v ČR i ve světě, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem;	Extremismus, politický radikalismus; vliv na mládež Terorismus	3
- vysvětlí, proč nelze připustit propagaci omezující lidská práva a svobodu jiných lidí; - aplikuje zásady slušného chování, vyjádří vlastními slovy negativní důsledky polit. radikalismu a omezování lidských práv;	Občanská společnost, multikulturní soužití. Základní principy a hodnoty demokracie, občanské ctnosti	7
	5. Člověk a právo	
- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství;	Pojmy právo, právní stát, právní vztahy a ochrana občanů	3
- popíše soustavu soudů v ČR; - objasní způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost;	Soudní systém ČR. Notář – advokát – soudce Trestní právo	4
- vysvětlí právní vztahy mezi rodiči a dětmi, manželi; ví, kam se obrátit v případě týrání; - vysvětlí vybrané otázky z vlastnického a trestního práva;	Rodinné právo Vlastnické právo	4
	Rezerva	2

Ročník: 3.		Celkem hodin: 30
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
	6. Český stát, státní svátky	
- popíše státní symboly ČR a některé národní tradice;	Státní a národní symboly, významné dny, kulturní tradice;	3
- uvede státní svátky a ví proč se tyto svátky slaví;	Česká a československá státnost	3
- hovoří o známých osobnostech a jejich poli působení; - objasní na příkladech z dějin, jak čeští občané bojovali za demokracii a svobodu;	Významné mezníky, události, tradice, významné osobnosti a utváření moderní české a československé státnosti	10
	7. Evropa v současnosti	
- popíše vznik, strukturu a cíle EU; - charakterizuje postavení ČR v rámci integračního seskupení v Evropě;	Evropský integrační proces Cíle a struktura EU ČR a integrační proces	5
	8. Svět v současnosti	
- vysvětlí funkci OSN, NATO; - uvede příklady rozvinutých a rozvojových států; - uvede příklady vybraných integračních seskupení ve světě a jejich cíle;	OSN: funkce ,cíle, další mezinárodní organizace Hospodářská klasifikace zemí Rozvinuté a rozvojové země	4
- debatuje o globálních problémech současného světa; - na konkrétním aktuálním problému vysvětlí původ globálních problémů lidstva, jak je problém řešen a jaké jsou možné perspektivy vývoje; - vysvětlí pojem globalizace a uvede příklady;	Globální problémy lidstva Globalizace	3
	Rezerva	2

Základy ekologie

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Základy ekologie, 0,5 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Cílem výuky předmětu Základy ekologie je poskytnout žákům soubor poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech. Výuka umožňuje žákům porozumět ekologickým souvislostem a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje. Žáci jsou seznámeni s postavením člověka v přírodě a s jeho vlivem na jednotlivé složky prostředí a dále pak s organizací ochrany přírody.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař v oblasti Přírodovědného vzdělávání a využívá možnosti integrovat přírodovědné vzdělávání v oblasti ekologie tak, aby žáci získali klíčové kompetence v této oblasti, která je součástí programu středního odborného vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Základy ekologie – vznik a vývoj života, buňka a organismus, člověk a životní prostředí.	0,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

V citové oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k získání motivace žáků přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i v pracovní činnosti, pozitivnímu postoji k přírodě a současně byli motivováni k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Žáci v občanském a profesním životě přispívají k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu. Uvědomí si závažnost vlivu životního prostředí na člověka a jeho zdraví a význam prevence onemocnění.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Pojetí výuky vychází z cíle seznámit žáky s komplexním pochopením přírodních jevů a zákonů s výrazným důrazem na tvorbu jejich ohleduplného vztahu k životnímu prostředí a potřebným dovednostem v oboru. Součástí výuky je osvojení poznatků prostřednictvím vycházek do přírody (naučná Polabská stezka, nebo exkurzemi do vybraných technických zařízení (poděbradská hydroelektrárna, ČOV a podobně).

Hodnocení výsledků žáků:

Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným pozorováním žáků, sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování, různými druhy zkoušek (písemné, ústní, testy, referáty, krátkodobé projekty). Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Z hlediska klíčových dovedností se klade důraz zejména na:

- komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie;
- dovednost analyzovat a řešit problémy, především s uplatněním přírodních jevů.

komunikativní:

- učitel vede žáky k formulování svých myšlenek v písemné i mluvené formě;
- práce ve skupině je založena na komunikaci mezi žáky, respektování názorů druhých, na diskusi.

sociální a personální:

učitel vede žáky k:

- vyhledávání, třídění a propojování informací;
- využívání odborné terminologie;
- samostatnému porovnávání získaných informací;
- nalézání souvislostí mezi získanými daty a informacemi.

odborné:

- učitel vede žáky a zadává úkoly, při kterých žáci osvojují základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení;
- z hlediska klíčových dovedností předmět rozvíjí dovednosti komunikativní s používáním přírodovědné terminologie, prohlubuje biologické a ekologické vědomosti a objasňuje informace potřebné k pochopení zákonitostí biosféry, vztahů mezi organismy a prostředím;
- pomáhá utvářet postoje žáků k životnímu prostředí;
- rozvíjí dovednost analyzovat a řešit problémy, především s uplatněním přírodních jevů v občanském životě;
- žák operuje s obecně užívanými termíny, uvádí věci do souvislostí, propojuje do širších celků poznatky z různých vzdělávacích oblastí a na základě toho si vytváří komplexní pohled. Poznává smysl a cíl všeobecného vzdělávání a získává pozitivní vztah k němu;
- vnímá problémové situace, rozpozná a pochopí problém, promyslí a naplánuje způsob řešení;
- žák formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory v logickém sledu, vyjadřuje se výstižně a kultivovaně v písemném i ústním projevu. Spolupracuje ve skupině a podílí se na vytváření příjemné atmosféry v týmu.

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně.

Obecně průřezové téma Informační a komunikační technologie – získávání informací k probíranému tématu se prolíná všemi jednotlivými disciplínami v předmětu prostřednictvím práce na internetu apod.

- *Člověk a životní prostředí* – ovlivňování životního prostředí člověkem (skleníkový efekt, ozónová díra, znečišťování prostředí, změna krajiny, zásahy člověka do přírody). Zdravý životní styl

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 16
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- vymezí pojem ekologie; - vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím; - charakterizuje abiotické faktory (sluneční záření, světlo, teplo, vzduch, voda, půda) a biotické faktory (populace, hustota populace, růst populace, vztahy mezi populacemi);	Základní ekologické pojmy. Organismus a prostředí. Podmínky života. Abiotické faktory. Biotické faktory	4
- hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí; - charakterizuje přírodní zdroje a jejich využívání;	Člověk a životní prostředí. Vývoj vztahů člověka a prostředí. Dopady činností člověka na životní prostředí, konflikt člověka se životním prostředím. Přírodní zdroje energie a surovin.	4
- uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení;	Globální problémy životního prostředí	2
- má přehled o největších ekologických katastrofách a jejich dopadu na Zemi; - orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce;	Ekologické katastrofy Odpady.	3
- rozumí vlivu člověka na klima a stav krajiny v dlouhodobém horizontu;	Zásady udržitelného rozvoje.	3

Matematika

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Matematika, 4,5 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Cílem matematického vzdělávání je výchova člověka, který nejen bude schopen aplikovat matematiku v odborném i osobním životě, ale zároveň jej matematické vzdělávání naučí i matematizovat běžné reálné situace, bezpečně se pohybovat v běžných převodech jednotek, abstraktněji myslet, pracovat s informacemi, které poskytují např. matematické tabulky, orientovat se v grafech, tabulkách a diagramech, vyvozovat z nich závěry a hodnotit je. V neposlední řadě matematika vede k rozvoji schopnosti soustředit se, spoléhat na vlastní úsudek a naučit se porovnat výsledek s realitou skutečnosti.

Charakteristika učiva

Cílem matematického vzdělávání je výchova člověka, který nejen bude schopen aplikovat matematiku v odborném i osobním životě, ale zároveň jej matematické vzdělávání naučí i matematizovat běžné reálné situace, bezpečně se pohybovat v běžných převodech jednotek, abstraktněji myslet, pracovat s informacemi, které poskytují např. matematické tabulky, orientovat se v grafech, tabulkách a diagramech, vyvozovat z nich závěry a hodnotit je. V neposlední řadě matematika vede k rozvoji schopnosti soustředit se, spoléhat na vlastní úsudek a naučit se porovnat výsledek s realitou skutečnosti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Operace s čísly Mocniny a odmocniny Výrazy a jejich úpravy	1,5
2.	Řešení rovnic a nerovnic Slovní úlohy řešené rovnicí a soustavou rovnic Planimetrie	1,5
3.	Stereometrie Funkce Pravděpodobnost v praktických úlohách Práce s daty v praktických úlohách	1,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Podpora volných hodnot osobnosti žáka, soustředěnosti a samostatnosti při řešení matematických problémů, diskuse o řešení s ostatními, porovnávání výsledků a způsobů řešení.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Při výuce matematiky bude používán výklad s následnou diskusí opřenou o příklady z praxe. Žáci budou vedeni k samostatnému vyvozování závěrů a k aplikaci získaných poznatků. Pro upevnění získaných dovedností bude využívána práce ve skupinách. Výuka bude současně směřována tak, aby žáci dokázali zkoumat a řešit předložené problémy, bude kladen důraz na porozumění zadání a matematizaci úloh. Bude průběžně požadováno správné matematické pojmosloví. Vedle běžných mat. pomůcek a modelů bude rovněž využívána audiovizuální technika (video pro látku Planimetrie, Stereometrie a další) a grafy, diagramy a tabulky z různých aktuálních zdrojů, Moodle pro domácí přípravu, domácí (termínované) práce, pro využití v době nemoci, práce s pracovními listy.

Hodnocení žáků

Písemné zkoušení - krátké práce na probíranou látku či právě dobranou látku v rozsahu 10 – 20 minut podle obtížnosti a potřeb žáků (při slovních zadáních se věnovat žákům s SPU a ověřit si, že porozuměli zadání) + hodinová práce na konci každého pololetí jako opakování látky za dané pololetí (na tuto písemnou práci bude předem věnována jedna vyučovací hodina na zopakování, po napsání následuje rozbor a oprava písemné práce). Pololetní písemné práce budou mít žáci hlášeny dopředu (datum i učivo).

Žáci budou hodnoceni průběžně i za aktivitu v hodinách a domácí úkoly.

Ústní zkoušení bude využíváno především pro žáky, kterým dělá písemný projev potíže, a pro vlastní iniciativu žáků či kontrolní zkoušení žáků, kteří dosahují špatných výsledků v písemném zkoušení. Po slovním hodnocení a vyjádření žáka ke svému výkonu bude ústní zkoušení uzavřeno numerickým hodnocením v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Žák umí pracovat samostatně i ve skupině (týmu), aplikuje základní matematické dovednosti při řešení praktických úloh a volí správné matematické postupy a znalosti. O svém řešení je schopen vést diskusi, zdůvodnit svůj postup, ale zároveň zhodnotit i jiné možné metody, čímž naplňuje komunikační kompetenci.

V rámci kompetence sociální a personální se projevuje respekt k odlišnosti ve schopnostech svých spolužáků uspět v matematice, snaha pomoci slabším. V případě potřeby je schopen věnovat učení větší časový prostor a potřebnou pravidelnost přípravy. Získává pozitivní postoj k matematickému vzdělávání a tím důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Odborná kompetence se projevuje při reálných situacích dle potřeby matematické dovednosti a znalosti, převádí jednotky, odhaduje přibližný výsledek, při své práci používá tablet, PC, kalkulačtor, tím naplňuje kompetenci k ICT.

Průřezová témata jsou do látky zařazována průběžně – použití informační a komunikační technologie slouží i k zjišťování informací pro konkrétní příklady z praxe.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none">- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;- používá různé zápisy reálného čísla;- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;- určí řád reálného čísla;- zaokrouhlí reálné číslo;- znázorní reálné číslo na číselné ose;- zapíše a znázorní interval;- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);- řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu;- 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;	1. Operace s čísly <ul style="list-style-type: none">- přirozená a celá čísla, operace s nimi (prvočísla, čísla složená, dělitelnost 2, 3, 4, 5, 10);- racionální čísla;- reálná čísla;- různé zápisy reálného čísla;- aritmetické operace v číselných oborech \mathbb{R};- číselná osa a absolutní hodnota reálného čísla;- intervaly jako číselné množiny;- operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik);- poměr a jeho úpravy, měřítko;- trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost);- procenta;	23
	Pololetní písemná práce	3

<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si pojem a představu mocniny a vypočítá jednoduché mocniny různých základů (celé číslo, zlomek, desetinné číslo); - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu pomocí kalkulatoru; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; - používá mocniny čísla 10 pro zápis řádů; 	2. Mocniny a odmocniny <ul style="list-style-type: none"> - mocniny s přirozeným mocnitelem; - mocniny s celočíselným mocnitelem; - odmocniny; 	9
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá hodnotu výrazu, provádí početní operace s 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; - dovede napsat matematický zápis výrazu podle slovního vyjádření, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	3. Výrazy a jejich úpravy <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy; - mnohočleny; - lomené výrazy; - operace s algebraickými výrazy; - definiční obor lomeného výrazu; - slovní úlohy; 	12
Pololetní písemná práce		3

Ročník: 2.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině \mathbb{R}; - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy, výsledek znázorní na číselné ose a zapíše intervalem; - řeší v \mathbb{R} soustavy lineárních rovnic; - 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; 	1. Řešení rovnic a nerovnic <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice s jednou neznámou; - lineární nerovnice s jednou neznámou; - soustavy lineárních rovnic a nerovnic; - slovní úlohy; - vyjádření neznámé ze vzorce; 	24
Pololetní písemná práce		3

<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka a rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka); - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovno- a lichoběžníků; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu; - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>2. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy a označení; - polohové vztahy rovinných útvarů; - metrické vlastnosti rovinných útvarů; - trojúhelníky, shodnost a podobnost trojúhelníků; - pravouhlý trojúhelník – pythagorova věta; - goniometrické funkce ostrého úhlu, trigonometrie pravouhlého trojúhelníku; - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní; - mnohoúhelníky, čtyřúhelníky; - pravidelné mnohoúhelníky; - kruh, kružnice a jejich části; - složené útvary; - slovní úlohy; 	20
Pololetní písemná práce		3

Ročník: 3.		Celkem hodin: 45
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem; - 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 sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, např. výpočet objemu, spotřeby materiálu na výrobu těles (nádoby, střechy, různé výrobky daného tvaru), hmotnosti; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>1. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - polohové vztahy prostorových útvarů; - metrické vlastnosti prostorových útvarů; - tělesa a jejich sítě; - složená tělesa; - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles; 	17
Pololetní písemná práce		3

<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; - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>2. 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; 	14
<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>3. 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; 	4
<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>4. 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; 	4
<p>Pololetní písemná práce</p>		3

Tělesná výchova

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Tělesná výchova, 2 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

- chápat zdraví, tělesnou zdatnost, jako hodnoty potřebné k psychosomatickému rozvoji člověka;
- vážit si zdraví a považovat jej za prioritní životní hodnotu, utužovat jej a žít v souladu se zdravím životním stylem;
- orientovat se v tom co může zdraví člověka ohrozit a co naopak utužovat a rozvíjet;
- nedostatečnou nebo jednostrannou zátěž vyvažovat rozmanitými pohybovými aktivitami;
- racionálně posuzovat důsledky komerčního vlivu a příliš materialistického životního stylu a zaujímat přiměřeně kritický postoj;
- zodpovědně a racionálně jednat v situacích, které s sebou nesou složité rozhodnutí, kompromis, nebo trpělivost, v těchto situacích zachovávat odstup, chladnou hlavu a jednání v rámci fair play;
- usilovat o získání rozmanitých pohybových zkušeností a snažit se osvojit si co nejširší základnu pohybových dovedností a dosahovat optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- zaujímat takové životní hodnoty a postoje, aby byly co nejvíce eliminovány nezdravé a negativní životní a sociální návyky;
- z přehledem jednat ve složitých osobních, či sociálních situacích, nebo ve stavu ohrožení;
- podporovat a využívat zdravé životní prostředí. Usilovat o pozitivní rozvoj tělesného sebepojetí;
- pociťovat uspokojení a radost při provádění pohybových činností.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu Vzdělávání pro zdraví.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Význam pohybu pro zdraví Atletika Gymnastika Sportovní hry Drobné pohybové hry Bruslení Fitness, workout	1
2.	Význam pohybu pro zdraví Atletika Gymnastika Sportovní hry Drobné pohybové hry Bruslení Fitness, workout	1
3.	Význam pohybu pro zdraví Atletika Gymnastika Sportovní hry Drobné pohybové hry Bruslení Fitness, workout	1

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Tělesná výchova se zaměřuje nejen na fyzické aktivity, pohybové dovednosti atd., ale velkou měrou se snaží působit i na žákovu emocionální, charakterovou a volní složku osobnosti.

Žáci jsou vedeni k pravidelné pohybové činnosti, jsou jim vytvářeny podmínky pro provádění pohybových činností. V neposlední řadě jim vytvářeny podmínky pro účast a pořádání sportovních soutěží.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Metodika: v TEV převažuje individuální a skupinová práce s jedincem, velmi důležitá je názorná ukázka učitele jednotlivých pohybových a herních činností a jeho organizační schopnost při výuce.

Pomůcky: při výuce TEV je použito velmi mnoho nejrůznějších pomůcek, náčiní a náradí. TEV je na používání náčiní a náradí v podstatě založena, je tedy zbytečné jmenovat všechny učební pomůcky.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Jedna úroveň hodnocení je hodnocení vlastní aktivity, přístupu a snahy žáků k jednotlivým pohybovým činnostem, je zde třeba zohlednit snahu i přes to že žák není pohybově nadaný.

Druhá úroveň je hodnocení spolupráce žáky s ostatními žáky v kolektivních herních činnostech, týmový herní výkon atd.

Třetí úroveň hodnocení je tělesná zdatnost v motorických a kondičních fyzických testech.

Všechny tři úrovně jsou velmi důležité, tento systém hodnocení zohledňuje i ne zcela dobrou genetickou předurčenost ke sportovním výkonům, a naopak žáky s pohybovým nadáním motivuje k rozvoji svých vloh.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

V TEV se nejvíce rozvíjí komunikativní, personální a sociální kompetence.

komunikativní: žáci by měli být schopni: Dostatečně komunikovat při pohybových činnostech, diskutovat o pohybových činnostech a obhájit svoji činnost.

Personální a sociální kompetence: žáci jsou připraveni kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností dosažených výkonů, uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích, dokázat přijímat rady a kritiku od druhých lidí, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získanými prostředky z TEV. Jednat v rámci fair play, adaptovat se na různorodé podmínky v TEV (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost), zapojit se do organizace turnajů a soutěží, klást důraz na týmový herní výkon družstva.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám, hygieně a bezpečnosti; - komunikuje při pohybových činnostech; - zapojí se do organizace soutěží; - ovládá různá relaxační, zdravotní a protahovací cviky; - vyhledá potřebné informace o pohybových činnostech, základním způsobem - rozvíjí rychlostní, silové a vytrvalostní schopnosti;	Teorie - význam pohybu pro zdraví a osobnost člověka, způsoby a prostředky pro rozvoj rychlostních, silových a vytrvalostních schopností, zásady tréninku; - odborné názvosloví výstroj, výzbroj, údržba; - záchrana, dopomoc, zásady bezpečného chování; - regenerace, kompenzace, relaxace; - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční koordinační, kompenzační, relaxační a jiné;	1
- aplikuje jednotlivé druhy běžecké abecedy, předvádí je, rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů; - zkoordinuje rozběh s granátem a odhod; - ovládá způsoby vrhů koulí (z místa, sunem, z otočky); - předvede vrh z místa a sunem;	Atletika - běžecká technika, vytrvalostní běhy, přespolní běh, hod granátem, vrh koulí;	5

<ul style="list-style-type: none"> - provádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu; - předvádí jednotlivé cviky; - zvládá technicky základní cviky na kruzích, dovede nabídnout dopomoc a záchranu; - pozná základní způsoby rozvoje pohybových schopností; - předvádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu; - předvádí jednotlivé cviky; 	Gymnastika - akrobacie, kruhy, hrazda;	6
<ul style="list-style-type: none"> - předvádí jednotlivé typy přihrávek, zná herní činnosti jednotlivce, umí základní pravidla; - aplikuje jednotlivé typy přihrávek, střelbu z místa, z výskoku, dvoutakt, zná herní činnosti, zvládá se ve hře uvolňovat s míčem i bez míče, jednotlivce, umí základní pravidla; - ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, orientuje se v základním herním systému – každý střední s nahrávačem; 	Sportovní hry - fotbal, basketbal, volejbal;	11
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy; 	Méně tradiční sportovní hry - florbal, ringo, nohejbal, frisbee, badminton, softbal	7
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí různé druhy schopností prostřednictvím několika základních drobných pohybových her, vlastní základní zásobník drobných pohybových her a dovede je využít; - má osvojeny základní bruslařské dovednosti včetně zatačení, překládání a zastavování - ovládá základní fyzické testy, dovede provést opakovaně testové cviky; 	Drobné pohybové hry Bruslení Základy bruslení, základy ledního hokeje (dle možnosti); Testování fyzické zdatnosti	3

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám, hygieně a bezpečnosti; - komunikuje při pohybových činnostech; - zapojí se do organizace soutěží, - ovládá různá relaxační, zdravotní a protahovací cviky; - vyhledá potřebné informace o pohybových činnostech, základním způsobem; - rozvíjí rychlostní, silové a vytrvalostní schopnosti; 	Teorie - význam pohybu pro zdraví a osobnost člověka, způsoby a prostředky pro rozvoj rychlostních, silových a vytrvalostních schopností, zásady tréninku; - odborné názvosloví výstroj, výzbroj, údržba; - záchrana, dopomoc, zásady bezpečného chování; - regenerace, kompenzace, relaxace; - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční koordinační, kompenzační, relaxační a jiné;	1
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje jednotlivé druhy běžecké abecedy, předvádí je, rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů; - zkoordinuje rozběh s granátem a odhod; - ovládá způsoby vrhů koulí (z místa, sunem, z otočky); - předvede vrh z místa a sunem; 	Atletika - běžecká technika ,vytrvalostní běhy, přespolní běh, hod granátem, vrh koulí;	5

<ul style="list-style-type: none"> - provádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu; - předvádí jednotlivé cviky; - zvládá technicky základní cviky na kruzích, dovede nabídnout dopomoc a záchranu; - zná základní způsoby rozvoje pohybových schopností; - předvádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu; - předvádí jednotlivé cviky; 	Gymnastika - akrobacie, kruhy, hrazda;	6
<ul style="list-style-type: none"> - předvádí jednotlivé typy přihrávek, zná herní činnosti jednotlivce, umí základní pravidla; - aplikuje jednotlivé typy přihrávek, střelbu z místa, z výskoku, dvoutakt, zná herní činnosti, zvládá se ve hře uvolňovat s míčem i bez míče, jednotlivce, umí základní pravidla; - ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, orientuje se v základním herním systému – každý střední s nahrávačem 	Sportovní hry - fotbal, basketbal, volejbal;	11
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy; 	Méně tradiční sportovní hry - florbal, ringo, nohejbal, frisbee, badminton, softbal;	7
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí různé druhy schopností prostřednictvím několika základních drobných pohybových her, vlastní základní zásobník drobných pohybových her a využívá je; - má osvojeny základní bruslařské dovednosti včetně zatačení, překládání a zastavování; - ovládá základní fyzické testy, dovede provést opakovaně testové cviky; 	Drobné pohybové hry Bruslení - základy bruslení, základy ledního hokeje (dle možností); Testování fyzické zdatnosti	3

Ročník: 3.		Celkem hodin: 30
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám, hygieně a bezpečnosti; - komunikuje při pohybových činnostech; - zapojí se do organizace soutěží; - ovládá různá relaxační, zdravotní a protahovací cviky; - vyhledá potřebné informace o pohybových činnostech, základním způsobem; - rozvíjí rychlostní, silové a vytrvalostní schopnosti; 	Teorie - význam pohybu pro zdraví a osobnost člověka, způsoby a prostředky pro rozvoj rychlostních, silových a vytrvalostních schopností, zásady tréninku; - odborné názvosloví výstroj, výzbroj, údržba; - záchrana, dopomoc, zásady bezpečného chování; - regenerace, kompenzace, relaxace; - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční koordinační, kompenzační, relaxační a jiné;	1
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje jednotlivé druhy běžecké abecedy, předvádí je, rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů; - zkoordinuje rozběh s granátem a odhod; - ovládá způsoby vrhů koulí (z místa, sunem, z otočky); - předvede vrh z místa a sunem; 	Atletika - běžecká technika ,vytrvalostní běhy, přespolní běh, hod granátem, vrh koulí;	5

<ul style="list-style-type: none"> - předvádí jednotlivé typy přihrávek, zná herní činnosti jednotlivce, umí základní pravidla; - aplikuje jednotlivé typy přihrávek, střelbu z místa, z výskoku, dvoutakt, zná herní činnosti, zvládá se ve hře uvolňovat s míčem i bez míče, jednotlivce, umí základní pravidla; - ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, orientuje se v základním herním systému - každý střední s nahrávačem; 	<p>Sportovní hry - Futsal, streetball, volejbal;</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy; 	<p>Méně tradiční sportovní hry - florbal, ringo, nohejbal, frisbee, badminton, softbal;</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí různé druhy schopností prostřednictvím několika základních drobných pohybových her, vlastní základní zásobník drobných pohybových her a využívá je; - má osvojeny základní bruslařské dovednosti včetně zatáčení, překládání a zastavování; - ovládá základní fyzické testy, dovede provést opakovaně testové cviky; 	<p>Drobné pohybové hry Bruslení - základy bruslení, základy ledního hokeje (dle možností); Testování fyzické zdatnosti</p>	3

Informační a komunikační technologie

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Informační a komunikační technologie, 2,5 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač a jeho periferie, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows, pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Zvládnout efektivní práci s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat elektronickou poštou. Naučit žáky operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování...). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii. Žák je veden tak, aby po osvojení dalších nových poznatků byl schopen v daném programu vytvořit projekt na zvolené téma, specifické dle oboru, pro nějž si dovede vyhledat a zpracovat informace z daného oboru.

Cílem je, aby se žák v závěru studia orientoval na trhu práce – vyhledával informace o nabídkách práce, uměl kontaktovat zaměstnavatele, připravil odpověď na nabídku o zaměstnání, vytvářel strukturovaný životopis atd.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích a odborné vzdělávání, Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích, Odborné kreslení

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Microsoft PowerPoint, Word, Excel	1
2.	Osobní počítač – hardware, software Operační systém Microsoft Windows Počítačové sítě Internet Úvod do počítačové grafiky	1
3	Odborné kreslení Nácvik jednotahových linií volnou rukou Nácvik písma Prvky zdobení Dělení a zdobení jednotlivých ploch	0,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Předmět vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti stavěli na základech tolerance a demokratické společnosti a poctivosti. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací na internetu, praktická cvičení na PC. K výuce bude využita ICT technika zejména iPady, pro rozvoj digitální gramotnosti. Žáci budou využívat mobilní zařízení k vytvoření a sdílení svých prací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván projektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učební osnovy. Celá výuka je vytvořena v kurzu na Moodle. Moodle je využíván i v jiných předmětech. Žáci jsou vedeni

k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezi zapomínání, a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny, přičemž na každé pracovní stanici pracuje jeden žák.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Výuku předmětu informační technologie je realizována ve dvou odborných učebnách výpočetní techniky, vybavených vždy 15 ks PC žákovských a jedním učitelským PC. Každé PC má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti, úložného prostoru. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní Windows, kancelářské systémy MS Office, dále pak programy pro práci s grafikou aj. Učebna je pro lepší názornost výuky vybavena projektorem. Škola se snaží v učebnách ICT pravidelně modernizovat technické, programové, ale i ostatní vybavení.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to písemnými testy nebo ústně – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku a dále samostatným vypracováním praktických úkolů - k ověření získaných dovedností. Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Komunikativní: Žáci formulují své myšlenky srozumitelně a jsou schopni

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- komunikovat pomocí internetu;
- zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře, objednávka surovin, zhotovit jídelní lístek, nápojový lístek, menu pro slavnostní příležitosti aj.); používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Sociální a personální: Žáci se učí

- efektivně volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky;
- kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu i kritiku od druhých lidí, uvědomit si, že z kritiky získá i cenné informace a poznatky;
- pracovat samostatně i v týmu, tzn. spolupracovat s ostatními, podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, aktivně podporovat společná rozhodnutí;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace.

Odborné: Žáci dokážou

- využívat prostředky ICT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, v anglickém nebo německém jazyce, matematice, ekonomice) a v praktickém životě;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených;
- porozumět zadaným úkolům nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout, zdůvodnit nebo vysvětlit způsob řešení, popř. varianty řešení;
- vyhledat informace o možnostech dalšího školního i mimoškolního vzdělávání a rekvalifikace.

Průřezová témata

- *Občan v demokratické společnosti* – žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly. Pomocí získaných informací se dovede orientovat ve společnosti, uvědomí si vlastní

identitu. Osvojí si kritické myšlení, bude schopen objektivně hodnotit obklopující realitu, stane se informovaným aktivním občanem.

- *Člověk a svět práce* – žák dokáže řešit situace souvisejících s hledáním zaměstnání, kontaktu se zaměstnavatelem, s úřady apod.
- *Informační a komunikační technologie* – žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů. Vytvářejí, upravují a uchovávají strukturované dokumenty. Samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládají i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření. Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání. Získávají a využívají informace otevřených zdrojů. Orientují se v získávání informací, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádějí jejich výběr a dále je zpracovávají. Správně interpretují získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentují vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele. Rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty; - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk); - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti; 	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením <ul style="list-style-type: none"> - textový procesor; - prezentace; - tabulkový procesor; - sdílení a výměna dat, jejich import a export; - další aplikační programové vybavení; 	27
<ul style="list-style-type: none"> - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; - ovládá další běžné prostředky online i offline komunikace a výměny dat; 	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu <ul style="list-style-type: none"> - email, messenger, cloud úložiště a sdílení dokumentů; 	3
	Rezerva	3

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce; - vysvětlí principy digitálního záznamu informací, jednotky; - získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periferií; - samostatně zapne, vypne počítač a jeho periferie, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál; - propojí a využije propojení počítače s dalšími zařízeními (digitální fotoaparát apod.); 	Osobní počítač <ul style="list-style-type: none"> - historie počítačů – první počítač, vývoj počítačů; - části a díly počítače (hardware); - části počítačové sestavy; - jejich funkce a současné parametry (procesor, paměť, sběrnice, základní deska počítače, pevný disk ard); - typy tiskáren; - skenery – princip funkce, druhy skenerů; 	8

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak se viry šíří a projevují; - zjistí přítomnost viru v počítači a odstraní jej; - interpretuje možnosti a výhody, ale i rizika práce s počítačem; 	Počítačové viry a antivirová ochrana <ul style="list-style-type: none"> - typy virů; - šíření virů; - antivirové programy; 	1
<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje možnosti a výhody, ale i omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; 	Autorská práva <ul style="list-style-type: none"> - porušování autorských práv; - zabezpečení dat před zneužitím; 	1
<ul style="list-style-type: none"> - pochopí strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému složek, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání); - odliší a rozpozná základní typy souborů a pracovat s nimi; - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; 	Práce se soubory, složkami <ul style="list-style-type: none"> - prozkoumávání struktury složek, různá zobrazení struktury složky; - vytváření, přejmenování, mazání, kopírování a přesun objektů, označení více objektů; - uložení a otevření dokumentu, název souboru či složky; - vyhledávání souborů či složek, sdílení disků a tiskáren v počítačové síti; - zálohování dat; 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje operační systémy; - dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům); 	Operační systémy <ul style="list-style-type: none"> - obecně o operačních systémech; - srovnání operačních systémů; 	1
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále zpracovává; - pracuje s internetovým prohlížečem; - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.); - při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv); 	Informační zdroje, celosvětová síť Internet <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi; - informační zdroje; - internet; 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí specifika práce v síti, včetně rizik; - využívá možností sítě a pracuje s jejími prostředky; 	Počítačové sítě <ul style="list-style-type: none"> - topologie sítí; - počítačová síť, server, pracovní stanice; - připojení k síti; - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků; 	2

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí algoritmus nebo program na jednoduché pracovní úloze ze svého oboru; - rozdělí problém ze svého oboru na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, navrhne a popíše kroky k jejich řešení, sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; - upraví daný algoritmus pro jiné problémy ze svého oboru; ověří správnost postupu navrženého i někým jiným, najde a opraví v něm případnou chybu; - jednoduché algoritmy porovná podle různých hledisek; 	Algoritmizace a programování <ul style="list-style-type: none"> - dekompozice (rozložení) problému; - návrh algoritmu a popis algoritmu k řešení problému z oborové praxe; - návrh jednoduchého algoritmu; - vstupy a výstupy algoritmu; - testování, korekce algoritmu; 	12
	Rezerva	2

Ročník: 3.		Celkem hodin: 15
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá software pro malování - zná charakteristiku pracoviště a zvládá navrhnu vlastní uspořádání; - rozlišuje a navrhuje jednotlivé provozy a typy pekáren; 	Pekárenský provoz - návrh návrh pracoviště, jeho organizace a uspořádání;	14
	Rezerva	1

Do předmětu Informační a komunikační technologie se prolínají témata z okruhu Estetické vzdělávání, neboť žáci musí i při písemném projevu prokázat schopnost se vhodně vyjadřovat a písemná forma jejich projevu musí být v souladu s pravidly.

Ekonomika

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Ekonomika, 3 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně. Žáci získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, její efektivní a hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům a odběratelům i základní vědomosti v pracovně-právních vztazích. Vědomosti je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Ekonomika žák:

- zná a správně používá základní ekonomické pojmy; orientuje se v základních právních normách a umí v nich vyhledat potřebné informace;
- vysvětlí tržní mechanismus a umí posoudit vliv ceny na nabídku a poptávku;
- má základní znalosti v pracovně-právních vztazích, orientuje se v příslušné právní normě a umí své poznatky uplatnit při jednání se zaměstnavatelem; posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor a ví, jak postupovat při zakládání a při ukončení živnosti;
- zná základní povinnosti podnikatele vůči státu, orientuje se v daňové soustavě a umí řešit jednoduché příklady výpočtu daní i sociálního a zdravotního pojištění;
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí posoudit důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku;
- rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů a umí vést daňovou evidenci;
- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření i jednoduché kalkulace ceny;
- orientuje se v platebním styku a umí vyplnit doklady související s pohybem peněz.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař z okruhu Ekonomické vzdělávání

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Základy tržní ekonomiky-potřeby, statky, služby, výroba, hospodářský proces, trh Podpora prodeje, propagace produktů Národní hospodářství, obchod, cestovní ruch	1
2.	Podnikání, podnikatel Organizace výroby, odbytu, ubytování Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku	1
3.	Zaměstnanci Peníze, daně a pojistné Daňová evidence	1

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Předmět vede žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, k diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. Vzhledem k velkému vlivu společenského a politického dění ve státě na jednotlivé právní normy, je vhodné zařazovat informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Jednotlivé učivo je možné procvičit na konkrétních příkladech. Ve výuce se hojně uplatní práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací a vyplňování dokladů. K podpoře žáků, zadávání úkolů, případně testování je využíváno prostředí Moodle.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem, znalosti žáků je vhodné prověřit průběžně žáků krátkým testem, který může být zaměřen na teoretické znalosti i praktické dovednosti. Žák by měl být prověřen alespoň jednou za pololetí i ústně. Motivačním prvkem v hodnocení žáků by mělo být hodnocení výkonu žáka (ústní zkoušení) ostatními žáky, vyzvednutí předností ve znalostech a poukázání na nedostatky včetně sebehodnocení zkoušeného. Zájem o předmět a iniciativu žáků je vhodné podpořit samostatnou prací žáků (zadáním referátu, prezentací nejnovějších nebo zajímavých informací k probíranému tématu) a jejím ohodnocením.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

komunikativní:

- vyjadřovat se srozumitelně, přesně, umět formulovat své myšlenky;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání se zaměstnavatelem, zaměstnanci, úřady apod. umět používat vhodné odborné termíny při slovním i písemném vyjadřování;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- umět vyhledat informace o možnostech dalšího školního i mimoškolního vzdělávání a rekvalifikace;

sociální a personální:

- jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný;
- dbát na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovat práva druhých;
- jednat v souladu s morálními principy;
- aktivně se zajímat o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a být připraven řešit své osobní a sociální problémy;
- umět myslet kriticky, tj. zkoumat věrohodnost informací, tvořit si vlastní úsudek a být schopen o něm diskutovat s jinými lidmi;
- uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky a nutnost stálé potřeby přednosti rozvíjet a vzdělávat se, rozhodovat se a plánovat svůj život podle svých schopností;
- adaptovat se na pracovní prostředí i na nové požadavky;
- pracovat samostatně i v týmu a plnit odpovědně úkoly;

odborné:

- efektivně se učit a volit k tomu vhodné techniky učení i duševní práce;
- kriticky zhodnotit dosažené výsledky, přizpůsobovat průběh řešení výsledkům kontroly;
- využívat při práci efektivně prostředky informačních komunikačních technologií;
- získat reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, umět si vyhledat potřebné informace;
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování;
- umět kalkulovat cenu výrobků a služeb;
- umět sjednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, odbyť výrobků a služeb;
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu podniku;
- zvažovat při určité činnosti možné náklady, výnosy, zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- ekonomické nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou apod. s ohledem na životní prostředí;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovat příslušné právní předpisy, které se týkají podnikání, pracovních vztahů, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny, protipožární ochrany.

Průřezová témata

Předmětem prolínají průřezová témata zejména Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie. Téma Občan v demokratické společnosti se plně uplatní v učivu 3. ročníku, kde by si žáci měli utvrzovat odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti, odpovědnost za rozvoj své osobnosti a možnosti uplatnění v životě.

Téma Člověk a životní prostředí se prolíná učivem nejen 2. ročníku při pochopení tržní ekonomiky a chování jednotlivých subjektů v ní (sociální marketing, povinnosti podnikatelských subjektů z hlediska ekologie), ale i ve

3. ročníku při posuzování důsledků hospodaření s majetkem z hlediska ekonomiky i ekologie, při hodnocení sociálního chování svého i druhých lidí z hlediska zdraví, spotřeby, pracovních postupů a technologií a uvědomění si vlastní odpovědnosti za uchování přírodního prostředí. Téma Člověk a svět práce je tématem, které se prakticky projevuje ve všech tematických celcích obou ročníků – získáním základních znalostí, vědomostí a dovedností v ekonomické oblasti se žák snaží orientovat při vstupu na trh práce a uvědomí si význam vzdělání pro pracovní život a úspěšnou kariéru. Téma Informační a komunikační technologie, především dovednosti získané v této oblasti je možné využít především v oblasti zpracování referátů na zadaná témata, vyhledávání nejnovějších informací a předpisů, vyplňování dokladů, zpracování získaných informací, jednoduchých výpočtů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí ekonomické pojmy; - správně používá základní ekonomické pojmy; - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku; - popíše základní prostředky marketingu na získávání stálých zákazníků; - vybere vhodný prostředek pro určitý produkt; 	1. Základy tržní ekonomiky <ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň; - výroba, výrobní faktory, hospodářský proces; - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena; - propagace produktů, reklama, podpora prodeje, public relations, osobní prodej; 	16
<ul style="list-style-type: none"> - chápe pojem národní hospodářství; - orientuje se v odvětvích NH; - rozlišuje sektory NH; - zhodnotí úroveň NH na základě ukazatelů; - chápe význam a funkce obchodu; - rozlišuje velkoobchod a maloobchod; - orientuje se ve formách maloobchodního prodeje; - chápe význam a funkce cestovního ruchu; - rozlišuje členění cestovního ruchu; - uvědomuje si funkce společného stravování; - orientuje se ve formách podniků veřejného a účelového stravování; 	2. Národní hospodářství, obchod jako součást národního hospodářství, cestovní ruch <ul style="list-style-type: none"> - národní hospodářství; - odvětví a sektory nh; - hrubý domácí produkt, hospodářský růst, nezaměstnanost, inflace; - velkoobchod, maloobchod, vnitřní a zahraniční obchod; - cestovní ruch, podmínky a předpoklady cestovního ruchu; - charakteristika a funkce společného stravování; 	15
Rezerva		2

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - definuje základní právní normy pro podnikání a orientuje se v nich; - vyhledá potřebné informace o pracovních příležitostech a posuzovat je; - orientuje se v náležitostech žádosti o živnostenské oprávnění; - uvědomuje si přednosti a nedostatky podnikání a jeho jednotlivých forem; - objasní, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti; - orientuje se v hospodářské struktuře regionu; - posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor; 	1. Podnikání podnikatel <ul style="list-style-type: none"> - podnikání, právní formy, podnikatel; - podnikání podle živnostenského zákona; - obchodní společnosti, typy; - občanský zákoník; 	12

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s uspořádáním výrobního střediska; - charakterizuje organizaci práce ve výrobním středisku; - orientuje se v uspořádání odbytového střediska; - rozlišuje jednotlivé formy prodeje; 	2. Organizace výroby, odbytu a ubytování <ul style="list-style-type: none"> - podniky rychlého stravování; - podniky restauračního a hotelového stravování; - výrobní středisko, organizace práce ve výrobním středisku; - odbyt, odbytové středisko; - prodej s obsluhou, samoobslužný a pultový prodej, doplňkové formy prodeje; - ubytovací středisko, úseky ubytovacího střediska; 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí majetek začlenit do příslušné skupiny; - posoudí důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku; - má odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti; - má hospodárny i ekologický přístup k pořizování i likvidaci majetku; - rozlišuje jednotlivé zdroje majetku; - posoudí výhody a nevýhody použití cizích zdrojů majetku; - rozlišuje náklady a výnosy a jejich jednotlivé druhy; - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření ; - pracuje s informacemi; - umí se rozhodnout na základě vyhodnocených informací; 	3. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku <ul style="list-style-type: none"> - struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek; - struktura zdrojů majetku, vlastní a cizí zdroje; - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku; 	14
Rezerva		2

Ročník: 3.		Celkem hodin: 30
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - definuje možnosti získání informací o nabídkách zaměstnání, případné rekvalifikaci; - popíše, jak se zachovat v případě nenalezení vhodného zaměstnání; - vyhledá informace o pracovních příležitostech; - popíše náležitosti pracovní smlouvy, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele; - orientuje se v právních předpisech, které určují a definují odpovědnost za škody; - orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti; - chápe význam prevence škod; - rozpozná jednotlivé druhy mezd; - vypočítá výši mzdy; 	1. Zaměstnanci <ul style="list-style-type: none"> - zaměstnání, služby úřadu práce; - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace; - vznik pracovního poměru, ukončení pracovního poměru, pracovní smlouva, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele; - organizace práce na pracovišti, odpovědnost zaměstnance za škody, předcházení škodám; - mzda, druhy mezd, složky mzdy, výpočet mzdy; 	14
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v platebním styku; - vyplňuje doklady související s pohybem peněz; - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH; - orientuje se v daňové soustavě; - řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu; - chápe význam pojištění; 	2. Peníze, daně, pojistné <ul style="list-style-type: none"> - hotovostní a bezhotovostní platební styk; - státní rozpočet, daňová soustava, pojišťovací soustava; - sociální a zdravotní pojištění; 	8

- vypočte zdravotní a sociální pojištění;		
- definuje zásady platné pro vedení daňové evidence; - chápe význam daňové evidence; - orientuje se v peněžním deníku;	3. Daňová evidence - zásady vedení daňové evidence, ocenění majetku a závazků, minimální základ daně, daňová přiznání;	6
	Rezerva	2

Hospodářské výpočty

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Hospodářské výpočty, 1,5 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je výchova člověka, který bude schopen aplikovat výpočty v odborném i osobním životě. Hospodářské výpočty vybavují žáky schopností řešit úlohy z praxe, bezpečně se pohybovat v běžných převodech jednotek, abstraktněji myslet a pracovat s informacemi. Podílí se na rozvoji intelektuálních schopností žáka, především logického myšlení.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař z okruhu z okruhu Odborného vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Význam hospodářských výpočtů v oblasti společného stravování - využití výpočetní techniky, úprava výpočtů, početní postupy, tabulky	0,5
2.	Zmechanizované početní postupy, normování	0,5
3.	Kalkulace a normování, výpočet energetické hodnoty, skladová evidence	0,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky hospodářských výpočtů je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Výklad a procvičování učiva probíhá v úlohách, které se vztahují k řešení problémů z odborné praxe, přičemž u procvičování úloh je využíván také Moodle, v menší míře se počítá se skupinovým a projektovým vyučováním. Při vzdělávání jsou respektovány zásady přiměřenosti, názornosti, trvalosti. Ve výuce se klade důraz na osvojování praktických dovedností, které žák uplatní ve svém profesním životě.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Významné je i použití vlastního sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

kommunikativní:

Žák umí pracovat samostatně i ve skupině (týmu), aplikuje základní matematické dovednosti při řešení praktických úloh a volí správné matematické postupy a znalosti. O svém řešení je schopen vést diskusi, zdůvodnit svůj postup, ale zároveň zhodnotit i jiné možné metody.

sociální a personální:

Respektuje odlišnosti ve schopnostech svých spolužáků uspět, snaží se pomoci slabším. V případě potřeby je schopen věnovat učení větší časový prostor a potřebnou pravidelnost přípravy. Získává pozitivní postoj k matematickému vzdělávání a tím důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

odborné:

Při reálných situacích uplatňuje dle potřeby matematické dovednosti a znalosti, umí převádět jednotky, umí odhadnout přibližný výsledek, aplikuje matematiku, a to matematiku nejjednodušší (elementární), při hospodářském řízení, a to především na podnikové a vnitropodnikové úrovni, s využitím prostředků výpočetní techniky.

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí se objevuje zejména v tematických celcích evidence a kontrola zásob. Žáci se zde seznamují se způsoby zásobování, druhy zásob, jejich správným uskladněním, dodržováním bezpečnostních předpisů, likvidací odpadů, hospodárným nakládáním při práci se surovinami, dodržováním doby spotřeby u potravin.

Člověk a svět práce Žáci se seznamují s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se bude pohybovat, jsou vedeni k tomu, aby kladli důraz mimo jiné i na vytváření fungujících pracovních kolektivů na základě optimalizace počtu pracovníků ve vztahu ke kapacitě středisek.

Informační a komunikační technologie Žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat. Žáci se seznamují s konkrétními komunikačními a informačními postupy nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště (střediska), s novými trendy ve výrobě a odbytu.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 16
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- osvojí si hlavní zásady hospodářských výpočtů; - seznámí se s prostředky výpočetní techniky;	Charakteristika hospodářských výpočtů Hlavní zásady HPV Prostředky výpočetní techniky	1
- pečlivě a čitelně provádí zápisy číslic a čísel; - kontroluje výsledek logicky i početně; - používá neúplná čísla; - používá účelně prostředky výpočetní techniky;	Zápis čísel Kontrola výsledku odhadem a výpočtem	3
- osvojí si hmotnostní a objemové jednotky; - orientuje se v převodu jednotek, ovládá znalost předpon;	Objemové a hmotnostní jednotky	2
- normování jako proces předcházející přípravě pokrmů;	Normování jednoduchých pokrmů	9
	Rezerva	1

Ročník: 2.		Celkem hodin: 16
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- řeší úlohy úsudkem, prakticky využívá trojčlenku; - provádí výpočty s využitím procentového počtu;	Zmechanizované početní postupy Procentový počet	5
- vypracovává písemnosti související s normováním cukrářských výrobků; - vypočtené výsledky zaznamená správně do tabulky;	Normování výrobků	10
	Rezerva	1

Ročník: 3.		Celkem hodin: 16
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- zpracuje žádanku na suroviny; - vypočítá energetickou hodnotu zákusků; - vypočítá cenu výrobků;	Normování a kalkulace Žádanka na suroviny Výpočet energetické hodnoty Výpočet ceny	9
- vypracovává doklady o vyúčtování; - orientuje se ve vedení evidence zásob;	Vyúčtování a skladová evidence - příjemky, výdejky, inventura	5
	Rezerva	2

Suroviny

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Suroviny, 7 hodin

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

V předmětu žáci získají ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci získají teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na pekařské výrobky. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, rozdělením nealkoholických a alkoholických nápojů, výrobou a jednotlivými druhy nápojů. Dále se žáci seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování surovin a žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho základními potřebami, aby byli schopni kombinovat potraviny-suroviny tak, aby odpovídaly zásadám zdravé výživy.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař z obsahového okruhu Technická a technologická příprava, Vzdělávání v ICT, Přírodovědné vzdělávání

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Složení a vlastnosti poživatin Základy výživy Metabolismus živin Cukry a jiná sladidla Obiloviny Mlýnské výrobky Škroby, modifikované škroby	2
2.	Vejce – třídění vajec Mléko, smetana a mléčné výrobky Tuky – živočišné, rostlinné Ovoce a výrobky z ovoce Jádroviny a olejnatá semena Kakao a čokoláda	2,5
3.	Pochutiny Nápoje – nealkoholické, alkoholické Želírovací prostředky Kypřicí prostředky Nové druhy surovin Chemikálie používané v cukrářské výrobě Potravinářská barviva Obalové materiály	2,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami, surovinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami, surovinami, pomocnými látkami a přísadami používaných v pekařské výrobě.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v předmětu suroviny vede žáky k osvojení znalostí v oblasti surovin, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, požadavky na jejich jakost, skladování a chemické složení potravin. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či jednotlivce. V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře žáků, zadávání úkolů, případně testování je využíváno prostředí Moodle.

Hodnocení výsledků žáků:

Probíhá kombinací několika způsobů, ústní zkoušení, písemné zkoušení. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány i při ústním zkoušení. Zároveň na začátku každého školního roku prověřují své znalosti z roku předchozího. Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny ze samostatné nebo skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění domácí přípravy zadaných úkolů, prezentací a referátů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí klasifikačních pravidel stanovených ve Školním řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Kompetence k učení: Žáci jsou schopni samostatně efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok

- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;

Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy a jsou schopni

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, 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: Žáci formulují své myšlenky srozumitelně a jsou schopni

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;

Personální a sociální kompetence: Žáci jsou schopni samostatně pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky 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; pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;

Odborné kompetence: Žáci mají

- znalosti v oblasti surovin, o jejich druzích a využitelnosti pro technologické zpracování, o jakosti, skladování a chemickém složení potravin;
- přehled o výživě, zásadách racionální výživy, dietách a alternativním způsobu stravování;
- schopnost rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, surovin a nápojů;
- znalosti o způsobech skladování potravin, surovin a nápojů;

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti: Žáci formulují

- své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých;
- dokážou pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly;
- pomocí získaných informací se dovedou orientovat ve společnosti, uvědomí si vlastní identitu;
- osvojují si kritické myšlení, jsou schopni objektivně hodnotit obklopující realitu;

Člověk a svět práce: Žáci jsou schopni

- pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informace;

- odpovědně rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací;
- verbálně komunikovat při důležitých jednáních;
- písemně vyjadřovat se při úřední korespondenci;

Informační a komunikační technologie: Žáci jsou připraveni

- pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě;
- vybírat a používat vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;
- vytvářet, upravovat a uchovávat strukturované dokumenty;
- samostatně komunikovat elektronickou poštou, ovládat i zasílat přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;
- volit vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání;
- získávat a využívat informace otevřených zdrojů;
- orientovat se v získávání informací, třídít je, analyzovat, vyhodnocovat, provádět jejich výběr a dále je zpracovávat;

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 66
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- vysvětlí požadavky kladené na zpracování surovin v potravinářském průmyslu; - rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich charakteristiku, jakostní znaky; - potravin, způsoby skladování potravin; - vysvětlí pojem pochutin a jejich význam ve výživě, složení potravin;	Poživatiny	2
- definuje jednotlivé skupiny - napíše některé jednoduché vzorce aminokyselin; - popíše vznik a význam peptidické vazby; - vysvětlí uspořádání peptidické vazby;	Aminokyseliny Peptidická vazba	2
- uvede charakteristiku, výskyt bílkovin, biologický význam, vlastnosti;	Bílkoviny	2
- vyjmenuje základní vlastnosti tuků a uvede rozdělení tuků do skupin; - popíše změny tuků při zpracování a skladování;	Tuky	2
- objasní význam sacharidů pro člověka, popíše nejdůležitější sacharidy a uvede jejich použití v praxi;	Sacharidy	2
- vyjmenuje jednotlivé vitamíny; - uvede význam pro člověka a uvede jejich použití;	Vitamíny	2
- uvede základní charakteristiku minerálních látek, rozdělení a jejich význam pro člověka, změny při zpracování; - vyjmenuje vybrané minerální látky a ty dokáže zařadit do daných skupin; - biogenní prvky stavební (O, C, H, N, Ca, P, S), nezbytně nutné (K, Na, CL, Mg, Fe);	Minerální látky	2
- zdůvodní význam vody v potravinářství a pro člověka; - zdůvodní význam aktivity vody - potravinách pro výrobu;	Voda v potravinářství	2

<ul style="list-style-type: none"> - objasní zásady racionální výživy a její význam; - vysvětlí pojem biologická a energetická hodnota potravin, uvede jednotky a vazbu na příslušnou skupinu živin; - vysvětlí pojem biopotraviny a proč je máme konzumovat; - doporučí vhodné druhy výživy; - vysvětlí pojem správné výživy, správné stravovací návyky u dětí a mládeže a jejich vliv na zdraví člověka; - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu (léčiva, drogy, detergenty); 	<p>Základy výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady racionální výživy; - biologická a energetická hodnota potravin; - druhy výživy; - diferencované stravování; 	10
<ul style="list-style-type: none"> - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; - uvede příklady látek, nezbytných pro výživu člověka; - popíše jednotlivé části trávicího ústrojí a jednotlivé fáze trávení živin; - vysvětlí význam metabolismu živin; - určí význam kyseliny chlorovodíkové při trávení; - uvede nejvýznamnější vlastnosti enzymů a jejich specifiku; - určí význam hormonů v lidském těle; 	<p>Biologie člověka Metabolismus živin</p> <ul style="list-style-type: none"> - látky nezbytné pro výživu; - trávicí soustava; - jednotlivé fáze trávení; <p>Kyseliny Enzymy – biokatalyzátory Hormony</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem přírodní sladidla, jejich vlastnosti a rozdělení; - popíše fáze výroby řepného cukru a jeho použití v cukrářské výrobě; - rozliší druhy cukru podle úpravy; - vysvětlí pojem rafinace a afinity cukru; - objasní složení medu, vlastnosti, druhy a použití, význam medu; - charakterizuje umělá sladidla, význam, druhy a použití v cukrářské výrobě; - uvede význam oxidu vápenatého a oxidu uhličitého při výrobě cukru; 	<p>Cukry a jiná sladidla Oxidy</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - objasní složení a vlastnosti obilovin, druhy obilovin a výrobky z obilovin používané v cukrářské výrobě; - uvede příklady správného skladování, zejména mlýnských výrobků; - uvede opatření proti škůdcům; 	<p>Obiloviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy obilovin; - výrobky z obilovin; - skladování a škůdci; 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí výrobu mouky z obilovin a které druhy mouky jsou vhodné pro cukrářskou výrobu a proč; - vysvětlí chemické složení mouky a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu; - objasní správné skladování mouky a příčiny výskytu škůdců; 	<p>Mlýnské výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba mouky; - mouky vhodné pro cukrářskou výrobu; 	6

<ul style="list-style-type: none"> - objasní vlastnosti a význam škrobu v cukrářské výrobě; - uvede suroviny používané pro výrobu škrobu; - vysvětlí fáze výroby škrobu; - vysvětlí pojem modifikovaný škrob a jeho použití; - popíše výrobu škrobového sirupu; - uvede použití kyseliny sírové; - uvede význam aktivního uhlí; - vysvětlí enzymové štěpení škrobového mléka; 	<p>Škroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba škrobu; - modifikovaný škrob; - škrobový sirup; <p>Hydrolýza</p>	6
	Rezerva	2

Ročník: 2.		Celkem hodin: 83
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam vajec a použití v cukrářské výrobě; - objasní chemické složení, třídění a označování vajec a jejich vliv na jakost cukrářských výrobků; - upozorní na případné vady vajec a nákazy, které by mohly být příčinou onemocnění; 	<p>Vejece</p> <ul style="list-style-type: none"> - třídění vajec; - vejce slepičí; - vady vajec; - nákazy vajec; 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam mléka pro výživu, chemické složení mléka, úpravu ošetřování mléka a skladování; - popíše výrobu tvarohu, jogurtů, úpravu a použití těchto výrobků v cukrářské výrobě; - vysvětlí úpravu smetany, druhy a jejich použití při výrobě cukrářských výrobků a zmrzliny; - vysvětlí význam mléčných výrobků na zdraví člověka a na jakost cukrářských výrobků; 	<p>Mléko, smetana a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava mléka; - využití mléka a mléčných výrobků; 	18
<ul style="list-style-type: none"> - objasní vlastnosti tuků živočišných, jejich získávání, složení a použití v cukrářské výrobě; - vysvětlí mlékárenskou výrobu másla, škvaření sádla a loje; - vysvětlí výrobu olejů teplou a studenou cestou; - vysvětlí tuky, vyráběné průmyslově, emulgátory a vliv tuků na jakost cukrářských výrobků; - uvede požadavky na správné skladování tuků a předcházení jejich znehodnocení, případným vadám; - popíše princip ztužování a žluknutí tuků; - objasní pojem biokatalyzátor; - uvede a popíše příklady vybraných biochemických dějů; 	<p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - tuky živočišné (máslo, sádlo, lůj); - tuky rostlinné (oleje, kakaové máslo); - tuky emulgované (margaríny); - tuky ztužené; <p>Biokatalyzátory. Nukleové kyseliny. Biochemické děje</p>	12

<ul style="list-style-type: none"> - uvede charakteristiku, složení a druhy ovoce domácího a jižního; - vysvětlí výrobu ovocných výrobků a jejich využití v cukrářské výrobě, hygienické požadavky při zpracování ovoce a při skladování; - objasní význam a způsoby konzervace ovoce a vhodné skladování; - vysvětlí význam kyseliny citrónové, mléčné, vinné; - vysvětlí enzymové hnědnutí potravin a objasní jeho nevýhody; 	<p>Ovoce a výrobky z ovoce</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovoce domácí; - ovoce jižní (dovážené); - ovocné výrobky; - způsoby konzervace ovoce; <p>Organické kyseliny Enzymové hnědnutí</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a složení jádroviny, druhy jádroviny tuzemských a jejich použití v cukrářské výrobě; - objasní rozdíly a druhy jádroviny dovážených, jejich úpravu před použitím v cukrářské výrobě; - charakterizuje olejnatá semena, způsob pražení, skladování a použití v cukrářské výrobě; 	<p>Jádroviny a olejnatá semena</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - objasní pěstování kakaových bobů, druhy, způsoby fermentování, preparování a pražení kakaových bobů; - vysvětlí získávání kakaového másla a kakaového prášku; - zhodnotí jakost kakaového prášku; - uvede základní a ostatní suroviny, používané při výrobě čokolády a čokoládových bonbonů a polev; - vysvětlí výrobu čokolády, konšování a temperování čokolády, balení a druhy čokolády a čokoládových polev, význam a použití v cukrářské výrobě; - uvede zásady správného skladování kaka a čokolády, včetně záruční lhůty, případně vzniklé vady; - uvede druhy organických kyselin a jejich význam při úpravě kakaových bobů; 	<p>Kakao a čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none"> - pěstování a úpravy kakaových bobů; - výrobu kakaové hmoty, kakaového prášku; - výroba čokolády, tmavé a bílé; 	20
	<p>Rezerva</p>	2

Ročník: 3.		Celkem hodin: 75
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - definuje význam a rozdělení pochutin; - vyjmenuje pochutiny povzbudivé a jejich vliv na lidský organismus; - posoudí kvalitu kávy a čaje; - uvede vhodné druhy káv, vhodných k cukrářským výrobkům; - popíše správnou úpravu fermentovaného čaje a čajů bylinných; - vysvětlí význam koření, které se používá při výrobě moučnicků a cukrářských výrobků a které druhy koření nejsou vhodné pro cukrářskou výrobu; - určí, které koření prostředky by použil při výrobě cukrářských výrobků; 	Pochutiny <ul style="list-style-type: none"> - povzbudivé látky (káva, čaj); - koření; - kořenící přípravky; - sůl, ocet; 	7
<ul style="list-style-type: none"> - uvede názvy a vzorce solí kyslíkatých kyselin, vznik a vlastnosti solí (NaCl); - určí význam pro výrobu octa (kyselina octová); - určí význam a použití benzoanu sodného E211, glutamanu sodného E621; - vysvětlí význam aromatických a chuťových látek, jejich jednoduché rozdělení, význam pro výrobu a zpracování, použití; 	Soli jako chemická sloučenina Karboxylové kyseliny Soli karboxylových kyselin Aromatické látky – vonné a chuťové látky	7
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje nealkoholické nápoje, jejich charakteristiku a suroviny na jejich výrobu; - popíše stručně výrobu limonád, ovocných nápojů a jejich význam pro lidské tělo; - vyjmenuje druhy stolních minerálních vod včetně vhodných příchutí; - vysvětlí výrobu bílého, červeného a šumivého vína a která vína jsou vhodná k moučnickům a cukrářským výrobkům; - vysvětlí, co jsou vína ledová, slámová a archivní; - popíše fáze výroby lihu a vhodné suroviny na jeho výrobu; - vysvětlí, čím s liší výroba lihu z obilovin a ovoce; - vyjádří vlastními slovy vliv alkoholu na lidské zdraví; 	Nápoje <ul style="list-style-type: none"> - nealkoholické; - alkoholické; 	11
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná druhy alkoholů, zhodnotí jejich vlastnosti včetně negativního vlivu na lidské zdraví; - rozpozná vzorce vybraných organických kyselin, uvede jejich rozdělení a uplatnění v oboru; - určí význam kyseliny fosforečné, kyseliny uhličitě při výrobě nápojů; - uvede význam oxidu uhličitého při výrobě sycených nápojů; - určí význam oxidu siřičitého při uchování vína; - vysvětlí rozdíl mezi oxidem uhličitým a oxidem uhelnatým; 	Alkoholy Organické kyseliny Organické sloučeniny uplatňující se v oboru a v běžném životě. Oxidy	11

<ul style="list-style-type: none"> - objasní rozdíl při výrobě agaru a želatiny, suroviny používané při jejich výrobě; - charakterizuje výrobu želírovacích prostředků ze surovin rostlinných i živočišných; - vyjmenuje ostatní druhy želírovacích prostředků, použití; 	<p>Želírovací prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - želírovací prostředky původu rostlinného a živočišného; - použití v cukrářské výrobě 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam kypřících prostředků při přípravě moučníků; - objasní fyzikální a chemické kypřící prostředky; - popíše suroviny a výrobu droždí, proces kypření droždím a charakteristické znaky droždí, případné vady; 	<p>Kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - fyzikální; - chemické; - biologické; 	6
<ul style="list-style-type: none"> - definuje nové druhy surovin používané v cukrářské výrobě - uvede jejich výhody při výrobě korpusů - vyjmenuje stabilizátory a emulgátory používané při výrobě moderních cukrářských výrobků - popíše ostatní směsi, případně přídatné suroviny - charakterizuje pojem kontaminující látka a vysvětlí jejich vliv na potraviny a zdraví člověka - vysvětlí škodlivost toxických látek v potravinách 	<p>Nové druhy surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlo šlehačí pasty; - surovinové směsi na výrobu polotovarů; - stabilizátory; - emulgátory; - ostatní směsi používané v cukrářské výrobě; <p>Kontaminující látky</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí používání některých chemikálií při dohotovení cukrářských a pekařských výrobků - vyjmenuje druhy chemikálií, které jsou vhodné pro pekařskou výrobu - vyjmenuje přírodní barviva, používaná v pekařské výrobě a jejich získávání - objasní, která umělá barviva může používat v cukrářské a pekařské výrobě - vyjmenuje používané aditivní látky v praxi a vysvětlí jejich význam pro potraviny - uvede jednotlivé druhy a skupiny, jejich charakteristiku a použití v praxi 	<p>Chemikálie používané v cukrářské a pekařské výrobě</p> <p>Potravinářská barviva</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní, druhy; - umělá; <p>Aditivní látky (látky upravující, aroma, barvu, texturu a jiné)</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam obalu, druhy obalových materiálů v pekařské a cukrářské výrobě - objasní použití nových druhů obalů a jejich výhody 	<p>Obalové materiály</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam obalu; - druhy obalových materiálů; 	3
	Rezerva	2

Stroje a zařízení

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Stroje a zařízení, 3 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům potřebný soubor poznatků o strojích a strojním zařízení využívaném v pekařské výrobě, seznámit je s možnostmi využití strojní techniky pro usnadnění práce a zefektivnění výroby. Obsah učiva rozvíjí vědomosti žáků získané v ostatních odborných předmětech zejména technologii a odborném výcviku. Žáci zvládnou obsluhu strojů a strojních zařízení, znají rizika BOZP při práci s nimi. Dokáží pro daný typ pekárny volit optimální strojní vybavení.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař z obsahového okruhu Technická a technologická příprava, Vzdělávání v ICT, Přírodovědné vzdělávání a navazuje na znalosti žáků z ostatních odborných předmětů. Žáci jsou vedeni k získání znalostí o správné obsluze strojů, jejich údržbě, volbě vhodného výkonu pro jednotlivé typy pekáren a jejich sestavování do výrobních linek pro zajištění plynulosti výroby.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	BOZP a PO Stroje a zařízení pro manipulaci se surovinami. Stroje pro mechanické zpracování surovin.	1
2.	Stroje a zařízení pro dohotovování výrobků. Tepelná zařízení pro zpracování výrobků a polotovarů	1
3.	Stroje a zařízení pro expedici a evidenci výrobků. Zařízení pro zpracování výrobků z hlediska jejich uchovávání a moderní zpracování (chladicí a mrazicí zařízení). Vzduchotechnika a klimatizace. KML.	1

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Žáci jsou vedeni k samostatnosti při učení a získávání informací, hygieny při práci s důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále pak k řádnému zacházení s technickým vybavením v pekařské výrobě.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů. Do výuky jsou zařazeny exkurze, návštěvy strojních veletrhů, odborné semináře, seznamování s nejnovější pekařskou technikou prezentovanou na internetu, potravinářském veletrhu. Převažuje frontální výuka, využívá se problémového vyučování a samostatné práce při řešení zadaných úkolů. Kromě frontální výuky se využívá skupinová výuka, řešení a prezentace problémových úkolů.

Hodnocení žáků

Písemné zkoušení na závěr každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce ve vyučovacích hodinách. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačních pravidel, která jsou součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – Žáci v předmětu stroje a zařízení řeší zadané odborné problémy. Navrhnou vhodné technologické zařízení pro určitý druh výrobku a podmínky výroby, charakterizují výhody a uvedou, jak ovlivní kvalitu výrobku, svá řešení prezentují a obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně v ústním projevu.

Personální kompetence – Přítomnost žáků na odborných seminářích, jejich spolupráce s technologií při ukázce nových strojů, zařízení a strojních technologií pro pekařskou výrobu učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat.

Sociální kompetence – 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 vylepšení vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – 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. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – Při vyhledávání informací a nových technických řešení pro pekařskou výrobu se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, a pracovat s nimi. **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – Odbornými exkurzemi v různých typech pekáren 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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – téma je realizováno formou diskuzí o mechanizaci a využití strojních technologií v pekárnách a její vliv na cenovou politiku pekárenských výrobků.

Člověk a životní prostředí – tvoří v předmětu stroje a zařízení otázka kvality životního prostředí při nedodržení předpisů platných pro údržbu a čištění strojního zařízení.

Informační a komunikační technologie – tvoří v předmětu technologie zejména využití softwaru pro tvorbu žákovských projektů a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none">- popíše obecné zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci v pekárenském provozu;- určí nejpravděpodobnější lokality pro vznik a šíření požáru;- dokáže říci nejčastější rizika pracovního úrazu;- popíše poskytnutí první pomoci při úrazu;	Bezpečnost při práci v pekárenském provozu , obecné zásady BOZP a PO, zákoník práce.	4
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a popíše nejčastěji používané obaly;- objasní způsoby ukládání balených surovin;- popíše zařízení pro manipulaci s balenými surovinami;- popíše princip pneumatické dopravy;- doporučí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu;- vysvětlí princip vázicích zařízení;- vyjmenuje druh vah;- popíše zařízení pro dávkování tekutých a sypkých surovin;	Stroje a zařízení pro skladování a dopravu <ul style="list-style-type: none">- skladování volně ložených a balených surovin;- pneumatická doprava;- mechanizovaná dopravní zařízení;- váhy;- prosévací stroje;	5

<ul style="list-style-type: none"> - umí používat různé druhy mycích strojů a strojů na čištění provozoven a jejich zařízení; - umí zvolit vhodné čisticí prostředky podle druhu čištění; - ovládá celkovou sanitaci na provozovnách; 	Stroje na čištění a mytí	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí hnětací stroje podle různých druhů pohybu mísidel; - vysvětlí využití šlehacích strojů v pekařské výrobě uvede pracovní funkce univerzálního šlehače; - vysvětlí funkci tabulovacího stroje; - dokáže volit správný typ stroje dle zpracovávané hmoty či těsta v daném provozu; 	Stroje na přípravu těst a hmot -mísící a hnětací stroje <ul style="list-style-type: none"> - šlehací stroje a přídatná zařízení; - mixéry; - třecí stroje; - tabulovací stroje; 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip dělicích a tužících strojů; - charakterizuje typy periodických dělicích; strojů podle tvaru základního řezu a podle hmotnosti klonků; - popíše stříkací stroje, zná jejich jednotlivé části a popíše způsob jejich čištění; - vysvětlí obsluhu uvedených strojů; - vysvětlí funkci a jednotlivé části rozvalovacího stroje; - popíše princip rozvalování; 	Stroje na zpracování těst a hmot - dělicí a tužící stroje, periodické, kontinuální, stříkací stroje, rozvalovací stroje, tvarovací strunový stroj, rohlíkové stroje, houskovače.	10

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - zná princip a funkci potahovacích, mazacích a máčecích strojů. Ovládá a zná jednoduché pomůcky, které v malých provozovnách nahrazují funkce výkonných strojních zařízení; 	Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovování výrobků	8
<ul style="list-style-type: none"> - popíše pece sázečí, boxové, etážové, rotační, pásové, konvektomaty; - vysvětlí různé způsoby sdílení tepla; - vyjmenuje části pece a popíše doplňková zařízení; - popíše varné zařízení a vysvětlí jejich využití v pekařské výrobě; - popíše zařízení pro smažení koblih; - popíše pražící zařízení a jeho využití v pekařské výrobě; 	Zařízení pro tepelnou úpravu – pece, varná zařízení, smažící zařízení, pražící zařízení, pečící kleště.	25

Ročník: 3.		Celkem hodin: 30
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše zařízení na počítání výrobků; - vyjmenuje mechanizační prostředky využívané při expedici; - uvede základní typy balících strojů pro periodické i kontinuální balení; - zná rizika při práci s mechanizovanými dopravními prostředky; 	Zařízení pro mechanizaci expedičních prací <ul style="list-style-type: none"> - počítače výrobků; - mechanizační zařízení na expediční práce; - balící stroje; - dopravní prostředky; 	2

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi chlazením a mražením (účinné teploty); - popíše princip přímého chlazení; - kompresorové a absorpční systémy; - uvede příklady využití chlazení a mražení při uchování pekařských surovin, polotovarů a výrobků; - popíše zařízení pro chlazení a mražení využívaná v pekařské malovýrobě i velkovýrobě; 	<p>Zařízení pro zchlazování a zmrazování výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - princip činnosti chladicích a mrazicích zařízení - rozdělení chladicích a mrazicích zařízení - chlazení a zmrazování pečiva 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam klimatizace v potravinářském provozu, jeho využití pro úpravu vzduchu v chladicích boxech a kynárnách - popíše způsoby úpravy vzduchu; 	<p>Klimatizační zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a úpravy vzduchu v pekárenské výrobě - zařízení na úpravu vzduchu 	10
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyjmenovat důvody pro zavádění KML v pekařské velkovýrobě; - vysvětlí princip mechanizovaných linek; - charakterizuje funkci výrobních linek; - popíše jednotlivé části výrobních linek a řazení strojních zařízení tvořících sestavu linky; - uvede jejich výhody a požadavky na obsluhu; 	<p>Komplexně mechanizované výrobní linky</p>	10

Technologie

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Technologie, 7,5 hodiny

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Cílem obsahového okruhu výroba je osvojení dovedností a upevnění vědomostí, potřebných k výkonu kvalifikované práce v pekařské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti. Obsahový okruh učiva umožňuje žákům rutinně zvládnout základní technologické procesy, při výrobě využívat suroviny, znát ruční a strojním tvarování těst, kynutí, dohotovení a pečení. Vyrábí standardní sortiment pekařských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup výroby. Vykonávají činnosti spojené s nabídkou a odbytem pekařských výrobků. Žáci si osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany. Cílem je návaznost a propojení jednotlivých tematických celků a jejich aplikace v rámci odborného výcviku

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Historie pekařské výroby Kvasné procesy Výroba pšeničného pečiva Tvarování a kynutí těst Příprava před pečením a vlastní pečení výrobků	2,5
2.	Výroba chleba Kynutí chleba Pečení chleba Speciální druhy chleba Expedice chleba	2
3.	Těsta Perníky Jemné pečivo, smažené pečivo Výrobky z listového a plundrového těsta Výrobky z šlehaných a třených hmot Trvanlivé pekařské výrobky, těstoviny Jakost a vady pekařských výrobků Ochrana přírody a krajiny	3

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami s důrazem na osobní hygienu a hygienu pracovního prostředí, dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami a jejich správnému uchovávání. Snaží se vést k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Vzdělávání v předmětu technologie vede žáky k osvojení znalosti v oblasti přípravy a zpracování surovin. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či jednotlivce.

V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

K podpoře výuky technologie je vhodné používat multimediální výukové programy a internet. Je vhodné výuku orientovat se zaměřením na praktické ukázky, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného řešení problémů i týmové spolupráce. Pro vypracování domácích úkolů či testů, můžeme používat prostředí MOODLE. Tento program slouží i ke kontrolní činnosti. Vyučovací proces vede k motivaci žáků k práci. Je dán prostor i samostatné práci žáků v oblasti přípravy vlastních prezentací.

Hodnocení výsledků žáků

Probíhá kombinací několika způsobů. Průběžně žáci píší testy z jednotlivých tematických celků. Zároveň na začátku každého školního roku prověřují své znalosti z roku předchozího. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány i při ústním zkoušení.

Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU společného stravování Poděbrady, který je součástí školního řádu.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Učitel vede žáky k všestranné komunikaci, zejména profesní, rozvíjí u žáků schopnost spolupráce, vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci a motivuje je ukázkami surovin a výrobků. Žáci kriticky myslí a činí uvážlivá rozhodnutí, která jsou schopni obhájit, vede je k ochraně životního prostředí. Rozvíjí u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých. Vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učí žáka při práci využívat moderní technologie. Rozvíjí informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z literatury, s využitím PC.

Cílem je osvojení a upevnění vědomostí, potřebných k výkonu kvalifikované práce v pekařské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázi a hospodárnosti. Obsahový okruh učiva umožňuje žákům zvládnout základní technologické postupy. Cílem je návaznost, propojení jednotlivých tematických celků a jejich ověření v odborném výcviku.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí se objevuje zejména v tematických celcích Hygiena a bezpečnost práce. Žáci se zde seznamují s používáním ekologických čisticích prostředků, dodržováním bezpečnostních předpisů, likvidací odpadů, hospodárným nakládáním při práci se surovinami, dodržováním doby spotřeby u potravin.

Člověk a svět práce, žáci se seznamují s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se bude pohybovat, jsou vedeni k tomu, aby kladli důraz mimo jiné i na vytváření dobrých pracovních vztahů.

Informační a komunikační technologie Žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat. Žáci se seznamují s konkrétními komunikačními a informačními postupy nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště (střediska), s novými trendy při výrobě pekařských výrobků.

Rozpis učiva výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 83
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vývoj pekárenské výroby; - vysvětlí význam pekárenské výroby pro výživu obyvatelstva; - dodržuje zásady bezpečnosti při práci v pekárnách a zásady první pomoci; - popíše význam hygieny a sanitace v pekařských provozech; 	Úvod do předmětu <ul style="list-style-type: none"> - historie pekárenské výroby; - význam pekárenského průmyslu; - bezpečnost při práci v pekárnách; - zásady první pomoci; - hygiena a sanitace v pekařských provozech; 	8

<ul style="list-style-type: none"> - popíše co jsou mikroorganismy, a buňku; - vysvětlí podstatu etanolového, mléčného, octového a máselného kvašení; - uvede význam činnosti užitečných; - mikroorganismů v pekárenské výrobě; - popíše účinky škodlivých mikroorganismů při výrobě kvasů, těst a hotových výrobků; - vysvětlí vliv různých faktorů na činnost mikroorganismů; - popíše kvasné procesy při výrobě a vysvětlí vliv různých faktorů na kvasný proces, včetně přerušovaných způsobů kynutí; 	<p>Kvasné procesy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mikroorganismy; - mikroorganismy užitečné a škodlivé v pekárenské výrobě; - ovlivňování a řízení činnosti mikroorganismů; - kvasné procesy; 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje výrobky z pšeničného těsta; - vysvětlí rozdíl v surovinách pro jemné a běžné pečivo; - normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje dle receptur; - vypočítá teplotu vody k odlití, vaznost mouky, výtěžnost těsta a ztráty, které vznikají při výrobě; - vypočítá spotřebu surovin pro výrobu dle receptur; 	<p>Výroba pšeničného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy výrobků; - příprava a úprava surovin před zpracováním; - technologické výpočty, míchání surovin; - výroba a zrání pšeničného těsta; - periodická a kontinuální výroba pšeničných těst; 	20
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá navážku těstového řezu; - popíše ruční a strojní dělení; 	<p>Dělení těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet navážky těstového řezu; - dělení ruční a strojní; 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi ručním a strojovým varováním; - popíše kynutí vytvarovaných těstových kusů; - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků; - popíše stupeň nakynutí; - vyjmenuje zařízení k dělení, tvarování, plnění a kynutí běžného pečiva; - popíše způsoby tvarování a kynutí pečiva; - vyjmenuje různé druhy náplní a vyrobí je; - uvede způsoby plnění; 	<p>Tvarování a kynutí těstových kusů</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvarování ruční a strojové, plnění; - odsazování těstových polotovarů na plechy; - zařízení k dělení, tvarování, plnění a kynutí; - náplně; 	7
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strojení pečiva - vložení, sypání, vyjmenuje suroviny na sypání, popíše nařezávání povrchu výrobku; - charakterizuje, změny, které probíhají během pečení pečiva; - vysvětlí pojmy ztráty pečením, propek, výtěžnost pečiva; - vypočítá propek a výtěžnost pečiva; - uvede teploty průběhu pečení běžného a jemného pečiva; 	<p>Příprava před pečením a vlastní pečení výrobků.</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava polotovarů před pečením; - pečení; - typy pecí; - chlazení a mražení pečiva; - smyslové hodnocení běžného pečiva; 	16
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem a význam rámcových technologických postupů; - provádí přepočty a úpravy rámcových technologických postupů pro výrobu různých druhů pekařských výrobků; - přepočítá množství jednotlivých surovin podle rámcových technologických postupů pro zadaný druh výrobku; - má základní představu o obecných biologických pojmech a principech; 	<p>Rámcové technologické postupy</p>	15

Ročník: 2.		Celkem hodin: 66
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák: - uvede složení mouky a význam jednotlivých složek při výrobě chleba; - vysvětlí rozdíl mezi žitnou a pšeničnou moukou; - popíše přípravu mouky před zpracováním - charakterizuje vlastnosti vody, vypočítá teplotu vody k odlití; - popíše význam soli, jak se dávkuje; - připraví solanku; - rozliší a připraví jednotlivé formy zákvasku;	Výroba chleba - vlastnosti surovin a jejich příprava;	8
- vysvětlí výrobu a vedení žitných kvasů; - popíše třístupňové vedení kvasů; - charakterizuje kvas I., II. a III. Stupně; - vysvětlí, jak se dělí kvas; - popíše zkrácené vedení kvasů; - popíše zařízení k výrobě chlebových kvasů;	Výroba kvasů	8
- vyjmenuje suroviny pro výrobu chlebového těsta; - uvede pořadí surovin při dávkování; - uvede teplotu těsta; - popíše zařízení k hnětení těsta; - objasní podstatu a podmínky zrání těsta; - posoudí stupeň zralosti těsta; - popíše linku na výrobu a zrání chlebových kvasů a těst; - ovládá provoz na linkách KVT;	Výroba a zrání těsta žitného a žitnopšeničného - suroviny; - zařízení pro výrobu těst;	8
- popíše ruční a strojní dělení a tvarování; - popíše zařízení pro dělení a tvarování těst; - vyjmenuje jednotlivé části tvarovací linky;	Dělení a tvarování chlebových těst - ruční a strojní tvarování;	8
- uvede používané kynárny a popíše parametry vzduchu v kynárně; - uvede dobu zrání chleba v závislosti na hmotnosti; - vysvětlí význam vložení chleba a popíše ruční a strojní vložení; - uvede způsoby značení chleba; - popíše komplexně mechanizovanou linku;	Kynutí, vložení a značení chleba - kynárny; - vložení chleba; - značení chleba;	8
- uvede postup při pečení chleba; - popíše změny teplot v peci v jednotlivých fázích pečení; - objasní procesy probíhající při pečení chleba; - vysvětlí význam zapařování; - popíše dobu pečení v závislosti na hmotnost, použitých moukách, tvaru chleba, pečení ve formách; - vysvětlí průběh změn teploty jednotlivých vrstev chleba během pečení; - uvede pece používané k výrobě chleba; - popíše jednotlivé druhy pecí, vysvětlí jejich výhody a nevýhody; - rozumí technologickým výpočtům, vypočítá ztráty, výtěžnost a kapacitu pece;	Pečení chleba - příprava pece na pečení; - procesy a změny, které probíhají během pečení chleba; - ztráty při pečení chleba;	10

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje speciální druhy chleba; - vyjmenuje suroviny pro výrobu speciálních druhů chleba celozrnného, sójového, kukuřičného, podmáslového, bramborového - popíše význam celozrnných druhů ve výživě; - vyjmenuje suroviny a směsi pro výrobu speciálních chlebů; - navrhne suroviny pro výrobu bezlepkového chleba, vyhledává nové výrobky na internetu; 	<p>Speciální druhy chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy; - suroviny; - význam celozrnných chlebů; <p>Smyslové hodnocení chleba</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam správného skladování chleba; - popíše způsoby a podmínky ukládání chleba do přepravek; - popíše způsoby balení, krájení a značení baleného chleba; - vysvětlí význam balení chleba, uvede typy obalových materiálů; 	<p>Expedice chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování; - balení chleba; 	4

Ročník: 3.		Celkem hodin: 90
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy těst v pekárenské výrobě; - vysvětlí výrobní postup trvanlivých výrobků; - charakterizuje tuhá těsta; 	<p>Těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - těsta používaná v pekárenské výrobě; - trvanlivé výrobky; - tuhá těsta; 	15
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje výrobní postupy perníkových těst; - připraví perníkové výrobky, vyhledává nové informace na internetu; 	<p>Perníky</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje vánočkové a koláčové pečivo; - popíše suroviny pro výrobu jemného pečiva a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků; - používá technologický postup výroby vánočkového, koláčového a ostatního jemného pečiva; - vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování a dohotovení; - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků; - objasní podmínky kynutí; - popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev vysvětlí jejich význam; - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou; - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy a jejich dokynutí; - vyjmenuje druhy pecí pro pečení jemného pečiva a určí správný typ pece pro konkrétní výrobu; - vysvětlí význam chladnutí pečiva; - používá způsoby balení a skladování jemného pečiva; - vyhledává nové výrobky na internetu 	<p>Jemné pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a přehled sortimentu; - suroviny; - technologický postup výroby jemného pečiva; - zrání těst a kynutí výrobků; - náplně; - pečení jemného pečiva; 	11

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny a popíše technologii výroby těst; - objasní způsob kynutí koblih; - popíše zařízení pro smažení koblih a dalších tvarů smaženého pečiva, uvede vhodné teploty pro smažení; - vyjmenuje používané náplně a zná způsoby plnění; 	<p>Smažené pečivo</p>	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi listovým a plundrovým těstem; - uvede význam a vlastnosti surovin; - charakterizuje způsoby kypření; - vysvětlí význam rozvalování těsta, popíše rozvalovací stroj; - uvede způsoby tvarování a plnění výrobků z listových a plundrových těst; - vyjmenuje vhodné náplně pro sladké i slané výrobky; - uvede význam a způsoby mašlování; - připraví vhodnou náplň pro určitý výrobek; - popíše pečení listových a plundrových výrobků; - vysvětlí význam a způsoby zamrazování těst a polotovarů, vyhledává nové informace na internetu; 	<p>Výrobky z listového a plundrového těsta</p>	<p>13</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro výrobu; - charakterizuje jednotlivé druhy těst a uvede výrobky; - popíše způsoby kypření, tvarování a pečení; - připraví vhodnou náplň a polevu pro určitý výrobek; 	<p>Výrobky z šlehaných a třených hmot - druhy výrobků;</p>	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy speciálních výrobků; - vysvětlí technologické postupy přípravy, vyhledává nové informace na internetu; 	<p>Trvanlivé pekařské výrobky - tyčinky, suchary, extrudované výrobky, strouhanka, kostky do knedlíků;</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje suroviny používané při výrobě těstovin a jejich technologické vlastnosti; - popíše jednotlivé druhy těstovin; - popíše technologii výroby těstovin; - vysvětlí technologický postup přípravy těst na výrobu těstovin a uvede příklady různých druhů těstovin dle složení a tvaru; - popíše technologii hnětení, lisování a tvarování těstovin; - vysvětlí postupy a technologické parametry předsušení a sušení těstovin; 	<p>Těstoviny - suroviny pro výrobu těstovin; - druhy těstovin; - technologie přípravy těsta; - hnětení a lisování těst, tvarování; - předsušení a sušení těstovin; - balení a skladování těstovin;</p>	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlastnosti a druhy obalů včetně požadavků na ně kladených; - popíše skladovací a přepravní podmínky zabalených těstovin; 	<p>Jakost a vady pekařských výrobků - hodnocení jakosti pekařských výrobků; - kritické body;</p>	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí systému hodnocení jakosti pekařských výrobků; - popíše smyslové a laboratorní hodnocení výrobků; - vysvětlí zásady provozní evidence; - popíše skladovou a expediční evidenci; - uvede význam počítačové techniky při evidenci; 	<p>Vedení předepsané evidence - provozní, skladová a expediční evidence;</p>	<p>3</p>

V předmětu pekařská technologie, žák navazuje na znalosti a vědomosti získané v předmětu suroviny a dovednosti získané v předmětu odborný výcvik.

Odborný výcvik

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Odborný výcvik, 50 hodin

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu

Odborný výcvik poskytuje žákům znalosti z oblasti technologického zpracování surovin, požadavků na jejich jakost a skladování, vštěpuje pravidla správné výživy, moderních trendů v pekařské výrobě a zdravého životního stylu. Žák získá manuální zručnost v pekařské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany. Žáci jsou vedeni k soustavnému zvyšování své odborné kvalifikace.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Hygiena a bezpečnost práce, pekařský provoz – příprava surovin, těst, náplní, kynutí a tvarování. Seřizování strojů, sanitace	15
2.	Hygiena provozu a bezpečnost práce, příprava chlebových těst, pečení, uchovávání a odbyt. Ochrana životního prostředí	17,5
3.	Hygienické požadavky na provoz, bezpečnost práce, příprava těst na jemné a speciální pečivo. Příprava na závěrečné zkoušky	17,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vést žáky k poctivé práci, slušnému chování, samostatnosti i schopnosti pracovat v kolektivu, respektovat druhého.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

- efektivní výklad, frontální, skupinové i individuální praktické vyučování
- metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání, praktická realizace
- důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace žáků, praktické odborné kurzy
- laboratorní cvičení s praktickým nácvikem
- moderně vybavená pracoviště, sledování nejnovějších trendů
- práce s odbornou literaturou a moderní technikou
- estetika v praktických činnostech

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými školním řádem. Žáci jsou průběžně hodnoceni při výrobě, dále při laboratorních cvičeních, dalším hlediskem je účast na soutěžích a celková aktivita. Nezastupitelnou funkci má i průběžné slovní hodnocení. Hodnotí se i ústní projev žáků, jejich ekologické jednání a estetické cítění. Důraz je kladen na aktivní přístup k dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel včetně osobní úpravy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především :

komunikativní kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné schopnosti komunikovat a vést žáky k užívání odborné terminologie

sociální a personální kompetence

- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých, být schopný pracovat v kolektivu

- být schopný řešit objektivně problémové situace a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

odborné kompetence

- využívat moderní technologie při pekařské výrobě

- využívat moderní informační technologie

- vést k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce

- zodpovědně dodržovat ekologické požadavky pro pekařské provozy

Průřezová témata

Jsou průběžně začleňována do praktické výuky v návaznosti na teorii

Občan v demokratické společnosti – cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět o problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit.

Člověk a svět práce – motivuje k aktivnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na trhu práce.

Člověk a životní prostředí – objevuje se v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, problematikou koncentrace škodlivých látek v potravinách a dále se zaměřují na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu obilovin a mouky. Zahrnuta je i problematika třídění odpadů a ekologické jednání, které vede k ochraně přírody a krajiny.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 495
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, požární prevenci a osobní hygienu, adaptuje se na pracovní prostředí; - přejímá svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených; - vysvětlí účel školení BOZP; - účel kritických bodů a jejich aplikaci v praxi;	Hygienické a bezpečnostní předpisy PO a hygiena pracoviště - proškolení o bozp, po, základní hygienické předpisy, HACCP;	30
- rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání; - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu;	Pekárenský provoz - charakteristika pracoviště, jeho organizace; - pravidla chování při úrazech;	40
- přijímá a ukládá suroviny do skladu; - dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin; - zhodnotí organolepticky mouku a ostatní suroviny; - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptur; - prosévá mouku a obsluhuje prosévací zařízení; - rozpozná druhy mouk a zná jejich složení; - připraví těsto dle receptury; - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin;	Příprava surovin - příjem a skladování surovin; - příjem a skladování mouky; - prosévání a míchání mouky; - smyslové hodnocení mouky a ostatních surovin; - druhy mouk a jejich složení; - navažování, odměřování a úprava surovin; - technologické výpočty;	60

<ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury; - vypočítá množství a teplotu vody k odlití; - míší ručně připravené suroviny; - obsluhuje stroje a zařízení na míšení a hnětení těst a hmot; - připraví těsto přímým a nepřímým vedením; - určí správný stupeň vymíšení a nakynutí těsta; - vypočítá váhu řezů těst určených na dělení; - ovládá ztužování klonků a řezů; - připraví základní náplně dle receptur; 	<p>Příprava těst a náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava základních druhů pšeničných těst; - příprava kynutých těst; - příprava plundrového těsta; - příprava listového těsta; - příprava třených a šlehaných hmot; - ruční a strojní hnětení těsta; - zrání těsta; - příprava základních druhů náplní; 	140
<ul style="list-style-type: none"> - ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek různé tvary běžného a jemného pečiva; - obsluhuje stroj na rohlíky včetně jeho čištění; - ručně plní a zdobí polotovary a výrobky; - odsazuje výrobky na plechy a po použití provádí jejich čištění; 	<p>Tvarování a dohotovování výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční tvarování běžného a jemného pečiva; - obsluha rohlíkovacího stroje; - ruční plnění a zdobení výrobků; - odsazování výrobků na plechy; 	80
<ul style="list-style-type: none"> - objasní správné podmínky pro kynutí; - nastaví parametry kynárny, sleduje změny při kynutí; - připravuje výrobky na pečení / strojení/; - nastavuje režim pece pomocí lopaty nebo sázecího zařízení; - sleduje stupeň propečení výrobků; - posoudí základní vady výrobků; - kontroluje finální výrobky; - vyřazuje výrobky s vadami; - provádí ruční balení a značení výrobků; - sestaví nabídkový list; - prodává pekařské výrobky, komunikuje se zákazníkem; 	<p>Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - faktory ovlivňující kynutí; - strojení výrobků – vložení, mašlování, sypání; - nařezávání; 	90
<ul style="list-style-type: none"> - provádí čištění strojů a pomůcek; - orientuje se v seřizování pekařských strojů a zařízení; 	<p>Seřizování a údržba strojů a zařízení v pekárnách</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí správný prostředek pro čištění, sanitaci a dezinfekci pekárenského provozu; - provádí ruční čištění a sanitaci, včetně strojů; 	<p>Sanitace pekárenského provozu</p>	25

Ročník: 2.		Celkem hodin: 578
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání; - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny; - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu; - vysvětlí účel školení BOZP, účel kritických bodů a jejich aplikaci v praxi; 	<p>Hygienické a bezpečnostní předpisy</p> <ul style="list-style-type: none"> - proškolení o bozp, po, haccp v pekárenském provozu; 	30

<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu dle receptur; - vhodně používá a převádí jednotky měrné soustavy; - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku; - charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých surovin a jejich vliv na finální výrobek; 	<p>Příprava surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické výpočty; - výběr a příprava surovin; 	60
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodnou teplotu a dobu pečení; - připravuje těsta na běžné a jemné pečivo se zaměřením na surovinově náročnější druhy především u jemného pečiva; - rozpozná rozdíl mezi jemným a běžným pečivem a charakterizuje výhody a nevýhody přímého a nepřímého vedení těsta; - připravuje základní a složitější druhy náplní /kynoucí náplně, náplně ze sušených směsí, používá různé druhy ovoce /; - vypočítá váhu klonku, řezu, množství potřebné mouky, ztráty pečením, výtěžnost kvasů a těst; - vyjmenuje druhy kypření a charakterizuje jejich použití u jednotlivých druhů pekařských výrobků; - připravuje žitná těsta kvasováním; - připravuje žitná/chlebová/ těsta za pomoci kvasných koncentrátů; - uvede rozdíly, výhody a nevýhody přípravy chlebových těst kvasováním; - rozumí technologickým výpočtům, vypočítá množství surovin, teplotu vody k odlití a ostatní parametry potřebné pro výrobu chlebových těst; 	<p>Příprava těst a náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava perníkového těsta; - sesazování složitých tvarů; - příprava pšeničných těst přímým i nepřímým vedením; - příprava náplní dle receptur; - druhy kypření; - příprava chlebových těst třístupňovým vedením kvasů; - příprava chlebových těst za pomoci kvasných koncentrátů; <p>Technologické výpočty</p>	150
<ul style="list-style-type: none"> - připraví těsta na cereální druhy pečiva připravuje záparu a mísí těsta na cereální výrobky; - popíše princip výroby na výrobních linkách; - ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky; - dodržuje estetické zásady při zdobení a dohotovování výrobků; - tvaruje cereální výrobky/rohlíky, bagety, chleby/; - naváží těsto, ztužuje a ručně tvaruje chléb; - objasní princip strojního tvarování, vykulování a vyvalování chleba; - odsazuje výrobky na plechy a do ošatek; 	<p>Příprava a mísení těst na cereální druhy pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrobní linky na zpracování pšeničných a žitných těst; - ruční a strojní tvarování chleba; - tvarování a dohotovování výrobků; 	80

<ul style="list-style-type: none"> - určí správný stupeň nakynutí výrobků z pšeničného těsta a chleba; - sleduje podmínky při kynutí / teplota, vlhkost, doba/ a nastaví optimální hodnoty; - vlačí, mašluje a dohotovuje výrobky před pečením; - připraví pec na pečení; - vysvětlí význam zapařování výrobků a používání odtahů při pečení; - sází výrobky do pece sázecí lopatou nebo pomocí sázecího zařízení; - kontroluje průběh pečení, přepékání a vypékání výrobků; - charakterizuje změny při pečení /střída, kůrka/; - rozpozná vady výrobků a předchází jejich vzniku úpravou technologie a změnou režimu pečení; - provádí smyslové hodnocení; 	<p>Kynutí, příprava na pečení, tepelná úprava výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - určení stupně nakynutí výrobků; - vložení výrobků; - příprava pece na pečení; - sázení výrobků; - tepelná úprava výrobků – pečení, přepékání, vypékání; - kontrola výrobků, jejich vady a způsoby jak jim předcházet; - smyslové hodnocení výrobků; 	110
<ul style="list-style-type: none"> - balí a etiketuje výrobky na běžných pekařských linkách; - vyhodnocuje podmínky při skladování a expedici výrobků; - obsluhuje zařízení na počítání výrobků; 	<p>Odbytové činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - balení a etiketování výrobků; - podmínky při skladování a expedici; 	50
<ul style="list-style-type: none"> - provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek /rohlíkovací, dělicí, provalovací stroje; 	<p>Seřizování a údržba strojů a zařízení v pekárnách</p>	40
<ul style="list-style-type: none"> - volí správný prostředek na sanitaci pekárenského provozu; - popíše princip činnosti čistících strojů a myčky na přepravky; 	<p>Sanitace pekárenského provozu</p>	40
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady nakládání s odpady; - efektivně hospodáří se surovinami a energiemi; 	<p>Ochrana životního prostředí</p>	18

Ročník: 3.		Celkem hodin: 525
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně; - dodržuje zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu; - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu; - charakterizuje kritické body HACCP; 	<p>Hygienické a bezpečnostní předpisy, PO a hygiena pracoviště v pekárenském provozu Proškolení o BOZP, PO, základní hygienické předpisy, HACCP.</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury; - rozvrhne si časovou posloupnost jednotlivých činností; - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobků; - upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování; - obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů; 	<p>Příprava surovin, normování</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické výpočty množství surovin; - na výrobu pšeničných a žitných těst; - výběr a příprava surovin; - úprava surovin; - moučné hospodářství, zařízení pro manipulaci a dopravu surovin; 	50

<ul style="list-style-type: none"> - vymísí těsto na výrobu listového a na výrobu plundrového těsta; - připraví tukovou část; - uvede správné podmínky na výrobu listového a plundrového těsta; - připraví a vymísí těsta na výrobu trvanlivého pečiva a koblih; - vymísí těsto na výrobu šlehaných a třených hmot za použití hotových pekařských směsí; - znázorní princip výroby kvasu na kvasovacím zařízení a výrobu žitného a pšeničného těsta; - na kontinuálních linkách /KVT,KVPT/ objasní princip dělení těsta při kontinuální výrobě; 	<p>Příprava těst a náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava tukové části na výrobu listového a plundrového těsta ; - příprava těsta na výrobu trvanlivého; - pečiva a koblih; - výroba třených a šlehaných hmot; - výroba kvasů žitných, pšeničných těst na kontinuálních výrobnících; 	90
<ul style="list-style-type: none"> - ručně tvaruje a plní výrobky z listového a plundrového těsta; - ručně tvaruje a plní výrobky typické pro oblast Polabí; - zvládá strojní tvarování chlebových těst; 	<p>Tvarování a dohotovování výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční tvarování a plnění výrobků; - příprava typických krajových výrobků; - strojní tvarování chlebových těst; 	60
<ul style="list-style-type: none"> - objasní faktory ovlivňující průběh kynutí v průběžných kynárnách; - upravuje a peče výrobky na průběžných pásových pecích; - obsluhuje šokové zmrazovací zařízení, ukládá a uchovává výrobky ve správném teplotním režimu a připravuje výrobky na pečení; - smaží výrobky/koblihy/ ve fritovacím zařízení; - připraví náplně a plní jimi výrobky; 	<p>Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontinuální kynutí výrobků; - úprava výrobků před pečením a pečení na průběžných pásových pecích; - řízení kynutí výrobků; - šokové zmrazování polotovarů a jejich uchovávání a následné zpracování; - smažení výrobků; 	95
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní druhy obalů a objasní význam balení; - balí na poloautomatických a automatických linkách; - uvede všechny údaje nutné pro označení balených výrobků; - expeduje výrobky, charakterizuje činnosti spojené s expedicí výrobků až po jejich rozvoz; - etiketuje výrobky, pracuje s balicí technikou; 	<p>Odbytové činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy obalového materiálu a jejich význam; - balení na poloautomatických a automatických linkách; - značení výrobků; - expedice výrobků; 	60
<ul style="list-style-type: none"> - provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek; - seřizuje pekařské stroje a zařízení /rohlíkovací, dělicí a provalovací/; 	<p>Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách</p>	40
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí správný sanitační prostředek; - provádí ruční čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů, zařízení a pomůcek; - objasní princip činnosti čistících strojů a myčky na přepravky; 	<p>Sanitace pekárenského provozu</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> - efektivně hospodaří se surovinami a energiemi; - dodržuje zásady nakládání s odpady; 	<p>Ochrana životního prostředí</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> - popíše nové trendy v pekařské výrobě, technologii a sortiment pekařských výrobků/ různé tvary a nové suroviny/; - vyrábí dietní a dia výrobky dle hygienických předpisů; 	<p>Nové trendy v pekařské výrobě, výrobky dietní a dia</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> - procvičuje dovednosti; 	<p>Procvičování a opakování učiva – příprava na ZZ</p>	30

Charakteristika ŠVP denního zkráceného studia

Zkrácené studium je určeno *pro uchazeče se středním vzděláním s maturitní zkouškou*, kteří chtějí získat další kvalifikaci podle § 84 nebo § 85 školského zákona.

Délka studia je **1 rok**.

Podmínky pro přijetí jsou shodné s podmínkami, které jsou stanoveny pro tříletý denní obor studia.

Kompetence absolventa se zařazují *v plném rozsahu*. Těžiště tvoří odborné kompetence.

Organizace studia: Tento typ studia odpovídá svou náplní klasickému tříletému oboru studia, pouze s tím rozdílem, že trvá jeden rok. **Teoretická výuka** je organizována formou konzultací a to pouze z předmětů, které určují odborné zaměření žáka (viz. učební plány). Předmět Hospodářské výpočty je integrován v předmětech Suroviny a Odborném výcviku. Četnost konzultací je dána nutností a potřebou samotného žáka osvětlit si dané téma i teoreticky (konzultační hodiny, účast na vyučovací hodině). Žák je hodnocen z předmětu jednou za čtvrtletí formou dílčí zkoušky. Znamka v pololetí je stanovena z výsledků dvou dílčích zkoušek.

Odborný výcvik je organizován stejně jako u tříletého denního studia v rozsahu 28 hodin týdně.

Po roce studia koná žák *závěrečnou zkoušku*, která se žádným způsobem neliší od závěrečné zkoušky klasického tříletého oboru.

Žák v rámci zlepšení svých vědomostí a dovedností dochází na konzultace, věnuje se samostudiu, využívá odborné literatury a dalších informačních zdrojů, např. internet.

Učební plán pro zkrácené studium

Identifikační údaje:

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Délka a forma vzdělávání:

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin/ konzultací	
	1. ročník	celkem
A. Povinné		
Anglický jazyk	1	33
Tělesná výchova	0,5	20
Ekonomika	1	33
Suroviny	1	33
Technologie	1	33
Stroje a zařízení	1	33
Odborný výcvik	28	980

Poznámky k učebnímu plánu:

Teoretických předmětů se žák účastní formou konzultací, popřípadě je přítomen na hodinách dle vlastního výběru a potřeby hlubšího porozumění danému tématu. Odborný výcvik koná v počtu hodin uvedených v tabulce. Tělesné výchovy se účastní 1x v měsíci v součtu 2 hodin.

Přehled využití týdnů v období září - červen:

Činnost	1. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33
Závěrečná zkouška (příprava)	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1
Celkem týdnů	40

Poznámky k přehledu využití týdnů:

Žák se účastní teoretické výuky a odborného výcviku v rozsahu celého školního roku, tj. od začátku září do konce června. Závěrečné zkoušky koná v řádném termínu v měsíci září následujícího školního roku.

Anglický jazyk

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání

29-53-H/01Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Anglický jazyk, konzultace

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se odborných témat v projevech mluvených i psaných;
- efektivně pracovat s cizojazyčným odborným textem;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu.
- efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie;
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v anglickém jazyce, jako například kalkulace, vyúčtování atd.;

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu jazykového vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.

Učivo je v každém ročníku rozděleno do čtyř základních oblastí:

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace zkoušky
	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky. Projekt.	33 konzultací 4 zkoušky

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Všeobecná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, každodenní život, nakupování, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací, nakupování, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, informování se na služby, objednávka služby, znalosti o anglicky mluvících zemích včetně vybraných poznatků z oboru, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika anglicky mluvících zemí ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku. Jsou zaměřena zejména na terminologii používanou v restauracích, hotelích a zařízeních zabývajících se odbytem cukrářských výrobků. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností. Je velmi silným motivačním prvkem pro obor a je zaměřen na spojení poznatků anglického jazyka, odborného výcviku, informačních a komunikačních technologií.

Tělesná výchova

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Tělesná výchova, 2 hodiny měsíčně

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

- chápat zdraví, tělesnou zdatnost, jako hodnoty potřebné k psychosomatickému rozvoji člověka;
- vážit si zdraví a považovat jej za prioritní životní hodnotu, utužovat jej a žít v souladu se zdravím životním stylem;
- orientovat se v tom co může zdraví člověka ohrozit a co naopak utužovat a rozvíjet;
- nedostatečnou nebo jednostrannou zátěž vyvažovat rozmanitými pohybovými aktivitami;
- racionálně posuzovat důsledky komerčního vlivu a příliš materialistického životního stylu a zaujímat přiměřeně kritický postoj;
- zodpovědně a racionálně jednat v situacích, které s sebou nesou složité rozhodnutí, kompromis, nebo trpělivost, v těchto situacích zachovávat odstup, chladnou hlavu a jednání v rámci fair play;
- usilovat o získání rozmanitých pohybových zkušeností a snažit se osvojit si co nejširší základnu pohybových dovedností a dosahovat optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- zhodnotit své pohybové nadání a snažit se jej rozvíjet v daném odvětví;
- zaujímat takové životní hodnoty a postoje, aby byly co nejvíce eliminovány nezdravé a negativní životní a sociální návyky;
- z přehledem jednat ve složitých osobních, či sociálních situacích, nebo ve stavu ohrožení;
- podporovat a využívat zdravé životní prostředí;
- usilovat o pozitivní rozvoj tělesného sebepojetí;
- pociťovat uspokojení a radost při provádění pohybových činností;

Charakteristika učiva:

Tělesná výchova se snaží vybavit žáky základními postoji, dovednostmi a znalostmi umožňujícími pozitivní rozvoj společnosti. Tato oblast vzdělávání, respektive výchovy se zaměřuje na osvojení si zdravého životního stylu, a celoživotní zodpovědnosti za své zdraví. Důležité je rovněž rozvíjet pocit zodpovědnosti za sebe i za ostatní, klást důraz na bezpečnost a zdraví.

Žáci by si měli uvědomovat své potřeby, potřeby ostatních lidí a měli by je respektovat. Svě tělo by měli pojímat v psychosociální jednotě a rozvíjet mentální úroveň ruku v ruce s fyzickou úrovní své osobnosti. Tímto způsobem předcházet sociálně negativním jevům, stresujícím životním událostem a negativním vlivům dnešní příliš konzumní společnosti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
	Atletika Sportovní hry – fotbal, basketbal Drobné pohybové hry Bruslení	0,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Tělesná výchova se zaměřuje nejen na fyzické aktivity, pohybové dovednosti atd., ale velkou měrou se snaží působit i na žákovu emocionální, charakterovou a volní složku osobnosti.

Žáci jsou vedeni k pravidelné pohybové činnosti, jsou jim vytvářeny podmínky pro provádění pohybových činností. V neposlední řadě jim vytvářeny podmínky pro účast a pořádání sportovních soutěží.

Ekonomika

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu:

Ekonomika, konzultace

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně. Žáci získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, její efektivní a hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům a odběratelům i základní vědomosti v pracovně-právních vztazích. Vědomosti je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Ekonomika žák:

- zná a správně používá základní ekonomické pojmy; orientuje se v základních právních normách a umí v nich vyhledat potřebné informace;
- vysvětlí tržní mechanismus a umí posoudit vliv ceny na nabídku a poptávku;
- má základní znalosti v pracovně-právních vztazích, orientuje se v příslušné právní normě a umí své poznatky uplatnit při jednání se zaměstnavatelem;
- posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor a ví, jak postupovat při zakládání a při ukončení živnosti;
- zná základní povinnosti podnikatele vůči státu, orientuje se v daňové soustavě a umí řešit jednoduché příklady výpočtu daní i sociálního a zdravotního pojištění;
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí posoudit důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku;
- rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů a umí vést daňovou evidenci;
- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření i jednoduché kalkulace ceny;
- orientuje se v platebním styku a umí vyplnit doklady související s pohybem peněz.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař z okruhu Ekonomické vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace Zkoušky
	Základy tržní ekonomiky, - potřeby, statky, služby, výroba, hospodářský proces, trh Podpora prodeje, propagace produktů Národní hospodářství, obchod, cestovní ruch Podnikání, podnikatel Organizace výroby, odbytu Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Zaměstnanci Peníze, daně a pojistné Daňová evidence	33 4 zkoušky

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí:

Předmět vede žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, k diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování.

Suroviny

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Suroviny, konzultace

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

V předmětu se žáci seznámí se surovinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými v pekařské výrobě. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, rozdělením nealkoholických a alkoholických nápojů, výrobou a jednotlivými druhy nápojů, vhodných k pekařským výrobkům.

Dále se žáci seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování surovin a žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho základními potřebami, aby byli schopni kombinovat potraviny-suroviny tak, aby odpovídaly zásadám zdravé výživy.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace Zkoušky
	Složení a vlastnosti potravin Základy výživy Metabolismus živin Cukry a jiná sladidla Obiloviny Mlýnské výrobky Škroby, modifikované škroby Vejece – třídění vajec Mléko, smetana a mléčné výrobky Tuky – živočišné, rostlinné Ovoce a výrobky z ovoce Jádroviny a olejnatá semena Kakao a čokoláda Pochutiny Nápoje – nealkoholické, alkoholické Želírovací prostředky Kypřicí prostředky Nové druhy surovin Chemikálie používané v pekařské výrobě Potravinářská barviva Obalové materiály	33 4 zkoušky

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel ve žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání nových informací. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a využívání biopotravin a surovin s nízkou energetickou hodnotou. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami – surovinami i osobní hygieny a hygieny prostředí.

Technologie

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Technologie, konzultace

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Cílem obsahového okruhu výroba a odbyt je osvojení dovedností a upevnění vědomostí, potřebných k výkonu kvalifikované práce v pekařské výrobě a strojního zařízení v pekárenském provozu. Žáci jsou vedeni k technologické kázi, hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti. Obsahový okruh učiva umožňuje žákům rutinně zvládnout základní technologické procesy, při výrobě využívat a obsluhovat stroje a zařízení potřebné ke zpracování potřebných surovin. Vyrábí standardní sortiment pekařských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup výroby. Vykonávají činnosti spojené s nabídkou a odbytem pekařských výrobků. Žáci si osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany. Cílem je návaznost a propojení jednotlivých tematických celků a jejich aplikace v rámci odborného výcviku

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace Zkoušky
	Historie pekařské výroby Kvasné procesy Výroba pšeničného pečiva Příprava před pečením a vlastní pečení výrobků Těsta Výroba chleba Kynutí chleba Pečení chleba Speciální druhy chleba Expedice chleba Výroba těstovin a extrudovaných výrobků Jemné pečivo Výrobky z kynutého a plundrového těsta Perníky Výrobky z třených a šlehaných hmot Smažen pečivo Speciální výrobky Jakost a vady pekařských výrobků Odborné výpočty	33 4 zkoušky

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami s důrazem na osobní hygienu a hygienu pracovního prostředí, dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami a jejich správnému uchování. Snaží se vést k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

V předmětu Technologie jsou integrovány Hospodářské výpočty.

Stroje a zařízení

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu:

Stroje a zařízení, konzultace

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Cílem je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o používání strojů a strojního zařízení v pekárenském provozu. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti. Obsahový okruh učiva umožňuje žákům rutinně zvládnout základní technologické procesy, při výrobě využívat a obsluhovat stroje a zařízení potřebné ke zpracování potřebných surovin. Žáci si osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany. Předmět stroje a zařízení navazuje na vědomosti a dovednosti žáka osvojené v předmětu technologie a v odborném výcviku a umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojů a strojního zařízení v pekárenských provozech.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 pekař. Předmět je provázán s dalšími předměty např. Technologie, Suroviny a Odborný výcvik.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace Zkoušky
	Stroje a zařízení ve skladech Dopravní zařízení Váhy a dávkovací zařízení Stroje a zařízení pro přípravu těst Zařízení na dokynutí těst Pekařské pece Stroje na výrobu listových a plundrových těst Počítače výrobků, krájecí a balící stroje Komplexní mechanizované výrobní linky Extrudéry Zařízení na výrobu těstovin	30 4 zkoušky

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami s důrazem na osobní hygienu a hygienu pracovního prostředí, dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami a jejich správnému uchování. Snaží se vést k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

Odborný výcvik

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

Odborný výcvik, 28 hodin

Platnost učební osnovy:

Od 1. 9. 2020

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik poskytuje žákům znalosti z oblasti technologického zpracování surovin, požadavků na jejich jakost a skladování, vštěpuje pravidla správné výživy, moderních trendů v pekařské výrobě a zdravého životního stylu. Žák získá manuální zručnost v pekařské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany. Žáci jsou vedeni k soustavnému zvyšování své odborné kvalifikace.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
	Hygiena a bezpečnost práce, komunikace, HACCP, pekařský provoz – seřizování strojů, sanitace, příprava surovin příprava těst, náplní, kynutí a tvarování, jemné a speciální pečivo	28

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vést žáky k poctivé práci, slušnému chování, samostatnosti i schopnosti pracovat v kolektivu, respektovat druhého.

Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

- efektivní výklad, frontální, skupinové i individuální praktické vyučování
- metoda činnostně zaměřeného vyučování : pozorování, poznávání, praktická realizace
- důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace žáků, praktické odborné kurzy
- laboratorní cvičení s praktickým nácvikem
- moderně vybavená pracoviště, sledování nejnovějších trendů
- práce s odbornou literaturou a moderní technikou
- estetika v praktických činnostech

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení probíhá podle klasifikačních pravidel stanovených ve školním řádu. Žáci jsou průběžně hodnoceni při výrobě, dále při laboratorních cvičeních, dalším hlediskem je účast na soutěžích a celková aktivita. Nezastupitelnou funkci má i průběžné slovní hodnocení. Hodnotí se i ústní projev žáků, jejich ekologické jednání a estetické citění. Důraz je kladen na aktivní přístup k dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel včetně osobní úpravy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především :

komunikativní kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné schopnosti komunikovat a vést žáky k užívání odborné terminologie
- sociální a personální kompetence

- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých, být schopný pracovat v kolektivu
- být schopný řešit objektivně problémové situace a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů
- odborné kompetence
- využívat moderní technologie při pekařské výrobě
- využívat moderní informační technologie
- vést k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce
- zodpovědně dodržovat ekologické požadavky pro pekařské provozy

Průřezová témata:

Jsou průběžně začleňována do praktické výuky v návaznosti na teorii

Občan v demokratické společnosti – cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět o problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit.

Člověk a svět práce – motivuje k aktivnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na trhu práce

Člověk a životní prostředí – objevuje se v tématech která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, problematikou koncentrace škodlivých látek v potravinách a dále se zaměřují na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu obilovin a mouky. Zahrnuta

je i problematika třídění odpadů a ekologické jednání, které vede k ochraně přírody a krajiny.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 980
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, požární prevenci a osobní hygienu; - přejímá svěřené úkoly; - vysvětlí účel školení BOZP, účel kritických bodů a jejich aplikaci v praxi; 	Hygienické a bezpečnostní předpisy PO a hygiena pracoviště Proškolení o BOZP, PO Základní hygienické předpisy, HACCP.	50
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání; - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu; 	Pekárenský provoz - charakteristika pracoviště, jeho organizace;	70
<ul style="list-style-type: none"> - přijímá a ukládá suroviny do skladu; - dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin; - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptur; - prosévá mouku a obsluhuje prosévací zařízení; - rozpozná druhy mouk a zná jejich složení; - připraví těsto dle receptury navažuje a odměřuje potřebné množství surovin; 	Příprava surovin - příjem a skladování surovin; - příjem a skladování mouky; - normování surovin; - prosévání a míchání mouky; - smyslové hodnocení mouky a ostatních surovin; - druhy mouk a jejich složení; - navažování, odměřování a úprava surovin;	100
<ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury; - mísí ručně připravené suroviny; - obsluhuje stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a hmot; - určí správný stupeň vymísení a nakynutí těsta; - vypočítá váhu řezů těst určených na dělení; - ovládá ztužování klonků a řezů; - připraví základní náplně dle receptur; 	Příprava těst a náplní - příprava základních druhů pšeničných těst; - příprava kynutých těst; - příprava plundrového těsta; - příprava listového těsta; - příprava třených a šlehaných hmot; - ruční a strojní hnětení těsta; - zrání těsta; - příprava základních druhů náplní;	130

<ul style="list-style-type: none"> - ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek různé tvary běžného, jemného a speciálního pečiva; - obsluhuje stroj na rohlíky včetně jeho čištění; - ručně plní a zdobí polotovary a výrobky; - odsazuje výrobky na plechy; 	Tvarování a dohotovování výrobků <ul style="list-style-type: none"> - ruční tvarování a strojní tvarování; - chleba, běžného, jemného a speciálního pečiva; - obsluha rohlíkovacího stroje; - ruční plnění a zdobení výrobků; - odsazování výrobků na plechy; 	110
<ul style="list-style-type: none"> - objasní správné podmínky pro kynutí; - nastaví parametry kynárny, sleduje změny při kynutí; - připravuje výrobky na pečení / strojení/; - nastavuje režim pece pomocí lopaty nebo sázecího zařízení; - sleduje stupeň propečení výrobků; - posoudí základní vady výrobků; 	Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků <ul style="list-style-type: none"> - faktory ovlivňující kynutí; - strojení výrobků – vložení, mašlování, sypání; - nařezávání; - tepelná úprava výrobků; - vady výrobků a jejich odstranění; 	110
<ul style="list-style-type: none"> - kontroluje finální výrobky; - provádí ruční balení a značení výrobků; - sestaví nabídkový list prodává pekařské výrobky, komunikuje se zákazníkem; 	Kontrola a smyslové hodnocení finálních výrobků, odbytová činnost <ul style="list-style-type: none"> - posuzování kvality výrobků; - balení výrobků, etiketování výrobků; - prezentace a prodej pekařských výrobků; - komunikace s odběratelem; 	70
<ul style="list-style-type: none"> - provádí čištění strojů a pomůcek; - orientuje se v seřizování pekařských strojů a zařízení; 	Seřizování a údržba strojů a zařízení v pekárnách	50
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí správný prostředek pro čištění, sanitaci a dezinfekci pekárenského provozu; - provádí ruční čištění a sanitaci, včetně strojů; 	Sanitace pekárenského provozu	50
<ul style="list-style-type: none"> - efektivně hospodáří se surovinami a energiemi; - dodržuje zásady nakládání s odpady; 	Ochrana životního prostředí	40
<ul style="list-style-type: none"> - objasní evidenci při výrobě, skladování a expedici výrobků; 	Vedení předepsané evidence	40
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobky; 	Skladování a expedice výrobků <ul style="list-style-type: none"> - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků; - balení výrobků a balicí technika; - zásady prodeje pekařských výrobků; 	60
<ul style="list-style-type: none"> - popíše nové trendy v pekařské výrobě, technologii a sortiment pekařských výrobků/ různé tvary a nové suroviny/; - vyrábí dietní a dia výrobky dle hygienických předpisů; 	Nové trendy v pekařské výrobě, výrobky dietní a dia	50
<ul style="list-style-type: none"> - procvičuje získané vědomosti a dovednosti při přípravě na závěrečné zkoušky; 	Příprava na závěrečné zkoušky – opakování a procvičování	50

7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Identifikační údaje:

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Zaměření:

Pekař

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Personální podmínky:

Teoretickou výuku zajišťuje 22 učitelů. Všeobecně vzdělávací předměty vyučuje 15 učitelů, odborné 7 učitelů. 2 učitelé si doplňují kvalifikaci, 1 učitel nemá plnou kvalifikaci, ale chystá si ji doplnit. Naprostá většina učitelů má dlouholetou pedagogickou praxi. Každoročně se účastní dalšího vzdělávání učitelů podle plánu a to tak, aby si například zvyšovali odbornost, naučili se používat moderní metody výuky s využitím informačních technologií a podobně. Tyto dovednosti poté uplatňují v rámci prezenční výuky, při distanční výuce je to jediný nástroj pro kontakt se žáky.

Praktickou výuku zajišťuje 16 učitelů odborného výcviku, kteří jsou až na 1 učitele plně kvalifikovaní. Zároveň spolupracujeme s instruktory z řad sociálních partnerů.

Těm učitelům, kteří nastoupili od školního roku jako „noví“, ať už s pedagogickou praxí nebo bez ní, je přidělen zkušený zavádějící učitel, který je první dva roky provádí vzdělávacím procesem na naší škole podle předem stanoveného plánu.

Úroveň počítačové gramotnosti pedagogů

Lze konstatovat, že počítačová gramotnost pedagogů je na naší škole *poměrně vysoká*, i když současné proškolení na úroveň P nesplňuje standardem požadovaných 75 % pro rok 2010, ale 58 % pedagogických pracovníků již absolvovalo proškolení v alespoň v jednom volitelném modulu této úrovně.

Pedagogové *aktivně využívají informační systém školy Bakaláři*, při přípravách na výuku již většina používá základní kancelářské aplikace jako je textový a tabulkový editor z balíku programů MS Office, ale také program pro vytváření prezentací PowerPoint.

V rámci distanční výuky ještě navíc využívají aplikaci Teams v rámci Office365.

Vzdělávání pedagogů v ICT

Z celkového počtu 38 absolvovalo školení v oblasti ICT základní úrovně **Z 33** pedagogických pracovníků (tedy 87 %), školení **P0** celkem 27 pracovníků (tedy 71%) a školení **P1** pak 22 pracovníků (58 %). Úroveň **P** však splnilo pouze 8 pracovníků (tj. 21 %).

V rámci dalšího vzdělávání se 3 pracovníci účastnili školení **S** specifických znalostí, jednalo se zejména o využití interaktivní tabule pro výuku cizích jazyků a 1 pracovník úspěšně absolvoval školení typu **M**, tedy vzdělávání ICT metodiků.

V dubnu se rovněž všichni učitelé zúčastnili prezentace interaktivní tabule.

Materiální podmínky:

Škola využívá k zabezpečení vzdělávání 3 budovy:

Budova školy – Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Probíhá zde teoretické vyučování ve **12 třídách**. Z toho **9 tříd je kmenových**. Slouží k výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, všechny jsou vybaveny televizí s DVD přehrávačem, případně ještě videorekordérem. Jedna třída slouží k výuce jazyků. Ve 2 třídách (č. 8 a jazyková) je instalován závěsný systém na mapy. **2 třídy** slouží především k výuce předmětu informační technologie a administrativa a korespondence, ale i odborných předmětů a jazyků (ČJL, NJ, AJ). Každá tato učebna je vybavena 15 počítači pro žáky a další didaktickou technikou a audiovizuální technikou (viz vybavení informačními technologiemi). V budově školy je denně otevřen **školní bar**, který slouží žákům a zaměstnancům k občerstvení. Provoz školního baru zajišťují žáci nástavbového studia pod dohledem učitele odborných předmětů v rámci průběžné praxe. Ve školním baru je kuchyňka, která je vybavena kuchyňskou linkou, lednicí, sporákem, mikrovlnnou troubou a dalšími kuchyňskými spotřebiči. Barový pult je vybaven chladicí vitrínou, prosklenou lednicí a profesionálním kávovarem, ve kterém žáci připravují různé druhy káv. Ve školním baru je též televize a DVD přehrávač. Provoz školního baru, to znamená evidenci tržeb a sledování stavu a pohybu zásob provádíme na počítači, který je doplněn čtečkou čárových kódů. Žáci i zaměstnanci školy mohou ve školním baru posedět u kavárenských stolků v době přestávek či volna na oběd. V budově školy jsou **šatny** pro žáky. Šatny se nacházejí v přízemí a v 1. poschodí budovy. Jsou vybaveny novými šatními skříňkami. Skříňku využívají vždy 2 žáci. Protože budova školy je poměrně malá, nejsou učitelé soustředěni ve sborovně, ale jsou rozmístěni v **7 kabinetech**. Kabinety jsou vybaveny telefonem, počítačem s připojením na internet, tiskárnou a kancelářským nábytkem. Učitelům jsou k dispozici rádia s CD přehrávačem a zpětné projektory. Učitelé i žáci mohou pro výuku využívat malou **školní knihovnu a kopírku**. V budově školy se též nachází **ředitelna se sekretariátem**, kde kromě počítačového vybavení jsou 2 kopírky (tiskárny), z toho 1 barevná, připojené na síť a skartovací stroj, **kancelář zástupkyně**, která je opět standardně vybavena počítačem a tiskárnou a **ekonomické oddělení**, kde kromě počítačového vybavení je k dispozici barevná tiskárna, scanner a skartovací stroj. Budova je opatřena kamerovým systémem, který sleduje oba vchody do budovy.

Budova střediska praktického vyučování Labenka – Husova 22, 290 01 Poděbrady (školní jídelna, školní restaurace, školní prodejna)

Uskutečňuje se zde školní stravování žáků, stravování zaměstnanců školy a školských zařízení a stravování dalších osob za úplatu. Zde probíhá praktické vyučování žáků. Budova zahrnuje školní jídelnu (a kuchyň), restauraci (a kuchyň), prodejnu, salonek, pokoje s příslušenstvím a zázemí (sklady, sklepy, kanceláře, šatny, toalety a úklidové prostory). Výrobní střediska i odbytová střediska jsou vybavena moderními stroji (konvektomat, termoregulační zařízení), přístroji, nástroji a inventářem, které odpovídají hygienickým, bezpečnostním i estetickým požadavkům. Provoz je zajištěn počítačovou technikou (registrační pokladny, systém objednávání, skladové hospodářství atd.).

Kapacita střediska praktického vyučování Labenka pro zajištění odborného výcviku nestačí a proto máme odborný výcvik zajištěn smluvně u dalších partnerů.

Budova domova mládeže Jitřenka – U Struhy 978, 290 01 Poděbrady

Poskytuje ubytování a další služby žákům. Kromě 12 pokojů (2-4 lůžkové) standardně vybavených, má domov mládeže klubovnu s televizí a DVD přehrávačem, studovnu s počítačem připojeným na internet a tiskárnou, kuchyňku, knihovnu a malou tělocvičnu s kulečnickým stolem. Nově zrekonstruované toalety a koupelny odpovídají všem hygienickým a estetickým požadavkům. Ubytování žáci mohou využít i malou zahradu, která k budově náleží.

Škola má k dispozici **2 automobily**, osobní automobil značky Felicie a devítimístný Volkswagen Transporter. Automobily jsou používány pro zajištění provozu školy, pro zásobování školního baru, pro dopravu inventáře, zásob a žáků a učitelů na různé soutěže, gastronomické akce, lyžařské výcviky atd.

Vybavení informačními technologiemi

Na škole je celkem **12 učeben** – z toho 9 běžných, 1 jazyková a 2 počítačové. Všechny běžné učebny (včetně jazykové) jsou vybaveny **zásuvkami s možností připojení do počítačové sítě**. V počítačových učebnách POČ1 a POČ2 je celkem **50 přípojných míst**. V těchto učebnách je **30 žákovských stanic, 2 učitelské počítače a 1 server**. Dále jsou zde **dva dataprojektory a projekční plátna**. Ve větší počítačové učebně je k dispozici **videorekordér s DVD přehrávačem a plným ozvučením**. Tato učebna je také při „Dnech otevřených dveří“ využívána k prezentaci školy.

Na **domově mládeže „Jitřenka“** jsou umístěny **3 počítače** (1 pro správu domova a 2 pro zájmovou činnost ubytovaných žáků) a ve **středisku praktického vyučování „aneka“** celkem **9 počítačů** (2 pro učitele odborného výcviku, zbývající pro zajištění restauračního provozu a skladu).

Administrativa je zajištěna celkem **5 počítači**, k dispozici jsou zde dvě barevné a jedna černobílá laserová tiskárna, skener a jeden přenosný počítač.

Jeden počítač zajišťuje chod a správu **školního baru**.

Všechny počítače jsou napojeny na vnitřní počítačovou síť s možností připojení k Internetu.

Žáci a pedagogičtí pracovníci mají zajištěn diskový prostor pro uložení svých dat a mají možnost uložit si svá data na přenosné médium.

Na všech počítačích je nainstalován operační systém **Windows XP se sít'ovou podporou Windows Server 2003 a software Microsoft Office**. Ze serveru je pro všechny pracovníky dostupná aplikace **Bakalář**. Z výukových programů jsou k dispozici programy pro výuku cizích jazyků (angličtina, němčina), českého jazyka a program ATF pro výuku techniky administrativy. Všechny uvedené operační systémy a aplikace jsou řádně licencovány.

Využívání informačních technologií v hodinách

Informační technologie jsou plně využívány pro výuku **předmětů ICT a administrativa, a dále v omezené míře pro výuku cizích jazyků, zejména anglického jazyka a také pro výuku jazyka českého**.

Prezentační technikou (dataprojektorem a plátnem) jsou vybaveny pouze počítačové učebny. Ostatní učebny jsou vybaveny videem a DVD, což je s ohledem na dnešní výukové možnosti pomocí prostředků ICT již zcela nedostačující.

Praktické využití počítačů si mohou žáci nástavbového studia ověřit ve školním baru, kde je nainstalován specializovaný program pro jeho vedení.

V rámci krajského projektu **„Modernizace do škol“** byla na jaře roku 2010 do jedné třídy instalována interaktivní tabule s příslušenstvím. Projekt byl ukončen v dubnu 2011.

Dostupnost informačních technologií pro žáky v době mimo vyučování

Mimo vyučování jsou informační technologie žákům k dispozici **o přestávkách případně po vyučování pouze po předchozí dohodě s vyučujícím a za jeho přítomnosti**.

Žákům ubytovaným v domově mládeže je umožněn přístup (mimo vyučování) pod dozorem vychovatele nebo vychovatelky.

Dostupnost informačních technologií pro pedagogy

Kabinety učitelů jsou vybaveny standardními počítači (průměrně 2 učitelé na jeden počítač), **napojenými do počítačové sítě s možností připojení k Internetu**. Součástí každého počítače je černobílá **laserová tiskárna**. Pedagogičtí pracovníci mají zajištěn diskový prostor pro uložení svých dat. Využívají ke své práci hlavní vnitřní informační systém školy, zajišťovaný programem Bakaláři a také společný informační server. Dále mají zajištěnu **schránku elektronické pošty a prostor pro vystavení webové prezentace**.

V rámci výuky a nutné přípravy na výuku mohou využívat běžně používané **kancelářské programové vybavení i další běžný uživatelský software**, přičemž veškeré programové vybavení je používáno

v souladu s licenčními ujednáními; dále mají k dispozici *barevnou laserovou tiskárnu, skener a digitální fotoaparát a videokameru.*

Infrastruktura

Podle standardu je požadováno 14 pracovních stanic na sto žáků, z toho mladších 15-ti let 8. ***Tyto požadavky škola splňuje***; přesto je potřeba soustavně pracovat na jejich postupné modernizaci; ještě v roce 2009 plánujeme vybavit aspoň jednu počítačovou učebnu novými LCD monitory.

Připojení do internetu splňuje standardem požadovanou propustnost – je realizováno mikrovlnným systémem přes parabolickou anténu, umístěnou na budově školy. Teoretická přenosová rychlost je 2 Mb/s. Rozvod po budově je proveden strukturovanou kabeláží 100 Mb/s.

Na systému Labenka je zajištěn firewall a proxy server, který umožňuje škole ***efektivně kontrolovat a blokovat přístup ze školní sítě*** na takové www stránky, které si sama určí, a dále k těm službám internetu, které si sama určí. Ve škole byl zaveden ***systém automatického zálohování dat (ntbackup.exe)***. ***a na serveru je nainstalován další disk pro zrcadlový zápis (tzv. mirroring)***. Škola má zajištěnu ***ochranu proti virům*** jak na úrovni souborového systému, tak i na úrovni došlé a odesílané pošty. V rámci jedné počítačové učebny má možnost ***zamezit přístupu na některé webové stránky díky programu Vision*** pro řízení výuky v počítačové učebně.

Škola má vlastní prezentaci na adrese www.soupydy.cz. Všichni zaměstnanci mají vlastní e-mailovou schránku. Žáci nemají vlastní schránky, ale mají možnost si je zajistit využitím služby některého veřejně dostupného serveru.

8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Identifikační údaje:

Název školy:

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II

Adresa školy:

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Název školního vzdělávacího programu:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 Pekař

Zaměření:

Pekař

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Škola má vytvořeny velmi funkční vazby s okolním sociálním a pracovním prostředím. Spolupráce se sociálními partnery umožňuje škole *sledovat a analyzovat potřeby regionálního trhu práce a možnosti uplatnění absolventů a zahrnout požadavky partnerů do kompetencí absolventů oboru cukrář. Největším přínosem* sociálního partnerství je však *podpora realizace vzdělávacího programu zajištěním odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, odborných přednášek, exkurzí, kurzů, soutěží a projektů.*

Důležitým sociálním partnerem při realizaci školního vzdělávacího programu Gastronomické služby – cukrář jsou především *rodiny žáků*. Rodiče představují sociální a kulturní prostředí, které je určující pro vzdělávací předpoklady žáků a volbu jejich vzdělávací cesty. Abychom mohli naplňovat vzdělávací a výchovné aspekty vzdělávacího programu pořádáme 2x ročně třídní schůzky, na kterých projednáváme a řešíme výsledky studia a chování žáků s rodiči. Každý učitel má stanoveny pro rodiče konzultační hodiny. Neodkladné problémy s rodiči řešíme okamžitě. Rodiče se účastní praktických závěrečných zkoušek. Pro rodiče a jejich děti, kteří mají zájem o studium pořádáme 3x ročně Dny otevřených dveří. Zároveň se účastníme přehlídek škol v Kolíně, Nymburce, Mladé Boleslavi a Kutné Hoře, kterých se rodiče s budoucími uchazeči o studium hojně účastní a zajímají se o možnosti studia na naší škole. Pravidelně provádíme hodnocení školy za pomoci dotazníkového šetření Mapa školy. Tohoto projektu se mohou rodiče účastnit. Mohou tak svými odpověďmi v dotazníkovém šetření ovlivňovat klima na škole, vzdělávací, materiální a personální podmínky. Mnozí rodiče též spolupracují při pořádání mezinárodní přehlídky středních odborných učilišť Gastro Poděbrady, kterou každoročně pořádáme.

Dalším významným sociálním partnerem jsou zaměstnavatelé. Budoucí zaměstnavatelé ovlivňují vzdělávací nabídku školy tím, že se poptávají po kvalifikovaných absolventech, pro ně jsou rozhodující výsledky vzdělávání zejména v oblasti odborné přípravy. Jedině tak se absolventi mají možnost uplatnit na trhu práce. V tomto směru provádíme každoročně průzkum uplatnění absolventů, který je uveřejněn ve výroční zprávě. Podle tohoto průzkumu je uplatnění absolventů oboru cukrář poměrně dobré. Zaměstnavatelé mají problém s uspokojením poptávky, nejen proto, že část absolventů tohoto tříletého oboru odchází na nástavbové studium, ale též proto, že někteří se uplatní v jiném oboru.

Největší význam v sociálním partnerství mají *provozovny soukromých podnikatelů a provozovny, na nichž realizujeme odborný výcvik*, neboť se zde naplňují a realizují učební plány odborného výcviku. Odborný výcvik má ve vzdělávacím programu nezastupitelné místo, a proto považujeme tyto partnery za velmi důležité. Navíc někteří majitelé a pracovníci těchto provozoven umožňují našim žákům účastnit se a zajišťovat různé gastronomické akce, vyrábět cukrářské výrobky z netradičních a drahých surovin a v mnohých případech zde absolventi najdou pracovní uplatnění. Škola si takových pracovišť váží a zve odborníky z těchto provozoven na závěrečné zkoušky nebo další odborné akce, které škola pořádá. Význam tohoto partnerství spočívá také v tom, že žáci, ale i dospělí mají možnost uplatnit

teoretické znalosti v praktické činnosti. A to je výborná zkušenost pro budoucí uplatnění se na trhu práce.

Veliký význam zejména v oblasti světa práce má náš stálý partner a to **Úřad práce v Nymburce**. Každoročně zveme jeho zástupce, aby uspořádali pro naše žáky besedy. Žáky seznámí se základními předpisy a právními normami souvisejícími s politikou zaměstnanosti, s vývojem míry nezaměstnanosti ve státě a v regionu s ohledem na jejich obor studia, uvedou jim kontakty na instituce, které se zabývají problematikou zaměstnanosti a otázkami s ní souvisejícími. Navíc se žáci naučí vyhotovovat základní dokumenty, které jsou pro získání zaměstnání nutné, jako je například životopis nebo motivační dopis. Přednášky jsou velmi praktické a žáci se o tuto problematiku živě zajímají. Besedy slouží i jako podpora kariérového poradenství, protože pracovníci **Úřadu práce** jsou nejlépe informováni o možnostech dalšího růstu každého žáka.

Při realizaci vzdělávacího programu spolupracujeme s některými **profesními sdruženími** jako je například **Česká barmanská asociace či Asociace kuchařů a cukrářů**. Spolupráce se uskutečňuje zejména při pořádání odborných kurzů a soutěží.

Velmi přínosnými partnery při realizaci vzdělávacího programu jsou **učiliště** například z Městce Králové, Horek, Příbrami, Čáslavi, Klánovic a **zahraniční školy** jako je učiliště ve slovenské Rimavské Sobotě. Partnerství je založeno zejména na spolupráci při pořádání a zajišťování různých odborných soutěží a přehlídek, kde významné místo zaujímá soutěž Gastro Poděbrady, při realizaci výměnných stáží a pobytů, při realizaci různých projektů, jako je například projekt Společně v EU a například i dalším vzdělávání pracovníků.

A jistě bychom mohli jmenovat **celou řadu dalších institucí, sdružení a firem**, s kterými spolupracujeme při realizaci vzdělávacího programu. Uvedeme jen oblasti, v kterých má tato spolupráce přínos: **účast na výstupním hodnocení výsledků vzdělávání, pomoc při zajišťování materiálních podmínek výuky, další vzdělávání pedagogických pracovníků, podněty pro aktualizaci ŠVP, zajištění sportovních a kulturních aktivit, grantová a projektová činnost školy, exkurze, činnosti v oblasti prevence, environmentální výchova a podobně**.

Seznam pracovišť, kde se uskutečňuje odborný výcvik není možné specifikovat. Jejich počet se liší podle počtu žáků a každý školní rok je s jednotlivými pracovišti uzavírána Smlouva o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování.

Zpracoval: tým pedagogických pracovníků školy
Koordinátor ŠVP: Ing. Martina Červená