

Školní vzdělávací program  
pro obor vzdělání

**Cukrář**  
**29-54-H/01**





Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace  
29-54-H/01 Cukrář



**Identifikační údaje:**

<b>Název a adresa školy:</b>	Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace, Kpt. Jaroše 862, 441 01 Podbořany
<b>Zřizovatel:</b>	Ústecký kraj
<b>Ředitel:</b>	Ing. Bc. Jiří Marhold
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrář
<b>Kód a název oboru:</b>	29-54-H/01 Cukrář
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	3 roky, denní
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1.9.2022

*Zpracován dle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář, vydaného Opatřením ministra školství, mládeže a tělovýchovy č.j. MSMT-31622/2020-1 k 1. září 2020.*

*Ředitel školy: **Ing. Bc. Jiří Marhold**  
Kontakty pro komunikaci se školou  
Telefonní číslo: **415 237 710**  
Fax: **415 214 475**  
E-mailová adresa: **skola@gsospodborany.cz**  
Adresa webu: [www.gsospodborany.cz](http://www.gsospodborany.cz)*

.....  
ředitel



Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace  
29-54-H/01 Cukrář



Název a adresa školy: **Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany,  
příspěvková organizace, Kpt. Jaroše 862, 441 01 Podbořany**

Název ŠVP: **Cukrář**

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Platnost: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Stupeň dosaženého vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

<b>ŠVP Cukrář – učební plán</b>					
<b>Povinné vyučovací předměty:</b>	<b>Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků</b>				<b>Celkem vyučovacích hodin za dobu studia</b>
	<b>1. r.</b>	<b>2. r.</b>	<b>3. r.</b>	<b>Celkem</b>	
<b>Všeobecné předměty</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>928</b>
Český jazyk a literatura	2	2	1	5	160
Cizí jazyk	2	2	2	6	192
Občanská nauka	1	1	1	3	96
Fyzika	1	0	0	1	32
Chemie	1	0	0	1	32
Základy ekologie	0	0	1	1	32
Matematika	1	1	1	3	96
Aplikovaná matematika	1	0	0	1	32
Tělesná výchova	1	1	1	3	96
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	96
Ekonomika	0	1	2	3	96
<b>Odborné předměty</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>67</b>	<b>2144</b>
Odborné kreslení	1	1	1	3	96
Cukrářská technologie	2	4	3	9	288
Suroviny	2	2	2	6	192
Cukrářské stroje a zařízení	1	1	1	3	96
Odborný výcvik	15	15	15	45	1440
<b>Celkem</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>
<b>Nepovinné vyučovací předměty</b>	<b>1. r.</b>	<b>2. r.</b>	<b>3. r.</b>	<b>Celkem</b>	<b>-</b>
	0	0	0	0	0

#### Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce:

<b>Činnosti</b>	<b>Počet týdnů v ročníku</b>		
	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>
Vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.	8	8	5
Závěrečná zkouška	0	0	3
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>



### 3.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP - 2022

Škola: Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace, Kpt. Jaroše 862, 441 01 Podbořany				
Kód a název RVP: 29-54-H/01 Cukrář				
Název ŠVP: Cukrář				
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	
Cizí jazyk	6	Cizí jazyk	6	
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědní vzdělávání	3	Fyzika	1	
		Chemie	1	
		Základy ekologie	1	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	3	
		Aplikovaná matematika	1	
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Vzdělávání v informačních a komunikačních technolog.	3	Informační a komunikační technologie	3	
Ekonomické vzdělávání	2	Ekonomika	3	1
Technická a technologická příprava	14	Cukrářská technologie	9	1
		Cukrářské stroje a zařízení	3	
		Odborné kreslení	3	
Výroba a odbyt	35	Suroviny	6	16
		Odborný výcvik	45	
Disponibilní hodiny	18			
<b>Celkem</b>	<b>96</b>		<b>96</b>	<b>18</b>



## UČEBNÍ OSNOVY

### Český jazyk a literatura

Obor vzdělání:	<b>29-54-H/01 Cukrář</b>
Délka a forma vzdělávání:	<b>3 roky, denní forma</b>
Celkový počet hodin:	<b>160</b>
Platnost:	<b>od 1. 9. 2022</b>

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle:

Předmět *Český jazyk a literatura* rozvíjí komunikační kompetence žáků, učí žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Žáci se v tomto předmětu učí vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné. Předmět *Český jazyk a literatura* také dále rozvíjí stylistické dovednosti žáků. Celkově se u žáků vytváří jazykový základ pro další vzdělávání v mateřském i cizím jazyce. Prostřednictvím učiva literatury (umění) se zároveň utváří u žáků kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, což pomáhá formovat etický a občanský profil žáka. Při zaujímání vlastního postoje k uměleckému dílu se u žáka rozvíjí komunikační schopnosti a dovednosti. Předmět *Český jazyk a literatura* ovlivňuje hodnotovou orientaci a postoje nejen v oblasti kulturní, ale i v oblasti sociální.

##### Pojetí výuky:

Ve vyučovacím předmětu *Český jazyk a literatura* žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami; v literární výchově se kromě čítanek využívají také nahrávky, obrazový materiál a filmové ukázky. Podle charakteru učiva se využívá internetu. Těžištěm *jazykové a stylistické výchovy* je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování. V *literární výuce* převažuje četba a interpretace konkrétních uměleckých děl, což je doplňováno poznatky potřebnými pro pochopení daného uměleckého díla.

##### Strategie výuky:

Výuka *Českého jazyka a literatury* směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným;
- uvědomovali si vhodnost užití určitých jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci;
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů, měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- zaujímali vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí;
- chápali umělecké dílo jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- tolerovali estetické cítění, vkus a zájmy druhých lidí;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace.

##### Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Předmět *Český jazyk a literatura* se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacího předmětu se realizují též některá průřezová témata.

Ve vyučovacím předmětu *Český jazyk a literatura* se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat



s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými. Předmět *Český jazyk a literatura* také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

#### Mezipředmětové vazby

Výuka úzce souvisí zejména s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako občanská nauka a s odbornými předměty. V těchto předmětech se prolíná problematika českého jazyka, která se týká především historických souvislostí a aplikací těchto poznatků v praxi. Aby se žák mohl uplatnit se svými jazykovými znalostmi na trhu práce, je nezbytné, aby zvládl předmět Český jazyk a literatura v celém jeho rozsahu. Součástí výuky českého jazyka aplikování jazyka v praxi zvládnutím písemného i mluveného projevu, jehož výstupem je kultivovaný projev žáka, který je nezbytný pro jeho vstup na pracovní trh.

#### Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáka v předmětu *Český jazyk a literatura* klademe důraz zvláště na:

- úroveň zvládnutí poznatků o českém pravopise a schopnosti jej aplikovat v konkrétních případech,
- dovednost kritické práce s texty
- na samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse,
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty,
- porozumění sdělení obsaženému v uměleckých dílech,
- na zájem žáků o umění.

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období, přihlíží se i k aktivitě žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• V písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li><li>• Pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li></ul>	<b>Hlavní principy českého pravopisu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Psaní y/ý ve vyjmenovaných slovech</li><li>• Psaní i/y plynoucí ze shody přísudku a podmětu</li><li>• Psaní předpon s, z, vz</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy</li></ul>	<b>Národní jazyk a jeho útvary</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Čeština – mateřský jazyk</li><li>• Spisovný a nespisovný jazyk</li><li>• Demokratizace jazyka</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Orientuje se v soustavě jazyků</li></ul>	<b>Čeština a evropské jazyky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slovanské jazyky a čeština</li><li>• Indoevropské jazyky a čeština</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky</li><li>• Používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů</li><li>• Samostatně zpracovává informace</li></ul>	<b>Práce s textem, získávání informací</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Techniky a druhy čtení</li><li>• Orientace v textu</li><li>• Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Má přehled o knihovnách a jejich službách</li><li>• Má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li></ul>	<b>Informační výchova</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Knihovny a jejich služby</li><li>• Noviny, časopisy a jiná periodika</li></ul>	<b>3</b>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Internet</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska</li><li>• Umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li></ul>	<b>Komunikační a slohová výchova</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slovo tvorní činitele objektivní a subjektivní</li><li>• Základní postupy v běžné komunikaci</li><li>• Kultura osobního projevu</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vystihne charakteristické znaky různých druhů prostě sdělovacích textů a rozdílů mezi nimi</li><li>• Rozezná prostě sdělovací funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li></ul>	<b>Projevy prostě sdělovací</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Základní znaky, postupy a prostředky</li><li>• Krátké informační útvary</li><li>• Osobní dopisy</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu</li><li>• Posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li></ul>	<b>Vypravování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ukázky vypravování</li><li>• Kompozice a slovník vypravování</li><li>• Popis a charakteristika ve vypravování</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li></ul>	<b>Umění a literatura</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li><li>• Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného a světového, v tradiční i mediální podobě</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li></ul>	<b>Základy teorie literatury</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam a funkce literatury</li><li>• Základní literární pojmy</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li></ul>	<b>Literární druhy a žánry</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Klasifikace literárních druhů a žánrů</li><li>• Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li><li>• Postihne sémantický význam textu</li><li>• Interpretuje text a debatuje o něm</li></ul>	<b>Lidové umění</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lidová slovesnost</li><li>• Mytologie</li><li>• Bible</li><li>• Četba a interpretace literárního textu</li><li>• Metody interpretace</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře</li></ul>	<b>Významné osobnosti české a světové literatury a umění</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hlavní literární směry</li><li>• Jejich představitelé v kontextu doby</li></ul>	<b>15</b>

## 2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• V písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví</li></ul>	<b>Tvarosloví</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slovní druhy ohebné a neohebné</li><li>• Pravopis slovních druhů</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie</li><li>• Nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li></ul>	<b>Slovní zásoba a její obohacování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Způsoby obohacování slovní zásoby</li><li>• Tvoření slov</li><li>• Stylové rozvrstvení slovní zásoby</li></ul>	<b>8</b>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terminologie</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li><li>• Vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li></ul>	<b>Komunikační situace a komunikační strategie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Monolog a dialog</li><li>• Psaný a mluvený projev</li><li>• Formální a neformální vyjadřování</li><li>• Projevy připravené a nepřípravené</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vystihne charakteristické znaky různých druhů odborného textů a rozdíly mezi nimi</li><li>• Rozezná odborný funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li><li>• Odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li></ul>	<b>Útvary odborného stylu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Odborný popis</li><li>• Výklad</li><li>• Popis pracovního postupu</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vystihne charakteristické znaky různých druhů administrativních textů a rozdíly mezi nimi</li><li>• Rozezná administrativní funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li><li>• Vytvoří základní útvary administrativního stylu</li></ul>	<b>Útvary administrativního stylu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Životopis</li><li>• Inzerát</li><li>• Grafická a formální stránka administrativních projevů</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozumí obsahu textu i jeho částí</li><li>• Pořizuje z odborného textu výpisky</li></ul>	<b>Druhy a žánry textu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Získávání a zpracování informací z textu (odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení</li><li>• Zpětná reprodukce textu</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Orientuje se v nabídce kulturních institucí</li></ul>	<b>Kulturní instituce v ČR a regionu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Knihovny</li><li>• Muzea, archivy, galerie</li><li>• Divadla, kina</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li></ul>	<b>Kultura národností na našem území</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ochrana a využívání kulturních hodnot</li><li>• Lidové umění a užitá tvorba</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li></ul>	<b>Společenská kultura</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Společenská výchova – principy a normy kulturního chování</li><li>• Kultura bydlení, odívání</li><li>• Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li><li>• Postihne sémantický význam textu</li><li>• Interpretuje text a debatuje o něm</li></ul>	<b>Literatura pro mládež</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Čeští a světoví autoři literatury pro mládež</li><li>• Četba a interpretace literárního textu</li><li>• Metody interpretace</li></ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li><li>• Postihne sémantický význam textu</li><li>• Interpretuje text a debatuje o něm</li></ul>	<b>Humor a satira v literatuře a filmu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Humor, satira, ironie</li><li>• Významní autoři tohoto směru</li><li>• Četba a interpretace literárního textu</li><li>• Metody interpretace</li></ul>	<b>6</b>

### 3. ročník – 32 hodin



Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Řídí se zásadami správné výslovnosti</li></ul>	<b>Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Intonace, tempo řeči, pauzy</li><li>Výslovnost samohlásek a souhlásek</li><li>Asimilace znělosti</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li></ul>	<b>Jazyková a řečová kultura</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Kultura osobního projevu</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Orientuje se ve výstavbě textu</li><li>Odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li></ul>	<b>Větná skladba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Věta jednoduchá a souvětí</li><li>Druhy vět</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li><li>Přednese krátký projev</li></ul>	<b>Řečnické projevy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Zásady mluveného projevu</li><li>Samostatné projevy žáků</li><li>Druhy řečnických projevů</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li><li>Postihne sémantický význam textu</li><li>Interpretuje text a debatuje o něm</li></ul>	<b>Divadlo a dramatické umění</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Národní divadlo v Praze</li><li>Významné divadelní instituce v regionu</li><li>Tragédie a komedie</li><li>Četba a interpretace literárního textu</li><li>Metody interpretace</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li><li>Postihne sémantický význam textu</li><li>Interpretuje text a debatuje o něm</li></ul>	<b>Dobrodružná literatura</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Dobrodružná literatura a detektivní příběhy</li><li>Významní autoři</li><li>Četba a interpretace literárního textu</li><li>Metody interpretace</li></ul>	<b>6</b>
	<b>Filmové umění</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Historie filmu</li><li>Nejslavnější české filmy, režiséři a herci</li><li>Současná filmová produkce</li></ul>	<b>6</b>

## Učební osnova

### Anglický jazyk

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**  
Celkový počet hodin: **192**  
Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle:

Vzdělávání v anglickém jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni 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 nejméně 20% slovní zásoby za studium.

#### **Pojetí výuky:**

- výuka bude probíhat v běžné učebně;
- výuka je orientována na řečové dovednosti žáka, žák je stimulován a podporován v zájmu o studium zvoleného jazyka, volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení;
- konverzace se zaměří: na rozšíření tematické okruhy (a integrace odborného jazyka do výuky), obecné komunikační situace a jazykové funkce;
- gramatická oblast bude rozdělena po celou dobu studia v návaznosti na konverzační témata;
- při výuce bude použita: učebnice dle výběru vyučujícího a na základě schválení předmětové komise, cizojazyčné časopisy, audionahrávky, odborné texty a návody;
- výuka dovede žáky k využití anglického jazyka v praxi např. pomocí situačních metod a do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody a vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků.

#### **Strategie výuky:**

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;
- dovedli se efektivně učit cizí jazyk, pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- získávali informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívali ke komunikaci;
- uměli pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovali v souladu se zásadami demokracie.

#### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Přínos spočívá zejména:

- v dovednosti pomocí získaných znalostí v anglickém jazyce navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím;
- ve využití informací získaných z mezinárodních médií – např. je schopen rozumět jednoduchým zprávám uveřejněným v těchto médiích.
- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném uplatnění na trhu práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

#### **Mezipředmětové vztahy**



Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako český jazyk a literatura, informační a komunikační technologie, občanská nauka, a s odbornými předměty. Aby se žák mohl uplatnit se svými jazykovými znalostmi na trhu práce, nestačí, aby znal jen odbornou terminologii, musí zároveň umět využít tuto terminologii ve spojitosti se znalostmi z odborných předmětů.

#### **Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

- hodnoceno bude především osvojení slovní zásoby, její rozsah a využití, schopnost komunikace, porozumění mluvenému a psanému textu a orientace v něm;
- při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům;
- žáky se speciálními vzdělávacími potřebami hodnotíme s ohledem na tyto potřeby;
- učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení;

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období, přihlíží se i k aktivitě žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

## **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

### **1. ročník – 64 hodin**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hod</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům roditelých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li></ul>	<b>Představování, seznamování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• představování</li><li>• anglická abeceda</li><li>• přítomný čas prostý</li><li>• sloveso být</li><li>• osobní zájmena</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům roditelých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;</li><li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</li><li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</li><li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno</li></ul>	<b>Denní program</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• určování času</li><li>• číslovky</li><li>• přítomný čas prostý – zápor, otázka</li><li>• frekvenční příslovce</li></ul>	<b>11</b>



<p>předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</p>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li><li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</li><li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text;</li></ul>	<p><b>Nakupování</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• nakupování</li><li>• počítatelná a nepočítatelná podstatná jména</li><li>• množné číslo</li></ul>	<p><b>9</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka;</li><li>• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;</li></ul>	<p><b>Cestování, kultura, památky</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Londýn</li><li>• V hotelu</li><li>• Řadové číslovky</li><li>• Přítomný čas průběhový</li></ul>	<p><b>11</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;</li><li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text;</li><li>• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;</li></ul>	<p><b>Cizí země</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• anglicky mluvící země</li><li>• minulý čas prostý</li><li>• osobní zájmena</li></ul>	<p><b>10</b></p>



<ul style="list-style-type: none"><li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li></ul>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;</li></ul>	<b>Odborná slovní zásoba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100 lexikálních jednotek</li></ul>	<b>10</b>

## 2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</li><li>• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;</li><li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li></ul>	<b>Příprava večírku</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• nákup potravin</li><li>• vyjádření budoucnosti pomocí „will“ nebo „going to“</li><li>• použití „some“ a „any“</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</li><li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li></ul>	<b>Cestování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• plánování cesty, výletu</li><li>• stupňování přídavných jmen</li><li>• v hotelu</li><li>• na letišti</li><li>• rozkazovací způsob</li></ul>	<b>11</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</li><li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li></ul>	<b>Kondice a zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• zdraví</li><li>• způsobová slovesa</li><li>• u lékaře</li><li>• infinitiv s „to“ a „ing“ tvar</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;</li><li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;</li><li>• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;</li></ul>	<b>Bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trpný rod</li><li>• bezpečnost na pracovišti</li><li>• podmínkové věty</li><li>• stres</li><li>• synonyma, antonyma</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti;</li><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li></ul>	<b>Domov, bydliště</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• popis domu, bytu</li><li>• předpřítomný čas prostý</li><li>• užití „for“ a „since“</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a</li></ul>	<b>Odborná slovní zásoba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100 lexikálních jednotek</li></ul>	<b>10</b>





tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;

### 3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</li><li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li></ul>	<p><b>Móda a krása</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• nakupování oblečení</li><li>• užití „too“ a „rather“</li><li>• oblékání</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;</li><li>• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;</li><li>• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;</li><li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;</li></ul>	<p><b>Stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• v restauraci</li><li>• jídlo</li><li>• nápoje</li><li>• vaření</li><li>• recepty</li><li>• minulý čas</li></ul>	<b>11</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti;</li><li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;</li></ul>	<b>Řešení problémů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• v hotelu</li><li>• omlouvání</li><li>• podmínkové věty</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text;</li><li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</li><li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;</li></ul>	<b>Svět záhad</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• strašidelný hrad</li><li>• příslovce</li><li>• předpony, přípony</li><li>• horoskop</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;</li><li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;</li><li>• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;</li><li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li><li>• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi</li></ul>	<b>Nové zaměstnání</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• popis zaměstnání</li><li>• procvičování minulého času</li><li>• psaní životopisu</li></ul>	<b>10</b>



v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;		
<ul style="list-style-type: none"><li>vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;</li></ul>	<b>Odborná slovní zásoba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>100 lexikálních jednotek</li></ul>	<b>10</b>

## Učební osnova

### Občanská nauka

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**  
Celkový počet hodin: **96**  
Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle:

Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Směřuje proto především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany, aby jednali odpovědně a uvážlivě vůči sobě i společnosti.

Občanská nauka má naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

##### Pojetí výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích.

Jsou používány tyto metody:

- metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života,
- metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse),
- metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli, využití dataprojektoru a počítače,
- součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav atd.

##### Strategie výuky:

Výuka v předmětu *Občanská nauka* směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své rozhodnutí a jednání;
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování a zdokonalování;
- byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem;
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek;
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení;
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.

**Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**



Předmět má velké možnosti přispět k rozvoji klíčových kompetencí, zvláště jde o kompetence ke komunikaci, k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, práci s informacemi a jejich kritickému zhodnocení.

Přínos spočívá zejména:

- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;
- v uvědomění si demokratických principů a demokratického soužití, vede k úctě k životnímu prostředí a jeho ochraně, podporuje vědomí odpovědnosti za vlastní život a zdraví;
- k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem;
- ve schopnosti efektivně pracovat s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci;
- ve schopnosti jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učit se být tolerantními a zodpovědnými

*Mezipředmětové vazby*

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako Český jazyk a literatura a s odbornými předměty. Tyto předměty se prolínají především v oblasti splnění základních požadavků na úroveň všeobecného vzdělání žáka, které je nezbytné při jeho vstupu na trh práce.

**Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení bude kladen důraz na:

- na samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse;
- ochotu samostatně vyhledávat existenční a etické otázky a hledat na ně řešení;

Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení;</li> <li>• vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině;</li> <li>• dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích;</li> <li>• uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>• sociální psychologie, sociální skupiny, sociální role, postavení ve společnosti</li> <li>• odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li> <li>• pravidla slušného chování</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí důležitost procesu socializace na konkrétních příkladech popíše sociální postavení jedince ve společnosti;</li> <li>• uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li> <li>• sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• socializace</li> <li>• sociální prestiž, status</li> <li>• konflikt rolí, přístup k rolím</li> <li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>• rodina jako sociální skupina, funkce rodiny</li> <li>• rozpočet jednotlivce a domácnosti;</li> </ul>	<b>12</b>



<p>řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků;</li><li>vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>druhy úvěrů a půjček, hypotéky;</li><li>řešení krizových finančních situací, insolvence, exekuce;</li><li>sociální zajištění občanů (zdravotní pojištění, sociální pojištění, dávky sociální podpory)</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;</li><li>je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...);</li><li>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>rasy, národy a národnosti;</li><li>většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití;</li><li>migrace v současném světě, migranti, azylanti</li><li>postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, gender, feminismus, genderová diskriminace</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li><li>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo co způsobuje náboženská nesnášenlivost;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>víra a ateismus, světová náboženství, náboženství a církve,</li><li>náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus,</li></ul>	<b>4</b>

## 2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí;</li><li>popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li><li>uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...);</li></ul>	<p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>lidská práva - Listina základních práv a svobod, Úmluva o právech dítěte, jejich obhajování a možné zneužívání, politické režimy</li><li>veřejný ochránce práv, orgány činné v trestním řízení, charitativní organizace</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>svobodný přístup k informacím;</li><li>média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení, základy mediální gramotnosti</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti;</li><li>uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit;</li><li>popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>stát a jeho funkce, Ústava a politický systém ČR, státní moc a její dělení, zákonodárny proces</li><li>struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva, obce, kraje, jejich kompetence</li><li>politika, politické strany, volební systém, právo volit</li></ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>politický radikalismus a extremismus,</li></ul>	<b>2</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li><li>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li><li>uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie;</li><li>v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>aktuální česká extremistická scéna a její symbolika,</li><li>mládež a extremismus</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití;</li><li>základní hodnoty a principy demokracie, konflikt, šikana, příčiny a důsledky šikany, asertivita</li></ul>	<b>6</b>

### 3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;</li><li>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li></ul>	<b>3. Člověk a právo</b> <ul style="list-style-type: none"><li>právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li><li>soustava soudů v ČR;</li><li>právní povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li><li>právo a mravní odpovědnost v běžném životě;</li><li>trestní odpovědnost v ČR a ve světě</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li><li>dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek;</li><li>na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>vlastnictví; obsah vlastnictví, druhy vlastnictví, nabývání vlastnických práv, zánik vlastnického práva</li><li>smlouvy; typy smluv, funkce smluv, vznik smlouvy, platnost smlouvy</li><li>odpovědnost za škodu</li><li>práva spotřebitele</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi;</li><li>dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>manželé a partneři; manželství, příbuzenství, děti v rodině, náhradní rodinná péče, domácí násilí, organizace na pomoc obětem násilí, příčiny a psychologické důsledky domácího násilí,</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>trestní právo: tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li><li>kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech;</li><li>kriminalita páchaná mladistvým</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li><li>popíše státní symboly;</li></ul>	<b>4. Česká republika, Evropa a svět</b> <ul style="list-style-type: none"><li>současný svět: bohaté a chudé země,</li><li>velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li><li>ČR a její sousedé</li></ul>	<b>8</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</li><li>• na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li><li>• uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;</li><li>• popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li><li>• na příkladu vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• české státní a národní symboly, státní svátky</li><li>• globalizace</li><li>• globální problémy</li><li>• ČR a evropská integrace</li><li>• nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li></ul>	
---	--	--

## **Učební osnova**

### **Fyzika**

*Obor vzdělání:* **29-54-H/01 Cukrář**  
*Délka a forma vzdělávání:* **3 roky, denní forma**  
*Celkový počet hodin:* **32**  
*Platnost:* **od 1. 9. 2022**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle:**

Fyzikální vzdělávání umožňuje chápání přírodních jevů a jejich souvislostí v přírodě, podněcuje zvědavost a přemýšlení o světě kolem nás, a tak umožňuje žákům lépe přijímat a používat nové technické objevy a moderní technologie v technické praxi. Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – předmět Přírodovědné vzdělávání, část fyzikální vzdělávání, varianta B.

#### **Pojetí výuky:**

Základní metodou práce ve vyučovacích hodinách bude frontální výuka s využitím demonstračních pokusů. Výuka bude doplněna ISES metodami skupinového vyučování

- při žákovských pokusech;
- při řešení teoretických úloh s využitím MFCH tabulek a sbírek úloh;
- při využívání informačně komunikačních technologií;

Součástí výuky budou odborné exkurze a návštěvy výstav;

#### **Strategie výuky:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli porozumět základním fyzikálním souvislostem;
- dokázali využívat ve všech situacích praktického života poznatky a dovednosti související s fyzikální oblastí;
- uměli logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché fyzikální problémy;
- dokázali komunikovat, vyhledávat a interpretovat fyzikální informace a zaujímat k nim stanovisko;
- uměli využívat získané informace v diskusi k odborné tematice;

#### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Přínos spočívá zejména:

- v rozvinutí schopnosti samostatného pozorování a experimentu, ale i k účinné spolupráci při skupinovém řešení problémů;



- ve schopnosti vyhledávat a používat informace vhodné k řešení problémů, na základě jejich pochopení a formulovat myšlenky v logickém sledu při ústním i písemném projevu;
- ve schopnosti operovat s obecně užívanými termíny a symboly a na základě tohoto si vytvářet komplexnější pohled na přírodní jevy;
- ve schopnosti volit způsoby řešení, při řešení problémů využívat matematické postupy a výpočetní techniku;
- ve vedení žáků k tomu, aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, byli schopni zhodnotit práci jiných, ale taky přijmout kritiku své práce a naučili se odolávat myšlenkové manipulaci;

Z průřezových témat je ve fyzice realizováno především téma environmentální výchova, a to především v tematickém okruhu základní podmínky života, problém energie (význam a způsoby získávání, vyčerpateľnost zdrojů a vlivy na prostředí)

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, matematika či chemie. Úzce souvisí se všemi odbornými předměty, kterými se prolíná.

#### Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení bude kladen důraz na:

- hloubku porozumění fyzikálních zákonů;
- schopnost aplikovat tyto zákony při vysvětlení přírodních jevů a procesů;
- schopnost řešit fyzikální úlohy;
- hledání netradičních řešení;
- přesnost řešení;

Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, řešení praktických úloh a měření. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;</li><li>• určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají;</li><li>• určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly;</li><li>• vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie;</li><li>• určí výslednici sil působících na těleso;</li><li>• aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;</li></ul>	<b>Mechanika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li><li>• posuvný a otáčivý pohyb</li><li>• Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li><li>• mechanická práce a energie</li><li>• zákon zachování mechanické energie</li><li>• skládání sil</li><li>• tlakové síly a tlak v tekutinách</li></ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi;</li><li>• vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny;</li><li>• popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;</li><li>• popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;</li></ul>	<b>Termika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• teplota</li><li>• teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li><li>• tepelné motory</li></ul>	<b>4</b>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• struktura a vlastnosti pevných látek a kapalin</li><li>• teplotní roztažnost látek</li><li>• přeměny skupenství</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;</li><li>• řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;</li><li>• popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN;</li><li>• určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;</li><li>• popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;</li></ul>	<b>Elektrina a magnetismus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• elektrický náboj tělesa, elektrická síla,</li><li>• elektrické pole, kapacita vodiče</li><li>• elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li><li>• magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li><li>• vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;</li><li>• charakterizuje základní vlastnosti zvuku;</li><li>• chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu;</li><li>• charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;</li><li>• řeší úlohy na odraz a lom světla;</li><li>• řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami;</li><li>• vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad;</li><li>• popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;</li></ul>	<b>Vlnění a optika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• mechanické kmitání a vlnění</li><li>• zvukové vlnění</li><li>• světlo a jeho šíření</li><li>• zrcadla a čočky, oko</li><li>• druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</li></ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;</li><li>• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;</li><li>• vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;</li><li>• popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;</li></ul>	<b>Fyzika atomu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• model atomu, laser</li><li>• nukleony, radioaktivita, jaderné záření</li><li>• jaderná energie a její využití</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje Slunce jako hvězdu;</li><li>• popíše objekty ve sluneční soustavě;</li><li>• zná příklady základních typů hvězd;</li></ul>	<b>Vesmír</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li><li>• hvězdy a galaxie</li></ul>	<b>2</b>

## Učební osnova

### Chemie

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle:

Chemie se zabývá studiem chemických látek, přírodních jevů, jejich zákonitostmi a vzájemnými vztahy a přírodou jako celku. Je to velmi rozsáhlá vědní oblast, která se neustále rozvíjí. Seznamuje žáky s různými



obory chemie, poskytuje žákům základní znalosti o chemických látkách, jejich vlastnostech a jejich používání v běžném životě i v odborné praxi. Nedílnou součástí chemie je využívání různých pokusů, neboť chemie jako přírodní věda je vědou experimentální.

#### **Pojetí výuky:**

Základní metodou práce ve vyučovacích hodinách bude frontální výuka s využitím demonstračních chemických pokusů za důsledného dodržování pravidel bezpečnosti práce. Největší důraz je kladen na názornost. Ke zvýšení názornosti je ve výuce využíváno četných vyobrazení, schémat, tabulek a video projektů.

Žáci jsou postupně seznamováni:

- s výkladem základů chemického děje;
- s chemickými prvky a sloučeninami;
- s chemickým složením živých organismů;

Důraz je kladen především na osvojení si základních pojmů a názvosloví v jednotlivých oborech chemie, poznatků o nejdůležitějších prvcích a sloučeninách a jejich využití v praxi.

#### **Strategie výuky:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém i profesním životě;
- logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché přírodovědné problémy;
- pozorovali přírodu, zkoumali přírodu, prováděli experimenty a měření a zpracovávali a vyhodnocovali získané údaje;
- posuzovali chemické látky z hlediska jejich nebezpečnosti na živé organismy;
- zvládli základní pravidla bezpečnosti práce s chemickými látkami;

#### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

- učí žáky vhodně se vyjadřovat, obhajovat a formulovat své myšlenky, názory a postoje;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- učí žáky přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede žáky k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;
- vede žáky k dodržování pravidel bezpečnosti práce s chemikáliemi;
- vede žáky k využívání získaných vědomostí v odborném výcviku i v osobním životě;

#### **Mezipředmětové vztahy**

Na učivo chemie navazují další předměty – např. základy ekologie, fyzika, elektrotechnologie či elektrotechnika. Nedílnou součástí chemie je dnes matematika.

#### **Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Při klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;</li><li>popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby;</li><li>zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;</li><li>popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků;</li><li>popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi;</li><li>vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení;</li><li>vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci a chemickou rovnici;</li><li>provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi;</li></ul>	<b>Obecná chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>chemické látky a jejich vlastnosti</li><li>směsi a roztoky</li><li>částicové složení látek, atom, molekula</li><li>periodická soustava prvků</li><li>chemická vazba</li><li>chemické prvky, sloučeniny</li><li>chemická symbolika</li><li>chemické reakce, chemická rovnice</li><li>výpočty v chemii</li><li>laboratorní cvičení</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí vlastnosti anorganických látek;</li><li>tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin;</li><li>charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životního prostředí;</li></ul>	<b>Anorganická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>anorganické látky, oxidy, hydroxidy, kyseliny, soli</li><li>názvosloví anorganických sloučenin</li><li>vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li><li>ochrana člověka za mimořádných okolností</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy;</li><li>uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě a vliv na zdraví a životní prostředí;</li></ul>	<b>Organická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>vlastnosti atomu uhlíku</li><li>základ názvosloví organických sloučenin</li><li>organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li><li>laboratorní cvičení</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny;</li><li>charakterizuje nejdůležitější přírodní látky;</li><li>popíše vybrané biochemické děje;</li></ul>	<b>Biochemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>chemické složení organismů</li><li>přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, isoprenoidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory, biochemické děje</li></ul>	<b>8</b>

## Učební osnova

### Základy ekologie

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **4 roky, denní forma**  
Celkový počet hodin: **32**  
Platnost: **Od 1. 9. 2022**



## Pojetí vyučovacího předmětu

### **Obecné cíle:**

Předmět Základy ekologie umožňuje získání poznatků v oblasti biologie a ekologie. Vede k pochopení základních biologických a ekologických jevů, vztahů a souvislostí k pochopení významu přírody a životního prostředí pro člověka, vede k rozvíjení etické a estetické stránky osobnosti žáka a k posílení citového, hodnotového a uvědomělého vztahu k přírodě. Přispívá k aktivnímu přístupu k ochraně a tvorbě životního prostředí a k dodržování zásad trvale udržitelného rozvoje v osobním i profesním životě.

### **Pojetí výuky:**

důraz je kladen:

- na názornost výuky – využití obrázků, modelů, diapozitivů, filmů, videa;
- upřednostňování aktivizujících metod – beseda, exkurze, diskuse, problémové úkoly, hry;
- práce ve skupinách;
- práce s informačními technologiemi;
- využití prvků estetické výchovy /kresba, literatura .../;
- metody pozorování a pokusů;

### **Strategie výuky:**

Výuka *Českého jazyka a literatury* směřuje k tomu, aby žáci:

- si prohloubili a rozšířili vědomosti o základních znacích a projevech života, biologické podstaty člověka, základních podmínek existence a vlivech okolního prostředí na jeho život;
- naučili se chápat principy oběhu látek a toku energie v přírodě, seznámili se s příklady ekosystémů, typů krajiny a s principy dynamické rovnováhy;
- v neposlední řadě věnovali pozornost problematice současného vztahu člověka k životnímu prostředí;

### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

- podporuje příležitost pro vytváření vlastního názoru, jeho obhájení a rozvíjí schopnost argumentovat a formulovat vlastní postoje (např. témata Péče o zdraví, Zdraví a nemoc, Globální problémy ŽP atd.);
- rozvíjí schopnost vytvářet a uspořádat dokumentaci, zpracovat srozumitelné souvislé texty a zvažovat různé zdroje dat (žakovské projekty, referáty atd.);
- rozvíjí schopnosti pracovat v týmu (skupinové aktivity), ochotu učit se od druhých a učit druhé;
- žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci;

### **Mezipředmětové vztahy**

Výuka souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika či chemie. Úzce souvisí se všemi odbornými předměty, kterými se prolíná.

### **Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení bude kladen důraz na:

- hloubku porozumění poznatků – písemný i ústní projev;
- míru osvojení dovedností při plnění praktických úkolů;
- aplikaci získaných poznatků na řešení konkrétních problémů spojených s příslušným oborem;
- ochota samostatně pracovat, tvořit a formulovat vlastní názory;

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání



### 3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>charakterizuje základní názory na vznik a vývoj života na Zemi;</li><li>vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;</li><li>popíše buňku jako základní stavební jednotku života, porovná různé typy buněk a vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou;</li><li>uvede příklady základních skupin organismů a porovná je;</li><li>orientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky;</li><li>popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle;</li><li>zná zásady správné výživy a zdravého životního stylu;</li><li>uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi;</li><li>popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují lidské zdraví;</li><li>popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li><li>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li></ul>	<p><b>1. Základy biologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>vznik a vývoj života na Zemi</li><li>geologické éry</li><li>vlastnosti živých soustav</li><li>buňka bakteriální, rostlinná a živočišná</li><li>rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li><li>dědičnost a proměnlivost organismů, vliv prostředí</li><li>biologie člověka, stavba a funkce</li><li>orgánových soustav</li><li>zdraví a nemoc</li><li>péče o zdraví</li><li>zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li></ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí základní ekologické pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím;</li><li>rozlíší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života;</li><li>vysvětlí základní potravní vztahy v přírodě;</li><li>popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického;</li><li>charakterizuje různé typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem;</li></ul>	<p><b>2. Základy ekologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>základní ekologické pojmy</li><li>ekologické faktory (podmínky) prostředí</li><li>potravní řetězce</li><li>stavba, funkce a typy ekosystému</li><li>oběh látek v přírodě</li><li>typy krajiny</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;</li><li>dovede vyjádřit vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím;</li><li>hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;</li><li>charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti;</li><li>dokáže posoudit vliv člověka na prostředí;</li><li>orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce;</li><li>uvede příklady globálních problémů a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálním;</li><li>uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě;</li><li>dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů;</li><li>uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;</li></ul>	<p><b>3. Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>člověk a vývoj jeho vztahu k přírodě</li><li>vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li><li>dopady činností člověka na životní prostředí</li><li>přírodní zdroje energie a surovin</li><li>odpady</li><li>globální problémy životního prostředí</li><li>ochrana přírody a krajiny, chráněná území</li><li>nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li><li>zásady trvale udržitelného rozvoje</li><li>odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li></ul>	<b>10</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a o indikátorech ŽP;</li><li>• vysvětlí pojem trvale udržitelný rozvoj;</li><li>• zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a ŽP;</li><li>• na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• aplikace získaných poznatků na problematiku oboru</li></ul>	
---	---	--

## **Učební osnova**

### **Matematika**

*Obor vzdělání:* **29-54-H/01 Cukrář**  
*Délka a forma vzdělávání:* **3 roky, denní forma**  
*Celkový počet hodin:* **96**  
*Platnost:* **od 1. 9. 2022**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu:**

##### **Obecní cíle:**

Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Matematické vzdělávání v tomto oboru je rozšířené v souladu s potřebami oboru o předmět Aplikovaná matematika.

Uvedené výsledky a učivo v předmětu matematika prezentují základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

##### **Pojetí výuky:**

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- propojení teorie a praxe formou samostatných projektů vycházejících z aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, jimiž prokáží žáci svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi;
- účast v matematických soutěžích organizovaných školou;
- použití internetu při vlastní činnosti (stránky s matematickou tematikou);
- konzultace obtížných partií látky prostřednictvím e-mailu mezi žáky a pedagogem;
- možnost provádět výuku distanční formou.

##### **Strategie výuky:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;



- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh;
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů;

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci;

**Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

**Mezipředmětové vztahy**

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika a chemie. a s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání. Všechny tyto předměty rozvíjí a prohlubují pochopení a využití kvantitativních a prostorových vztahů reálného světa, vytváří kvantitativní a geometrickou gramotnost žáků

**Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, domácích úkolů, plnění pracovních povinností.

Důraz bude kladen zejména na:

- numerické aplikace, schopnost aplikovat vzorce a metody při řešení úloh
- dovednosti řešit problémy;
- dovednosti při hledání a řešení netradičních úloh
- hloubku porozumění učiva a schopnost aplikovat poznatky v praxi

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

**1. ročník – 32 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R</li> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>• provádí aritmetické operace s reálnými čísly</li> <li>• používá různé zápisy reálného čísla,</li> <li>• porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly</li> <li>• určí řád čísla</li> <li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li> </ul>	<p><b>Operace s čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přirozená a celá čísla</li> <li>• racionální čísla, reálná čísla</li> <li>• označení číselných množin N, Z, Q, R</li> <li>• číselné množiny, intervaly</li> <li>• operace s číselnými množinami</li> <li>• různé zápisy reálného čísla</li> <li>• mocniny a odmocniny</li> <li>• zlomky a desetinná čísla</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>	<p><b>16</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>znázorní reálné číslo na číselné ose, zapíše a znázorní interval</li> <li>provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik)</li> <li>určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru, provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>provádí operace s mnohočleny a číselnými výrazy (sčítání, odčítání, násobení)</li> <li>určí hodnotu výrazu</li> <li>rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li> <li>určí definiční obor lomeného výrazu</li> <li>modeluje reálné situace užitím výrazů z oblasti oboru vzdělávání</li> <li>interpretuje výrazy z oblasti oboru vzdělávání</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<b>Výrazy a jejich úpravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mnohočleny</li> <li>početní výkony s výrazy, hodnota výrazu</li> <li>rozklady výrazů na součin</li> <li>vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu, pro rozdíl druhých mocnin</li> <li>úpravy výrazů z odborné praxe</li> <li>lomené výrazy, definiční obor</li> <li>slovní úlohy</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R</li> <li>vyjádří neznámou ze vzorce</li> </ul>	<b>Řešení lineárních rovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>lineární rovnice s jednou neznámou</li> <li>vyjádření neznámé ze vzorce</li> </ul>	<b>6</b>

## 2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu</li> <li>orientuje se v základních pojmech finanční matematiky (změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů)</li> <li>provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí (změny cen zboží, směna peněz, úrok)</li> <li>na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů</li> </ul>	<b>Finanční matematika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základy finanční matematiky</li> <li>procento a procentová část, úrok, trojčlenka</li> <li>početní operace na kalkulátoru</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost</li> <li>graficky rozdělí úsečku v daném poměru, graficky změní velikost úsečky v daném poměru</li> <li>určí vzájemnou polohu přímky a kružnice</li> <li>rozliší shodné a podobné trojúhelníky, své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků</li> <li>určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah</li> <li>určí obvod a obsah kruhu</li> <li>určí obvod a obsah složených rovinných obrazců</li> </ul>	<b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní planimetrické pojmy</li> <li>polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>trojúhelníky, úhel, měření velikosti úhlu, shodnost a podobnost</li> <li>kružnice a její části, kruh a jeho části</li> <li>rovinné obrazce, konvexní a nekonvexní útvary</li> <li>mnohoúhelníky, složené obrazce</li> <li>obvody a obsahy mnohoúhelníků, kružnice, kruhu</li> <li>shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a uplatnění</li> </ul>	<b>12</b>





<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění</li> <li>• řešení úloh z praxe</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty</li> <li>• užívá pojem úhel a jeho velikost</li> <li>• vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin\alpha</math>, <math>\cos\alpha</math>, <math>\operatorname{tg}\alpha</math></li> <li>• pomocí kalkulačtoru určí hodnoty <math>\sin\alpha</math>, <math>\cos\alpha</math>, <math>\operatorname{tg}\alpha</math> pro <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> <li>• používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<p><b>Goniometrie a trigonometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pythagorova věta a její užití</li> <li>• trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>• goniometrické funkce <math>\sin\alpha</math>, <math>\cos\alpha</math>, <math>\operatorname{tg}\alpha</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých (dosazovací a sčítací metoda) v množině <math>\mathbb{R}</math></li> <li>• řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy v množině <math>\mathbb{R}</math></li> <li>• řeší kvadratické rovnice v množině <math>\mathbb{R}</math></li> <li>• užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných situací</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<p><b>Řešení nerovnic a soustav rovnic v množině <math>\mathbb{R}</math></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nerovnice s jednou neznámou</li> <li>• soustava dvou lineárních rovnic o dvou neznámých</li> <li>• kvadratická rovnice</li> <li>• slovní úlohy řešené rovnicemi a soustavami rovnic</li> </ul>	<b>8</b>

### 3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce</li> <li>• určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní</li> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot</li> <li>• určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic</li> <li>• v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak</li> <li>• řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<p><b>Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>• vlastnosti funkce</li> <li>• druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární a konstantní funkce, kvadratická funkce</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru</li> <li>• určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru</li> <li>• určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru</li> <li>• rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válce, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva</li> <li>• určí povrch a objem těles: krychle, kvádr, hranol, válce, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule</li> <li>• využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu těles</li> </ul>	<p><b>Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>• vzájemná poloha bodů, přímek a rovin</li> <li>• tělesa a jejich sítě</li> <li>• krychle, kvádr, hranol, válce, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva</li> <li>• složená tělesa</li> <li>• výpočet objemu a povrchu těles</li> <li>• výpočet objemu a povrchu složených těles</li> <li>• řešení úloh z praxe</li> </ul>	<b>15</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles</li><li>• aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména v oblasti oboru vzdělávání</li><li>• užívá jednotky délky, obsahu, objemu, provádí převody jednotek</li><li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li></ul>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost, aritmetický průměr</li><li>• vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data, porovnává soubory dat</li><li>• interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách</li><li>• určí četnost znaku, relativní četnost znaku, aritmetický průměr</li><li>• čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji</li><li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li></ul>	<b>Práce s daty v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• statistický soubor a jeho charakteristika</li><li>• aritmetický průměr</li><li>• četnost a relativní četnost znaku</li><li>• statistická data v grafem a tabulkách</li><li>• užití statistiky v úlohách z praxe</li></ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• užívá s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li><li>• určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech (při hodů mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku)</li><li>• určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání</li><li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li></ul>	<b>Pravděpodobnost v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li><li>• náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li><li>• výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li></ul>	<b>3</b>

## Učební osnova

### Aplikovaná matematika

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecní cíle:

Aplikovaná matematika je součástí matematického vzdělávání. Navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání a je úzce zaměřená na potřeby odborné složky vzdělávání.

Aplikovaná matematika se zaměřuje především na metody řešení úloh ve vztahu k oboru vzdělávání.

Aplikovaná matematika rozšiřuje předmět matematika v souladu s potřebami oboru.

Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

##### Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;



- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- propojení teorie a praxe formou samostatných projektů vycházejících z aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, jimiž prokáží žáci svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi;
- účast v matematických soutěžích organizovaných školou;
- použití internetu při vlastní činnosti (stránky s matematickou tematikou);
- konzultace obtížných partií látky prostřednictvím e-mailu mezi žáky a pedagogem;
- možnost provádět výuku distanční formou.

#### **Strategie výuky:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh;
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů;

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci;

#### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

#### **Mezipředmětové vztahy**

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika a chemie. a s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání. Všechny tyto předměty rozvíjí a prohlubují pochopení a využití kvantitativních a prostorových vztahů reálného světa, vytváří kvantitativní a geometrickou gramotnost žáků

#### **Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, domácích úkolů, plnění pracovních povinností.

Důraz bude kladen zejména na:

- numerické aplikace, schopnost aplikovat vzorce a metody při řešení úloh
- dovednosti řešit problémy;
- dovednosti při hledání a řešení netradičních úloh
- hloubku porozumění učiva a schopnost aplikovat poznatky v praxi



Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>operace s číselnými množinami</li><li>provádí aritmetické operace se zlomky</li></ul>	<b>Operace s čísly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>práce se zlomky,</li><li>dosazování čísel do vzorečků</li><li>výpočet přepočtových čísel</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>zaokrouhlí výsledky na tisíce</li></ul>	<b>Zaokrouhlování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>zaokrouhlování</li><li>zaokrouhlování výsledků normování cukrářských výrobků</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>pracuje s kalkulátorem</li><li>rozumí sčítání a odečítání pod sebou</li><li>umí pracovat s množinou čísel (sčítání a odečítání)</li></ul>	<b>Práce s kalkulátorem</b> <ul style="list-style-type: none"><li>správné nastavení kalkulátoru, práce s ním</li><li>sčítání pod sebou v cukrářských recepturách</li><li>výpočet surovinové normy (násobení, sčítání, odečítání a dělení)</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>umí převádět jednotky čísel</li><li>umí vypočítat ceny výrobků</li><li>umí vypočítat ztráty při výrobě výrobků v procentech</li></ul>	<b>Převody jednotek</b> <ul style="list-style-type: none"><li>převody váhových jednotek</li><li>výpočet ceny výrobku dle receptury</li><li>výpočet procentuální ztráty váhy výrobku při výrobě</li></ul>	<b>8</b>

## Učební osnova

### Tělesná výchova

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **Od 1. 9. 2022**

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle:

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

#### Pojetí výuky:



Oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci, jednak učivo tělesné výchovy.

Výuka probíhá v různých sportovních zařízeních, teoretická část může probíhat na klasických učebnách.

Důležitou potřebou pro absolvování tohoto předmětu je:

- sportovní oděv (triko, trenky, tepláky, mikina)
- sportovní obuv (venkovní, do tělocvičny)

Výuka probíhá:

- na sportovištích školy (tělocvična, posilovny, squashoví kurt, hřiště na plážový volejbal, asfaltové venkovní hřiště);
- ve sportovním areálu místní tělovýchovné jednoty (atletická dráha, trávnaté plochy);

Výuka může probíhat v dalších organizačních formách – kurzech: lyžařském, sportovně – turistickém, sportovních dnů a v aktivitách mimoškolní výchovy. V zimním období je možnost navštívit v rámci výuky městské kluziště.

### **Strategie výuky:**

Výuka směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.;

### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- využívat pohybové činnosti, pravidla a soutěže ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kriticky přistupovat k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;

### **Mezipředmětové vazby**

Výuka úzce souvisí především s ekologií, občanskou naukou a odbornými předměty. Cílem těchto předmětů je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, pro mají v těchto oblastech společný základ. Dále také společně rozvíjí chování a postoje žáku ke zdravému životnímu způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

### **Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáka v předmětu *Tělesná výchova* klademe důraz zvláště na:

- změny v postoji a péči o své tělo;
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle;
- za zájem o tělesnou výchovu a sport;



- za snahu prakticky využívat některé praktické pohybové činnosti v denním režimu;
- za účast v soutěžích školy a AŠSK;

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období, přihlíží se i k aktivitě žáka při vyučovacích hodinách.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu, dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu</li> <li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> </ul>	<p><b>1 Péče o zdraví</b> <b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.;</li> <li>• duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví;</li> <li>• odpovědnost za zdraví své i druhých;</li> <li>• péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci;</li> <li>• práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu;</li> <li>• prevence úrazů a nemocí;</li> <li>• mediální obraz krásy lidského těla;</li> <li>• komerční reklama;</li> </ul>	září
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>• mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.);</li> <li>• základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace);</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• úrazy a náhlé zdravotní příhody;</li> <li>• poranění při hromadném zasažení obyvatel;</li> <li>• stavy bezprostředně ohrožující život;</li> </ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> </ul>	<p><b>2 Tělesná výchova</b> <b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• význam pohybu pro zdraví;</li> <li>• prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti;</li> <li>• technika a taktika;</li> <li>• zásady sportovního tréninku;</li> <li>• odborné názvosloví;</li> <li>• výstroj, výzbroj;</li> <li>• údržba;</li> <li>• hygiena a bezpečnost;</li> <li>• vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí;</li> <li>• záchrana a dopomoc;</li> </ul>	průběžně



<ul style="list-style-type: none"><li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• zásady chování a jednání v různém prostředí;</li><li>• regenerace a kompenzace;</li><li>• relaxace;</li><li>• pravidla her, závodů a soutěží;</li><li>• rozhodování;</li><li>• zdroje informací;</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li><li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li><li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li></ul>	<b>Pohybové dovednosti</b> <b>Tělesná cvičení</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.;</li><li>• cvičení jako součást všech tematických celků;</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li><li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li><li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li><li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li><li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li><li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li></ul>	<b>Gymnastika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh;</li><li>• rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem;</li></ul>	Listopad - únor
<ul style="list-style-type: none"><li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li><li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li><li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li><li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li></ul>	<b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• běhy (rychlý, vytrvalý);</li><li>• starty;</li><li>• skoky do výšky a do dálky;</li><li>• hody a vrh koulí;</li><li>• atletické hry a cvičení;</li><li>• atletická abeceda;</li></ul>	září – říjen  duben - květen
<ul style="list-style-type: none"><li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li><li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li></ul>	<b>Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• drobné a sportovní hry (volejbal, florbal, fotbal, squash);</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>• využívá různé formy turistiky;</li></ul>	<b>Turistika a sporty v přírodě</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• příprava turistické akce;</li><li>• orientace v krajině;</li><li>• orientační běh;</li></ul>	květen - červen
<ul style="list-style-type: none"><li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li></ul>	<b>Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• motorické testy;</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li></ul>	<b>Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pády;</li></ul>	leden



	<ul style="list-style-type: none"> <li>základní sebeobrana;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil;</li> </ul>	<p><b>Plavání*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>adaptace na vodní prostředí;</li> <li>dva plavecké způsoby;</li> <li>určená vzdálenost plaveckým způsobem;</li> <li>dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího;</li> </ul> <p><b>Lyžování*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>základy sjezdového lyžování;</li> <li>základy běžeckého lyžování;</li> <li>chování při pobytu v horském prostředí;</li> </ul> <p><b>Bruslení*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>základy bruslení (na ledě nebo inline);</li> </ul>	Dle reálných možností
<ul style="list-style-type: none"> <li>zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li> </ul>	<p><b>3 Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení;</li> <li>pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě;</li> <li>kontraindikované pohybové aktivity;</li> </ul>	Dle potřeby

## 2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> </ul>	<p><b>1 Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.;</li> <li>duševní zdraví a rozvoj osobnosti;</li> <li>sociální dovednosti;</li> <li>rizikové faktory poškozující zdraví;</li> <li>odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci;</li> <li>práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu;</li> <li>partnerské vztahy;</li> <li>lidská sexualita;</li> <li>prevence úrazů a nemocí;</li> <li>mediální obraz krásy lidského těla;</li> <li>komerční reklama;</li> </ul>	září
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.);</li> <li>základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace);</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>úrazy a náhlé zdravotní příhody;</li> </ul>	průběžně





<ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poranění při hromadném zasažení obyvatel;</li> <li>• stavy bezprostředně ohrožující život;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci;</li> <li>• navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> </ul>	<p><b>2 Tělesná výchova</b> <b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• význam pohybu pro zdraví;</li> <li>• prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti;</li> <li>• technika a taktika;</li> <li>• zásady sportovního tréninku;</li> <li>• odborné názvosloví;</li> <li>• výstroj, výzbroj;</li> <li>• údržba;</li> <li>• hygiena a bezpečnost;</li> <li>• vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí;</li> <li>• záchrana a dopomoc;</li> <li>• zásady chování a jednání v různém prostředí;</li> <li>• regenerace a kompenzace;</li> <li>• relaxace;</li> <li>• pravidla her, závodů a soutěží;</li> <li>• rozhodování;</li> <li>• zdroje informací;</li> </ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> </ul>	<p><b>Pohybové dovednosti</b> <b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.;</li> <li>• cvičení jako součást všech tematických celků;</li> </ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh;</li> <li>• rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem;</li> </ul>	Listopad - únor
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• běhy (100 m, 800m, 1500 m);</li> <li>• starty;</li> <li>• skoky do výšky a do dálky;</li> <li>• hody a vrh koulí;</li> <li>• atletické hry a cvičení;</li> <li>• atletická abeceda;</li> </ul>	září – říjen  duben - květen



<ul style="list-style-type: none"><li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li><li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li><li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li></ul>		
<ul style="list-style-type: none"><li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li><li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li><li>dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li><li>dovede se zapojit do organizace soutěží a turnajů a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci;</li></ul>	<b>Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"><li>drobné a sportovní hry (volejbal, florbal, fotbal, badminton, softbal, squash);</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>využívá různé formy turistiky;</li></ul>	<b>Turistika a sporty v přírodě</b> <ul style="list-style-type: none"><li>příprava turistické akce;</li><li>orientace v krajině;</li></ul>	květen - červen
<ul style="list-style-type: none"><li>ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li></ul>	<b>Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>motorické testy;</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li></ul>	<b>Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>pády;</li><li>základní sebeobrana;</li></ul>	leden
<ul style="list-style-type: none"><li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li><li>dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li><li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li><li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil;</li></ul>	<b>Plavání*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>adaptace na vodní prostředí;</li><li>dva plavecké způsoby;</li><li>určená vzdálenost plaveckým způsobem;</li><li>dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího;</li></ul> <b>Lyžování*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>základy sjezdového lyžování;</li><li>základy běžeckého lyžování;</li><li>chování při pobytu v horském prostředí;</li></ul> <b>Bruslení*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>základy bruslení (na ledě nebo inline);</li></ul>	Dle reálných možností
<ul style="list-style-type: none"><li>zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li><li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li></ul>	<b>3 Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"><li>speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení;</li><li>pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě;</li><li>kontraindikované pohybové aktivity;</li></ul>	Dle potřeby

### 3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li></ul>	<b>1 Péče o zdraví</b> <b>Zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"><li>činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity,</li></ul>	září



<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li><li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li><li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li><li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li><li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech;</li><li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li></ul>	<p>výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• duševní zdraví a rozvoj osobnosti;</li><li>• sociální dovednosti;</li><li>• rizikové faktory poškozující zdraví;</li><li>• odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci;</li><li>• práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li><li>• partnerské vztahy;</li><li>• lidská sexualita;</li><li>• prevence úrazů a nemocí;</li><li>• mediální obraz krásy lidského těla;</li><li>• komerční reklama;</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li><li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li><li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.);</li><li>• základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace);</li></ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• úrazy a náhlé zdravotní příhody;</li><li>• poranění při hromadném zasažení obyvatel;</li><li>• stavy bezprostředně ohrožující život;</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li><li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smlouvané signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li><li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li><li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li><li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li><li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci;</li><li>• navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li></ul>	<p><b>2 Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• význam pohybu pro zdraví;</li><li>• prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti;</li><li>• technika a taktika;</li><li>• zásady sportovního tréninku;</li><li>• odborné názvosloví;</li><li>• výstroj, výzbroj;</li><li>• údržba;</li><li>• hygiena a bezpečnost;</li><li>• vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí;</li><li>• záchrana a dopomoc;</li><li>• zásady chování a jednání v různém prostředí;</li><li>• regenerace a kompenzace;</li><li>• relaxace;</li><li>• pravidla her, závodů a soutěží;</li><li>• rozhodování;</li><li>• zdroje informací;</li></ul>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"><li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li><li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li><li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li><li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li></ul>	<p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.;</li><li>• cvičení jako součást všech tematických celků;</li></ul>	průběžně



<ul style="list-style-type: none"><li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li><li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li><li>uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li><li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li><li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li><li>je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li><li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li></ul>	<b>Gymnastika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh;</li><li>rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem;</li></ul>	<b>Listopad - únor</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li><li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li><li>uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li><li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li><li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li><li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li></ul>	<b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>běhy (100m, 400m, 3000 m, 12 minutový běh);</li><li>starty;</li><li>skoky do výšky a do dálky;</li><li>hody a vrh koulí;</li><li>atletické hry a cvičení;</li><li>atletická abeceda;</li></ul>	<b>září – říjen</b>  <b>duben - květen</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li><li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li><li>dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li></ul>	<b>Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"><li>drobné a sportovní hry (volejbal, florbal, fotbal, badminton, squash, softbal);</li></ul>	<b>průběžně</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>využívá různé formy turistiky;</li></ul>	<b>Turistika a sporty v přírodě</b> <ul style="list-style-type: none"><li>příprava turistické akce;</li><li>orientace v krajině;</li></ul>	<b>květen - červen</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li></ul>	<b>Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>motorické testy;</li></ul>	<b>průběžně</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li></ul>	<b>Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>pády;</li><li>základní sebeobrana;</li></ul>	<b>leden</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li><li>dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li><li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li><li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil;</li></ul>	<b>Plavání*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>adaptace na vodní prostředí;</li><li>dva plavecké způsoby;</li><li>určená vzdálenost plaveckým způsobem;</li><li>dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího;</li></ul> <b>Lyžování*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>základy sjezdového lyžování;</li><li>základy běžeckého lyžování;</li><li>chování při pobytu v horském prostředí;</li></ul>	<b>Dle reálných možností</b>



	<b>Bruslení*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• základy bruslení (na ledě nebo inline);</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li><li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li></ul>	<b>3 Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení;</li><li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě;</li><li>• kontraindikované pohybové aktivity;</li></ul>	<b>Dle potřeby</b>

## Učební osnova

### Informační a komunikační technologie

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**  
Celkový počet hodin: **96**  
Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle:

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi a komunikovat pomocí internetu.

##### Pojetí výuky:

- důraz je kladem na názornost výuky, tj. praktická práce s počítačem;
- preferovány budou problémové úlohy a jejich zpracovávání na počítači;
- vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači;
- každý žák bude pracovat na počítači samostatně;
- vyučování probíhá v odborné učebně vybavené počítači.

##### Strategie výuky:

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, aby bezpečnosti podřídili své chování na učebně;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového vybavení;
- přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii;
- volili takové řešení, které je nejméně náročné, a tudíž má nižší nároky na znečištění životního prostředí při respektování bezpečnosti práce, ekologie a spolehlivosti;
- získali úctu ke kvalitní práci;
- respektovali autorská práva a vážili si duševní práce.

##### Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Předmět informační a komunikační technologie rozvíjí v souvislosti s výukovými strategiemi:

- dovednosti v hledání informací z různých oblastí pomocí Internetu;



- grafickou představivost (technické kreslení, matematika), estetičnost písemného projevu (český jazyk), komunikaci pomocí internetu (e-mail, chat);
- komunikativní dovednosti a dovednost spolupracovat;
- komunikativnost se svým okolím;
- dovednosti v používání aplikačního softwaru v běžném životě;
- pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Občan v demokratické společnosti (porovnání svých názorů s názory dostupnými na internetu), Člověk a svět práce (mzda, daně), či samotné Informační a komunikační technologie;

#### Mezipředmětové vazby

Výuka úzce souvisí s dalšími vzdělávacími předměty jako je matematika, ale hlavně s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání.

#### Způsob hodnocení žáků:

Při hodnocení bude kladen důraz na zvládnutí souhrnných prací zadávaných vždy po ukončení jednotlivých tematických celků. Žáci budou dále hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, přesnosti a věrohodnosti zpracování dokumentu v různých programech, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá pro svoji profesi počítač a jeho periferie (obsluhuje je a detekuje chyby);</li> <li>• 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;</li> <li>• aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> <li>• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;</li> <li>• má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;</li> <li>• ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce);</li> <li>• seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví, jak se jim bránit (antivirové programy);</li> </ul>	<p><b>Práce s počítačem, HW, operační systém, soubory, adresářová struktura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• historie a vývoj Informační a komunikační technologie</li> <li>• základní schéma počítače</li> <li>• části a díly počítačové sestavy vymezení jejich funkcí a parametrů</li> <li>• princip práce počítače, základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• operační systém a jeho prostředí (nabídka Start, spuštění programu)</li> <li>• data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>• okno programu a jeho prvky, manipulace s oknem, přepínání mezi více otevřenými okny</li> <li>• komprimace dat, zálohování</li> <li>• ochrana autorských práv</li> <li>• nápověda, manuál</li> <li>• podstata zpracování digitální informace, analogové a digitální zařízení význam v současných technologických řešeních</li> <li>• digitalizace informace</li> <li>• algoritmizace</li> <li>• viry, červi, hackeři a ochrana proti nim, spyware a adware, spam, ochrana proti němu</li> </ul>	<p><b>8</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné informační zdroje;</li> <li>• k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování;</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li> <li>• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li> <li>• aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití;</li> <li>• správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele;</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).</li> </ul>	<p><b>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní služby internetu</li> <li>• práce s různými prohlížeči</li> <li>• vyhledávání na webu (fulltext, katalog)</li> <li>• ochrana počítače pomocí antivirových, antispamových a podobných aplikací</li> <li>• použití cloudu pro sdílení a zálohu dat</li> <li>• aplikace v cloudu</li> <li>• ochrana autorských práv</li> <li>• emailové služby</li> <li>• cloudové služby</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytvoří, upraví a uloží strukturovaný textový dokument</li> <li>• aplikuje základní typografická a estetická pravidla, formátování, pracuje s odstavci, tabulátory, klávesovými zkratkami</li> <li>• dokáže vložit do textu obrázek nebo jiný grafický objekt</li> <li>• používá odrážky a číslování kapitol</li> <li>• dokáže vytvořit a upravit tabulku</li> <li>• definuje šablonu dokumentu, uloží ji a následně použije k tvorbě nového dokumentu</li> <li>• exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty</li> </ul>	<p><b>Textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používaný SW pro práci s textem</li> <li>• základní operace s textem, psaní, editace, přesun, kopírování, vyhledávání a nahrazování</li> <li>• formátování textu, vlastnosti písma, odstavce, styly, odrážky, číslování</li> <li>• typografická pravidla</li> <li>• vkládání a úprava objektů do textu</li> <li>• záhlaví a zápatí</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

## 2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umí si přizpůsobit prostředí operačního systému;</li> <li>• rozlišuje základní typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře;</li> <li>• umí „zabalit“ a „rozbalit“ více souborů či složek do jednoho komprimovaného souboru formátu</li> </ul>	<p><b>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zopakování a procvičení z 1. ročníku (především práce se soubory a složkami)</li> <li>• hledání souborů a složek;</li> <li>• komprese a dekomprese souborů a složek</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vytvořit a esteticky zpracovat jednoduchou tabulku;</li> <li>• umí pracovat se záhlavím a zápatím stránky;</li> <li>• umí vyhledat na internetu zadaná data, která následně zpracuje do textové tabulky;</li> <li>• dovede vytisknout dokument;</li> </ul>	<p><b>Textový editor pokračování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opakování vlastností písem a stylů, odrážky a číslování, editace textu (kopírování, přesun, vkládání, nahrazování)</li> <li>• vlastnosti stránky, záhlaví a zápatí</li> <li>• sloupce a psaní textu ve sloupcích</li> <li>• tabulky – vytvoření, grafická úprava, využití předdefinovaných stylů tabulek</li> <li>• zpracování zadaných informací do tabulky</li> </ul>	<p><b>9</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úprava pro tisk a tisk dokumentů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem;</li> <li>• zná způsoby adresace buněk, oblastí, listů a sešitů;</li> <li>• vkládá do tabulek data různých typů a upravuje jejich formát;</li> <li>• tvoří jednoduché vzorce, používá základní funkce, vyhledávání, filtrování a třídění;</li> <li>• graficky prezentuje data z tabulek, tvoří jednoduché grafy, připravuje výstupy pro tisk a tiskne je;</li> <li>• vkládá do tabulek objekty jiných aplikací;</li> <li>• exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty;</li> </ul>	<p><b>Tabulkový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní operace s tabulkou, sešitem, listem</li> <li>• formáty buněk</li> <li>• vkládání a úpravy vzorců v tabulce</li> <li>• základní funkce</li> <li>• tvorba a úprava grafů</li> <li>• import a export dat</li> <li>• příprava pro tisk a tisk dokumentu</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, pro jehož tvorbu nalezne informace na internetu;</li> <li>• využívá vkládání různých objektů (obrázky, kliparty, grafy, texty ...);</li> <li>• provádí úpravu pro tisk, tisk;</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové i hardwarové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>	<p><b>Souhrnná práce textový editor, tabulkový procesor a internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zpracování životopisu pro budoucího zaměstnavatele zpracování průvodního a motivačního dopisu vyhledání sídla budoucího zaměstnavatele, vyhledání trasy, vytvoření tabulky a vložení vzorců pro zjištění počtu km a spotřeby paliva, vložení grafu</li> <li>• vytvoření propagačního plakátu pro svého budoucího zaměstnavatele</li> </ul>	<b>4</b>

### 3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni</li> <li>• grafiku tvoří a upravuje;</li> <li>• pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>	<p><b>Práce s grafikou</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rastrová a vektorová grafika, barevné modely, ukládání grafických dat principy komprimace grafických dat, běžné grafické formáty a jejich vlastnosti</li> <li>• software pro práci s grafikou vektorový a rastrový grafický editor (např. Gimp, Corel Draw, Adobe Photoshop, Zoner)</li> <li>• konverze mezi formáty (změna</li> <li>• počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace)</li> <li>• sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>• využití grafiky pro danou profesi</li> <li>• vytváření vlastní prezentace v powerpointu</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá práci s databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk);</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>	<p><b>Tabulkový procesor, prohloubení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opakování z 2.r</li> <li>• využití excelu ve zvolené profesi</li> <li>• excel a databáze, rozdíly, možnosti</li> <li>• základy práce</li> <li>• třídění, filtrování dat z tabulky</li> <li>• import a export dat</li> <li>• vytvoření sestavy a vizualizace dat</li> <li>• získání souhrnu z databáze</li> <li>• úprava pro tisk</li> </ul>	<b>12</b>





<ul style="list-style-type: none"><li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky;</li><li>• využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...);</li><li>• ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat;</li><li>• 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;</li></ul>	<b>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• počítačová síť, server, pracovní stanice,</li><li>• připojení k síti, specifika práce v síti, sdílení dokumentů, prostředků</li><li>• nutné nastavení v počítači</li><li>• email, organizace času a plánování, filtrování zpráv</li><li>• chat, videokonference, telefonie, např. Skype, messenger...</li><li>• nastavení operačního systému pro síťové aplikace</li><li>• práce s cloudovými aplikacemi</li></ul>	<b>4</b>
--	---	----------

## Učební osnova

### Ekonomika

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecní cíle:

Poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní a hospodárné chování s důrazem také na správnou orientaci v etice jednání člověka zejména v dodržování oblasti práva demokratické společnosti. Celkově zvládnout základ způsobu myšlení, které vyžadují tržní hospodářství a situace na trhu práce, a které je nezbytné pro odpovědné rozhodování každého občana – spotřebitele, resp. zaměstnance či podnikatele.

##### Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- učivo je probíráno v dílčích celcích, které mají vždy určitý společný základ;
- obsah kapitol je teoreticky vysvětlen výkladem a doplněn řízenými rozhovory a následně procvičen na případových situacích a příkladech z praxe;
- důležitou součástí probírané látky je širší diskuse s reakcí na názory, otázky a připomínky žáků;
- k výuce jsou využity jako pomůcky vzory různých typů ekonomické a personální dokumentace, resp. tiskopisů;
- součástí výuky ve 3. ročníku je návštěva a beseda budoucích absolventů na úřadu práce;

##### Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali základní ekonomické pojmy pro schopnost odborné komunikace při důležitých jednáních a při vyjadřování v úřední korespondenci;
- dokázali současně rozvíjet schopnost vyhledávat a posuzovat informace z různých medií;
- se dokázali zorientovat na pracovním trhu, v hospodářské struktuře státu a našeho regionu;
- pochopili základní podmínky práv a povinností vyplývajících z pracovního poměru, ze soukromého podnikání nebo z nezaměstnanosti z pohledu zákonů a vlastní praxe;



- získávali schopnosti orientace v oblasti financí v základních vazbách na mzdy, platy, daňové výkaznictví, z oblasti práce bank a pojišťoven ap.

**Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tématice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.

Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatnění na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- v schopnosti jednat hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické;
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

**Mezipředmětové vztahy**

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, matematika či základy ekologie. Nepřímo souvisí s odbornými předměty a je součástí otázek u ústních závěrečných zkoušek.

**Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Správné řešení příkladů z probírané problematiky bude prověřováno různými metodami jako jsou připravené nestandardizované kognitivní testy, dále pak písemné i ústní ověřování znalostí především v schopnosti řešit a aplikovat teoretické znalosti na případové situace. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů v práci s dokumentací a vyhledávání informací na Internetu, jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období.

Nabyté znalosti jsou také součástí ústní závěrečné zkoušky.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

**2. ročník – 32 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zodpoví základní ekonomické pojmy;</li> <li>• dokáže identifikovat potřebu, uvede rozdíly mezi statky a službami;</li> <li>• chápe princip hospodářského procesu a vyjmenuje výrobní faktory;</li> <li>• vysvětlí účelnost a hospodárnost;</li> <li>• jmenuje subjekty pohybující se na trhu a rozlišuje nabídku a poptávku, dokáže uvést konkrétní příklady;</li> </ul>	<p><b>Základy tržní ekonomiky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potřeby</li> <li>• výrobní faktory</li> <li>• hospodářství a efektivnost</li> <li>• trh</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní pojmy;</li> <li>• vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>• dokáže shrnout cíle podnikání;</li> </ul>	<p><b>Podnikání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní pojmy</li> <li>• podnikatelský záměr</li> <li>• cíle podnikání</li> </ul>	<b>8</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;</li><li>vysvětlí postup při založení živnosti a základní povinnosti podnikatele;</li><li>uvede dělení obchodních korporací a dokáže popsat jejich hlavní znaky;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>právní formy podnikání</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>ovládá strukturu majetku, umí ho správně zařadit;</li><li>má povědomí o tom, jakým způsobem se majetek eviduje a je seznámen se základními dokumenty;</li><li>chápe podstatu postupného opotřebování dlouhodobého majetku a nutného odepisování, zná základní pojmy jako odpis, oprávky a zůstatková cena;</li></ul>	<b>Podnik</b> <ul style="list-style-type: none"><li>podnik jako základní jednotka národního hospodářství</li><li>majetek podniku</li><li>zdroje financování</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>charakterizuje pojmy náklad a výnos;</li><li>rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů, uvede příklad;</li><li>dokáže vypočítat hospodářský výsledek;</li><li>se zamýšlí, jak lze rozdělit zisk a jak se vypořádá se ztrátou a bere v potaz důsledky takového rozhodnutí;</li></ul>	<b>Náklady a výnosy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>náklady</li><li>výnosy</li><li>hospodářský výsledek</li></ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>ví, v jaké výši ukládá zákon povinnost účastnit se na pojištění FO a PO;</li><li>zná instituce, kterým se pojištění odvádí a dokážou popsat, k čemu je určeno i kdo ho odvádí;</li></ul>	<b>Pojišťovnictví</b> <ul style="list-style-type: none"><li>zákonné pojištění</li><li>komerční pojištění</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>chápe, k čemu tyto úkony slouží a co mají zajistit;</li><li>rozlišuje pojmy věřitel a dlužník;</li><li>zná proces insolvence a jeho podmínky;</li></ul>	<b>Exekuce a osobní bankrot</b>	<b>3</b>

### 3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>ovládá základní pojmy a umí je zargumentovat;</li><li>uvede podmínky, za kterých lze sjednat pracovní poměr a zná náležitosti pracovní smlouvy;</li><li>jmenuje důvody, při kterých dochází ke změně pracovního poměru a uvede příklad;</li><li>zná možnosti ukončení pracovního poměru a rozlišuje zánik pracovního poměru;</li><li>charakterizuje povinnosti obou subjektů pracovně právního vztahu;</li><li>definuje, co je škoda, umí ji rozlišit;</li><li>popíše formy odpovědnosti zaměstnavatele i zaměstnance;</li><li>vysvětlí poslání ÚP ČR a popíše činnosti, kterými se zabývá;</li><li>dokáže popsat statut studenta a absolventa ve vztahu k ÚP ČR, jaké má povinnosti;</li><li>zná podmínky nároku na Podporu v nezaměstnanosti a možnosti přivýdělků;</li><li>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a prezentovat své znalosti a dovednosti;</li></ul>	<b>Pracovně právní vztahy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>základní pojmy</li><li>vznik pracovního poměru</li><li>změny pracovního poměru</li><li>ukončení a zánik pracovního poměru</li><li>bezpečnost práce a odpovědnost za škody</li><li>úřad práce ČR</li><li>trh práce</li></ul>	<b>24</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže rozlišit druhy mezd a uvede, pro které profese jsou typické a z čeho vycházejí;</li><li>• vyjmenuje, z jakých položek se mzda skládá a sdělí vhodné příklady;</li><li>• umí z hrubé mzdy vyčíslit odvody zdravotního, sociálního pojištění a zálohu na daň z příjmů;</li><li>• zvládá vypočítat čistou mzdu dle zadání;</li></ul>	<b>Mzdová agenda</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• druhy mezd</li><li>• složky mzdy</li><li>• výpočet čisté mzdy</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• chápe funkce daní a jejich význam pro stát;</li><li>• vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství;</li><li>• orientuje se v základních pojmech;</li><li>• definuje jednotlivé druhy daní a umí je zařadit do daňové struktury;</li><li>• vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmů FO;</li></ul>	<b>Daňová soustava</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• funkce daňové soustavy</li><li>• základní pojmy</li><li>• struktura daňové soustavy</li><li>• daňová evidence</li></ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše zásadu průkaznosti;</li><li>• jmenuje požadavky na účetní doklad a jeho náležitosti;</li><li>• zná principy práce s účetním dokladem; kontrola, účtování, úschova a skartace;</li><li>• vyhotoví základní druhy účetních/daňových dokladů;</li></ul>	<b>Účetní dokumentace</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• podstata a význam účetních dokladů</li><li>• oběh účetních dokladů a postup zpracování</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• uvede výhody a nevýhody bezhotovostního platebního styku;</li><li>• vysvětlí základní pojmy a uvede hlavní rozdíly a znaky;</li><li>• chápe inflaci a její důsledky;</li><li>• vyhledá pomocí IT aktuální informace dle zadání;</li><li>• umí definovat služby, které banky poskytují;</li><li>• charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;</li></ul>	<b>Platební styk</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• bezhotovostní platební styk</li><li>• základní pojmy</li><li>• bankovní služby</li><li>• hotovostní platební styk</li><li>• úvěrové produkty</li></ul>	<b>6</b>



## **Učební osnova**

### **Odborné kreslení**

<i>Obor vzdělání:</i>	<b>29-54-H/01 Cukrář</b>
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	<b>3 roky, denní forma</b>
<i>Celkový počet hodin:</i>	<b>96</b>
<i>Platnost:</i>	<b>od 1. 9. 2022</b>

#### **Pojetí vyučovacího předmětu:**

##### **Obecní cíle:**

Předmět odborné kreslení umožňuje žákům zvládnout znalosti a dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků. Zdobení musí být v souladu s estetickými požadavky. Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění. Obecným cílem je využít získané vědomosti v praxi, zejména v odborném výcviku při dekorování cukrářských výrobků.

##### **Pojetí výuky:**

- žáci jsou vedeni k samostatné práci, ke smyslu pro barevné cítění a vyjadřování materiálem;
- žáci navrhnou výrobky podle vlastní představivosti;
- výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jednotahových linií, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a technice zdobení včetně figurálních ozdob;
- vyučující žákům vysvětlí postup při provádění náčrtů a dbá na to, aby výsledky jejich práce sloužily jako předloha pro praktické cvičení, které je nedílnou součástí výuky;
- vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav cukrářských výrobků, do kterých se žáci prakticky zapojují;

##### **Pomůcky:**

- učebnice, odborné publikace, fotografie, výkresy, modely, ukázky na internetu;

##### **Metody ověřování:**

- posuzování praktického cvičení;
- nedostatky jsou posuzovány spolu se žáky;

##### **Strategie výuky:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků;
- dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti;
- vyjádřili ozdobou účel výrobku;
- dekorovali cukrářské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky;
- prokazovali zručnost při dekoraci cukrářských výrobků;

##### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.

Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;



- v schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- v umění spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatnění na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou suroviny, cukrářská technologie, či odborný výcvik. Ze všeobecných předmětů souvisí s informační a komunikační technologií, chemií či základy ekologie.

#### Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá tužky /fix/ k jednotahovým liniím;</li> <li>• nacvičuje kresby podle přírody a stylizuje je;</li> <li>• dokáže sestavit linku s páskou a různými motivy květů;</li> </ul>	<b>Cvičení jednotahových linií</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nácvik jednotahových linií volnou rukou</li> <li>• Kresba (studie) přírody (podzimní motiv)</li> <li>• Sestavování ozdobných linek a pásů s různými motivy květů, listů, figurek</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nacvičuje různé typy písma;</li> <li>• zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku;</li> <li>• nacvičuje písmo řezané;</li> <li>• zjišťuje důležitost správně psaného písma z estetického hlediska;</li> </ul>	<b>Písmo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Typy písma</li> <li>• Písmo psané</li> <li>• Písmo řezané</li> <li>• Praktické procvičování písma</li> <li>• Řazení písmen do slov</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• stylizuje konkrétní kresby - květy, zvířata;</li> </ul>	<b>Stylizovaná kresba</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stylizace různých motivů</li> <li>• Návrhy vánočních motivů</li> <li>• Pohlednice - Návrhy</li> <li>• PF – pohlednice</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí náčrty velikonočních motivů na perník;</li> <li>• dle návrhů vytvoří 3D maketu z modelovací hmoty;</li> </ul>	<b>Velikonoční motivy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Návrhy perníkových forem</li> <li>• Srdce, kuřátka, vajíčka</li> <li>• Velikonoční pohlednice</li> </ul>	<b>2</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>tvoří z modelovacích hmot postavy zvířat, předmětů a ozdob na dorty;</li><li>vytváří 3D makety dortů;</li></ul>	<b>Modelování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Zvířecí postavy, tematické předměty, různé květy</li><li>Vytváření makety dortů z modelovaných ozdob</li></ul>	<b>6</b>
---	--	----------

## 2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>procvičuje kresby dle přírodních motivů;</li></ul>	<b>Studie přírody</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Kresba /podzimní motivy/</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>orientuje se v účincích barev na psychiku člověka;</li></ul>	<b>Barva</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Barevnost /druhy barev, ladění/</li><li>Barevná kompozice</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nacvičuje kresbu přírodních motivů a stylizuje je;</li><li>Dokáže navrhnout ozdobné okraje;</li></ul>	<b>Prvky zdobení</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Sladění přírodních motivů se styly zdobení dortů a cukrářských výrobků</li><li>Okraje</li></ul>	<b>8</b>
	<b>Prostorová kresba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Kreslení předmětů v prostoru</li></ul>	<b>4</b>
	<b>Figurální kresba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Kreslení figur od hlavy až po celé tělo, při aktivitách, v pohybu</li></ul>	<b>4</b>

## 3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků Vyjádří ozdobou účel výrobku;</li><li>vybírá předlohy, navrhuje motivy a zvětšuje podle čtverečkové sítě;</li></ul>	<b>Zvětšování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Kreslení tematických dortů a výrobků</li><li>Kreslení předem stanovených témat</li><li>Druhy zvětšování</li><li>Zvětšování podle čtverečkové sítě</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>zdokonaluje se v kresbě a vyhledává motivy k možnému využití v cukr. výtvarné činnosti;</li><li>tvoří náčrtek a výkres ve skutečné velikosti;</li></ul>	<b>Kresba přírody</b> <ul style="list-style-type: none"><li>kresba venku</li><li>kresba reálného předmětu z přírody 1:1</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>zdokonaluje se v barvení a v jednoduchém modelování tvarů;</li><li>prokazuje zručnost při modelování;</li></ul>	<b>Studie a modelování tvarů a barev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Barvení</li><li>Modelování</li><li>Okraje</li><li>Písmena</li><li>Mašle</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>ověřuje a využívá kompoziční principy při vlastní tvorbě;</li><li>navrhne výrobek podle vlastní představivosti;</li><li>dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné;</li><li>prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků;</li><li>chápe zásady modelování z jednotlivých hmot;</li></ul>	<b>Modelování a zdobení rozličných tvarů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Modelování ovoce, zeleniny, lístků, kyttek</li></ul>	<b>8</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• používá k názorné představitosti jedlé hmoty;</li><li>• experimentuje s různým jedlým materiálem a pomůckami;</li><li>• využívá získaných znalostí k vytvoření složitějších tvarů zvířat a lidí;</li></ul>	<b>Plastická modelace</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Práce s modelovacími hmotami, pasteláží, protahovacím fondánem, modelovací čokoládou.</li><li>• Modelování zvířátek.</li><li>• Modelování k různým příležitostem - Vánoce, Velikonoce, svatba.</li></ul>	<b>8</b>
--	--	----------

## Učební osnova

### Cukrářská technologie

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**  
Celkový počet hodin: **288**  
Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecní cíle:

Cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům ucelený soubor osvojení si dovedností a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky cukrářské výroby, učivo zahrnuje veškerou tradiční a moderní výrobu cukrářských výrobků. Žáci jsou vedeni k technologické kázni a k rutině zvládnout základní technologické procesy při výrobě. Žáci si osvojí pravidla hygieny, sanitace provozu a bezpečnost práce.

##### Pojetí výuky:

podle tematických celků volit vhodné učební metody, vzájemně je kombinovat, a to:

- forma výkladu k získání určitého obsahu znalostí, vědomostí;
- forma diskuse na předem stanovené téma, podkladem jsou žákovské referáty;
- praktická cvičení ve skupinách, vyplňování formulářů a dokladů, jednoduché výpočty;
- práce s legislativou, odbornými časopisy, internetem, práce s informacemi
- sledování současných vývojových trendů a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy;
- vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav cukrářských výrobků, do kterých se žáci prakticky zapojují;

##### Pomůcky:

- receptury teplých pokrmů, instruktážní filmy z výroby, obrázková dokumentace;

##### Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali základní druhy strojů, jejich funkce, bezpečnou obsluhou, běžnou údržbou, používaných v gastronomii;
- znali organizaci práce ve veřejném stravování v návaznosti na přípravu pokrmů;
- znali receptury teplých pokrmů používaných ve veřejném stravování a určili odlišnosti od cukrářských receptur;
- znali přípravu restauračních moučníků a určili rozlišnosti mezi přípravou moučníků cukrářských v provozovnách veřejného stravování;

##### Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:





Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.

Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- v schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- v umění spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatnění na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

*Mezipředmětové vztahy*

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou suroviny, cukrářské stroje a zařízení, či odborný výcvik. Ze všeobecných předmětů souvisí s informační a komunikační technologií, chemií či základy ekologie.

**Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen se stručnou historií cukrářské výroby;</li> <li>• u žáků je upevněno správné vnímání hygieny a sanitace;</li> <li>• bezpečnost a ochrana zdraví při vlastní práci a práci v kolektivu;</li> <li>• je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu</li> </ul>	<p><b>Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historie cukrářské výroby</li> <li>• Hygiena osobní a hygiena potravin</li> <li>• Sanitace v cukrářské výrobě</li> <li>• Bezpečnost práce</li> <li>• Zásady a ochrana zdraví</li> <li>• První pomoc</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen s důležitostí cukru při výrobě;</li> <li>• zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro další zpracování;</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerných rozvarů;</li> <li>• zná přípravu kuléru, past;</li> </ul>	<p><b>Úprava cukru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaření cukerných roztoků a měření koncentrace cukerných roztoků</li> <li>• Vary cukerných roztoků</li> <li>• Cukerné hmoty – Fondán, Kandys, Karamel, Dobošův karamel,</li> </ul>	<b>8</b>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kulér</li><li>• Pasty - jádrová, kokosová, kávová, krokantová</li><li>• Vady cukerných hmot</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a plev, uvede jejich význam;</li><li>• volí vhodné suroviny pro přípravu plev a náplní;</li><li>• dokáže rozeznat jednotlivé druhy podle použitých surovin a trvanlivosti;</li><li>• dovede náplně použít při výrobě jednotlivých druhů moučníků;</li></ul>	<b>Náplně a polevy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a význam, rozdělení</li><li>• Trvanlivé náplně</li><li>• Méně trvanlivé náplně</li><li>• Náplně pro rychlou spotřebu</li><li>• Náplně na pečení</li><li>• Charakteristika a význam plev</li><li>• Cukrové polevy</li><li>• Fondánové polevy</li><li>• Čokoládové polevy</li><li>• Tukové a žele polevy</li></ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst;</li><li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot;</li><li>• dokáže rozeznat strukturu těsta a popsat trvanlivost těchto výrobků;</li><li>• ovládá výrobní postupy těst;</li><li>• dokáže rozeznat základní rozdíly mezi těsty;</li></ul>	<b>Pevná tuková těsta</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a rozdělení pevných tukových těst</li><li>• Výběr a úprava surovin, zadělávání a tvarování těst</li><li>• Pečení výrobků</li><li>• Změny při pečení</li><li>• Linecká těsta</li><li>• Vaflové těsto</li><li>• Třené linecké těsto</li><li>• Výrobky z lineckého, vaflového a třeného těsta</li><li>• Křehké těsto</li><li>• Slané a sýrové těsto</li></ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže rozlišit jednotlivé druhy těst při výrobě;</li><li>• ovládá výrobní postupy těst;</li><li>• dokáže rozeznat základní rozdíly mezi těsty;</li></ul>	<b>Čajové a pařížské pečivo</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika pečiva</li><li>• Výroba čajového pečiva</li><li>• Těsta vhodná pro přípravu</li><li>• Výroba pařížského pečiva</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže rozeznat základní rozdíly mezi těsty</li><li>• zvládá vyjmenovat postup přípravy a surovin k přípravě těst</li></ul>	<b>Pálená hmota a Listové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Příprava pálené hmoty</li><li>• Tvarování a pečení výrobků z pálené hmoty</li><li>• Vady výrobků</li><li>• Charakteristika listového těsta</li><li>• Hydratace a bobtnání</li><li>• Výběr a úprava surovin - výrobní postup listového těsta</li><li>• Tvarování a pečení listového těsta</li><li>• Vady listového těsta</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže vizuálně posoudit našlehanost pěny</li><li>• seznámí se s důležitostí fyzikálního kypření při přípravě těst</li></ul>	<b>Koloidy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Koloidní roztoky – pravé, nepravé</li><li>• Pěna – viskozita kapalin</li><li>• Povrchové napětí kapalin</li><li>• Činitelé působící na objem pěny</li><li>• Proces probíhající v pěně při pečení</li></ul>	<b>2</b>



## 2. ročník – 128 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• využívá své vlastní fantazie při zdobení a doplňování pokrmu;</li><li>• určuje správný stupeň našlehání těst a hmot;</li><li>• dokáže rozlišit vizuálně rozdíly mezi těsty;</li><li>• zná vhodnou teplotu při pečení jednotlivých druhů těst;</li><li>• kontroluje průběh pečení a stupeň propečení výrobků;</li><li>• zná a využívá kalkulace pokrmů;</li></ul>	<p><b>Šlehané hmoty</b></p> <p><u>Lehké šlehané hmoty</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Výběr a příprava surovin</li><li>• Výrobní postup.</li><li>• Tvarování</li><li>• Pečení LŠH</li><li>• Vady lehkých šlehaných hmot</li><li>• Výrobky z lehkých šlehaných hmot</li></ul> <p><u>Nahřívání šlehané hmoty</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tvarování</li><li>• Pečení</li><li>• Vady</li><li>• Výrobky</li></ul> <p><u>Šlehaná hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Výrobní postup těchto hmot</li><li>• Tvarování</li><li>• Pečení</li><li>• Výrobky z této hmoty</li></ul> <p><u>Těžké šlehané hmoty</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika přípravy</li><li>• Výroba</li><li>• Vady těžkých šlehaných hmot</li><li>• Výrobky</li></ul> <p><u>Zvláštní druhy šlehaných hmot</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sněhové</li><li>• Beze hmoty a hmoty na vaničky</li><li>• Vady zvláštních šlehaných hmot</li><li>• Výrobky</li></ul>	<b>32</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže správně posoudit používaný tuk při výrobě, zvládá popsat postup přípravy těsta a správně zvolí surovinu pro přípravu;</li><li>• zvolí správně homogenizovaný tuk;</li><li>• dokáže popsat výhody tohoto těsta;</li><li>• zná a využívá kalkulace pokrmů;</li></ul>	<p><b>Třené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a výhody této hmoty</li><li>• Příprava a výběr surovin</li><li>• Výrobní postup</li><li>• Tvarování a pečení výrobků z třené hmoty</li><li>• Vady hmot, jejich příčiny a odstranění</li><li>• Výrobky z třených hmot</li></ul>	<b>32</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí předpřípravu jádrovin před použitím;</li><li>• dokáže popsat výrobní postupy a způsob pečení;</li><li>• zná a využívá kalkulace pokrmů;</li></ul>	<p><b>Jádrové hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rozdělení jádrových hmot</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Výrobní postup jádrových hmot</li><li>• Tvarování a pečení výrobků</li><li>• Vady výrobků jádrových hmot</li><li>• Výrobky z pečených jádrových hmot</li><li>• Výrobky z nepečených jádrových hmot</li><li>• Jádrové hmoty s kombinací s lineckým těstě</li></ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje základní návykové hygienické předpisy při práci se smetanou;</li></ul>	<p><b>Smetanové výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Druhy</li></ul>	<b>16</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže s výrobky pracovat i při dohotovování výrobků;</li> <li>umí vyjmenovat suroviny pro přípravu těchto výrobků včetně technologických postupů přípravy;</li> <li>zná a využívá kalkulace pokrmů;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smetanové náplně vařené a nevařené</li> <li>Jednotlivé druhy nevařených smetanových náplní</li> <li>Jednotlivé druhy vařených smetanových náplní</li> <li>Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní</li> <li>Vady smetanových náplní</li> <li>Smetanové výrobky</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění;</li> <li>využívá význam ozdob při konečné úpravě výrobků;</li> </ul>	<p><b>Ozdoby a jejich příprava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava modelovacích hmot a pomůcky na modelování</li> <li>Technika barvení modelovacích hmot</li> <li>Rozdělení ozdob podle použité hmoty</li> <li>modelovací hmoty - z grilášové hmoty, z karamelu, z bílkové glazury, z máslového krému, z čokolády a ovoce</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s netradičními surovinami;</li> </ul>	<p><b>Speciální výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdělení těchto výrobků</li> <li>Výrobky charakteru orientálních cukrovinek</li> <li>Jemné smetanové výrobky</li> <li>Ostatní nepečené výrobky</li> </ul>	<b>16</b>

### 3. ročník – 96 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede pracovat s medem;</li> <li>využívá své poznatky z předešlých znalostí zdobení výrobků;</li> </ul>	<p><b>Perníkové těsto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika složení těsta</li> <li>Suroviny pro přípravu těsta a jejich předpříprava</li> <li>Výrobní postup těsta, odležení těsta</li> <li>Tvarování a pečení výrobků</li> <li>Vady korpusů a jejich příčiny</li> <li>Výrobky z perníkového těsta</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>využívá znalosti vlastnosti droždí;</li> <li>posoudí správný stupeň hnětení;</li> <li>rozezná správnou tuhost těsta;</li> </ul>	<p><b>Kynuté těsto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika kynutého těsta</li> <li>Výběr a úprava surovin</li> <li>Výrobní postup kynutého těsta, příprava kvásku, biochemické procesy</li> <li>Tvarování a pečení výrobků z kynutého těsta</li> <li>Vady výrobků kynutého těsta</li> <li>Výrobky z kynutého těsta</li> <li>Listové kynuté těsto</li> <li>Plundrové těsto</li> <li>Příprava plundrového těsta</li> <li>Výrobky z plundrového těsta</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů při výrobě a prodeji;</li> <li>dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu;</li> </ul>	<p><b>Zmrzliny a mražené krémy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdělení zmrzlin a krémů</li> <li>Výběr a úprava surovin</li> <li>Předpisy pro výrobu zmrzlin</li> </ul>	<b>16</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• tvaruje, případně zdobí zmrzliny;</li><li>• je schopen obsluhy strojů na výrobu a tvarování zmrzlin;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zmrzliny připravované ze základních surovin</li><li>• Zmrzliny připravované z tekutých směsí</li><li>• Zmrazování zmrzlinových směsí</li><li>• Zmrzlinové speciality</li><li>• Tvarování zmrzlin a úprava pohárů</li><li>• Vady zmrzlin</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozezná důležitost používání netradičních druhů surovin důležitých při léčebné výživě;</li><li>• posuzuje rozdíl mezi výrobou klasických těst a hmotou na výrobu oplatek;</li></ul>	<b>Oplatky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a dělení oplatek</li><li>• Hnědé oplatky – výběr a úprava surovin</li><li>• Výroba oplatek</li><li>• Bílé oplatky – výrobní postup</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků;</li><li>• charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení;</li><li>• charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky a popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků;</li><li>• vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků;</li><li>• uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici;</li><li>• vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků;</li><li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné nedostatky;</li><li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici;</li><li>• volí vhodné obalové materiály a opatřuje je etiketou;</li></ul>	<b>Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Státní norma pro plnění kritéria hotových výrobků.</li><li>• Odchytky od předepsané hmotnosti výrobků.</li><li>• Sklady, dílny, umývárny.</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zná jednotlivé DIA výrobky;</li><li>• umí charakterizovat bezlepkovou dietu;</li><li>• zná výrobky bezlepkové diety;</li></ul>	<b>DIA výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika DIA výrobků</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Rozdělení výrobků podle diet</li><li>• Charakteristika jednotlivých druhů diet</li><li>• Bezlepková dieta</li><li>• Výrobky pro bezlepkovou dietu</li><li>• Diabetická dieta</li><li>• Výrobky pro diabetiky</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• porovná základní znalosti úpravy cukrářských moučníků a rozpozná rozdíl mezi přípravou restauračních moučníků;</li><li>• vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami;</li><li>• určí vhodný způsob podávání;</li></ul> <p><u>Vařené moučníky</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy těst, porovná délku výroby mezi jednotlivými těsty;</li></ul> <p><u>Moučníky pečené na pánvi a smažené</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže posoudit výrobní postupy;</li><li>• dovede pracovat při přípravě litých a kynutých těst;</li><li>• zná technologické postupy při smažení a vyhledává rozdíly v přípravě</li></ul> <p><u>Pečené moučníky</u></p>	<b>Rozdělení jednoduchých moučníků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Základní rozdělení restauračních moučníků</li><li>• TÚ restauračních moučníků: vaření, opékání, pečení, smažení</li><li>• Způsob podávání moučníků a moučných jídel</li><li>• Kaše – způsob přípravy a druhy</li><li>• Litá těsta – rozdělení</li><li>• Bramborová těsta – způsob přípravy a jeho využití</li><li>• Tvarohová těsta – způsob přípravy - Příklady jednotlivých moučníků</li><li>• Použití v restauracích</li><li>• Způsoby přípravy</li></ul>	<b>46</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami;</li></ul> <p><u>Ovocné speciality</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>volí vhodnost kombinace ovoce při úpravě zmrzliny;</li><li>dokáže posoudit výrobní postupy;</li><li>dovede pracovat při přípravě mléčných a smetanových zmrzlin</li></ul> <p><u>Zahraniční restaurační moučníky</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>dovede pracovat při přípravě složitých moučníků s více aspekty najednou;</li><li>dokáže posoudit výrobní postupy a vyhledat, které zemi patří;</li><li>orientuje se v zahraničních restauračních moučnicích;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Příklady jednotlivých moučníků a jejich dohotovení</li><li>Kynutá těsta - výroba a použití v restauračním provozu</li><li>Kynutá těsta upravená vařením, opékáním, pečením a smažením –</li><li>Příklady jednotlivých moučníků –</li><li>Listové těsto - výroba a uplatnění při výrobě</li><li>Příprava moučníků vařených na vodní lázni</li><li>Zahraniční pudink</li><li>Příprava ovoce jako moučník</li><li>Úprava ovocných salátů – druhy</li><li>Sorbety, ovocné polévky</li><li>Příprava surovin na mléčné a smetanové zmrzliny</li><li>Úprava ovoce na ovocné zmrzliny</li><li>Francouzské, americké, italské, anglické, arabské, australské, rakouské, ruské, slovenské, švýcarské národní moučnky a jejich příprava a použití</li></ul>	
--	--	--

## Učební osnova

### Suroviny

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**  
Celkový počet hodin: **192**  
Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecní cíle:

Cílem obsahového okruhu předmětu suroviny je osvojení si vědomostí a upevnění potřebných znalostí v oblasti surovin, pomocných látek a přísad používaných v cukrářské výrobě, jejich složení, vlastnostech a použití. Seznámit žáky se sensorickým a analytickým hodnocením potravin. Předat žákům znalosti o jakosti potravin, zásadách skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování. Důležitou oblastí je souvislost mezi výživou a zdravím, žáci budou aktivně pracovat v oblasti fyziologie výživy a s výživovými hodnotami potravin.

##### Pojetí výuky:

podle tematických celků volit vhodné učební metody, vzájemně je kombinovat, a to:

- forma výkladu s následným diktováním slovem a tvorbou vlastních poznámek;
- forma diskuse na předem stanovené téma;
- práce s legislativou, odbornými časopisy, internetem, práce s informacemi
- sledování současných vývojových trendů a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy;
- vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav cukrářských výrobků, do kterých se žáci prakticky zapojují;

##### Pomůcky:

- receptury, normy, instruktážní filmy, obrázková dokumentace, vzorky výrobků;

##### Strategie výuky:



Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dokázali popsat stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy, objasnit princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravy;
- ovládali důležité pojmy z oblasti výživy, hygienických předpisů a nejdůležitějších surovin používaných v cukrářské výrobě;
- ovládali způsoby manipulace se surovinami a hotovými výrobky;
- znali organizaci práce ve veřejném stravování v návaznosti na přípravu pokrmů;

**Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.

Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- v schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- v umění spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatnění na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

**Mezipředmětové vztahy**

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou cukrářské stroje a zařízení, cukrářská technologie, či odborný výcvik. Velmi úzká návaznost je na předmět chemii, jejíž poznatky prolínají celým obsahem učiva. Z dalších všeobecných předmětů souvisí předmět s informační a komunikační technologií, či základy ekologie.

**Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

**1. ročník – 64 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• popíše rozdíl mezi prvovýrobou a současností;</li><li>• charakterizuje požadavky v potravinářském průmyslu;</li></ul>	<b>Potravinářská prvovýroba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Potravinářská prvovýroba našeho hospodářství</li><li>• Potravinářský průmysl v České republice</li></ul>	<b>4</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady;</li><li>• prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Složení a vlastnosti potravin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rozdělení potravin podle původu</li><li>• Složení potravin a jejich vlastnosti: bílkoviny, tuky, glycidy, minerální látky, vitamíny, enzymy, voda</li></ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• objasní důležitost cukru pro cukrářskou výrobu;</li><li>• porovná mezi sebou používání medu, řepného cukru a umělých sladidel;</li></ul>	<b>Cukry a ostatní sladidla</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a vlastnosti cukrů</li><li>• Výroba řepného a třtinového cukru</li><li>• Obchodní druhy cukrů</li><li>• Včelí med</li><li>• Umělá sladidla</li></ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozezná dle předlohy jednotlivé druhy obilovin;</li><li>• objasní pojem vysoko a nízko vymletá mouka;</li><li>• rozliší použití mouky pro jednotlivé úkony;</li></ul>	<b>Obiloviny</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika obilovin, ošetření a vady a skladování obilí</li><li>• Výroba mouky</li><li>• Chemické složení mouky</li><li>• Posuzování a vady mouky</li><li>• Skladování mouky, škůdci</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• objasní fyzikální a chemické složení vajec;</li><li>• porovná jednotlivé způsoby konzervace vajec;</li><li>• orientuje se v hygienických požadavcích pro práci s vejci;</li></ul>	<b>Vejce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vejce – význam, složení, druhy a jakostní znaky</li><li>• Skladování a uchovávání vajec</li><li>• Konzervace vajec</li><li>• Sušení vajec, mrazení vajec</li><li>• Vady a opatření vajec proti infekcím</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• objasní důležitost mléka a mléčných výrobků ve výživě;</li><li>• vysvětlí ošetření mléka v mlékárnách;</li><li>• vyhledá názvy mléčných výrobků;</li><li>• popíše mléčné výrobky používané v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Mléko a mléčné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Konzervace mléka – způsoby</li><li>• Zahuštěné mléčné výrobky</li><li>• Sušená mléka, výroba, použití, skladování</li><li>• Výroba smetany- druhy, složení, ošetřování a skladování smetany</li><li>• Máslo – výroba a druhy másla</li><li>• Tvaroh – výroba a druhy tvarohu</li><li>• Sýry – druhy sýrů</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• objasní význam tuků z hlediska EH a vysvětlí důležitost tuků pro vitamíny v nich rozpustné;</li><li>• dokáže posoudit škodlivost nadměrného množství tuků ve výživě;</li></ul>	<b>Tuky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Základní rozdělení tuků, složení a význam tuků ve výživě</li><li>• Rozdělení tuků podle původu a konzistence</li><li>• Živočišné tuky – druhy</li><li>• Rostlinné tuky – druhy</li><li>• Emulgované potravinářské tuky</li><li>• Ztužené potravinářské tuky</li><li>• Použití a skladování tuků</li></ul>	<b>8</b>

## 2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
---------------------	-------	-----





<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky;</li><li>uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce;</li><li>zhodnotí ovoce z hlediska ochrany zdraví pro člověka;</li><li>rozpozná jednotlivé druhy ovoce a dokáže je zařadit do skupin;</li></ul>	<p><b>Ovoce a ovocné výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Význam ovoce ve výživě</li><li>Složení a charakteristika ovoce</li><li>Druhy domácího ovoce – jádrové, peckové, bobulovité, skořápkové</li><li>Jižní druhy ovoce – druhy</li><li>Speciální exotické ovoce</li><li>Zelenina s vlastností ovoce</li><li>Sušení a proslazování ovoce</li><li>Sterilování ovoce – chladem</li><li>Sterilování ovoce – teplem</li><li>Ovocné výrobky - kompoty</li><li>Proslazené ovoce</li><li>Marmelády a džemy</li><li>Ovocné šťávy a sirupy</li></ul>	<b>22</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>rozezná rozdíl mezi jádrovinami a olejnatými semeny;</li><li>objasní předpřípravu jednotlivých druhů jádrovin před dalším zpracováním;</li></ul>	<p><b>Jádroviny</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Charakteristika a složení jádrovin</li><li>Základní rozdělení jádrovin</li><li>Druhy jádrovin</li><li>Olejnatá semena – druhy</li><li>Použití jádrovin a skladování</li></ul>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>zdůvodní význam kakaového prášku pro cukrářskou výrobu;</li><li>vysvětlí výrobu kakaové hmoty, kakaového másla a kakaového prášku;</li></ul>	<p><b>Kakao a čokoláda</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů</li><li>Výroba kakaové hmoty</li><li>Výroba kakaového prášku</li><li>Výroba čokoládové hmoty</li><li>Druhy a složení čokolád</li><li>Cukrářská kakaová poleva</li><li>Ledová a tuková poleva</li></ul>	<b>22</b>

### 3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí význam používání koření z hlediska výživy a smyslového posouzení (chutě a vůně);</li><li>rozezná jednotlivé druhy koření a pochutin;</li><li>uvede hlavní zásady skladování těchto pochutin;</li></ul>	<p><b>Pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Význam a rozdělení pochutin</li><li>Káva – druhy, úprava kávy a použití</li><li>Čaj – druhy a úprava čaje</li><li>Koření – druhy, charakteristika, nejpoužívanějšího koření v cukrářské výrobě</li><li>Kořenící přípravky</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>popíše stručně výrobu vína a destilátů používaných v cukrářské výrobě;</li></ul>	<p><b>Alkoholické nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Destiláty – výroba</li><li>Nejpoužívanější druhy destilátů</li><li>Konzumní lihoviny – druhy</li><li>Víno – hroznová vína</li><li>Dezertní a kořeněná vína</li><li>Ovocná a sladová vína</li></ul>	<b>6</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• rozliší podle vůně používané aroma a dovede jej použít;</li><li>• používá cukrářská barviva při základním zabarvení modelovací hmoty pro úpravu modelovacích výrobků;</li></ul>	<b>Tresti, aroma a potravinářská barviva</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tresti s přírodních aromatických surovin</li><li>• Tresti vyrobené synteticky</li><li>• Ocet – druhy a výroba octu</li><li>• Přírodní organická barviva</li><li>• Syntetická barviva</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zná různé druhy želírovacích prostředků, přírodních i synteticky vyrobených;</li></ul>	<b>Želírovací přípravky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Agar- agar</li><li>• Pektin</li><li>• Želatina</li><li>• Ostatní želírovací prostředky</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• sleduje nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků;</li><li>• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě Sleduje nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků;</li></ul>	<b>Nové druhy surovin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rychlošlehačí přípravky</li><li>• Moučné směsi na výrobu náplní</li><li>• Zmrzlinové směsi</li><li>• Stabilizátory</li><li>• Emulgátory</li><li>• Zahušťovací přípravky</li><li>• Extrudované výrobky</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozliší způsob používání chemických látek pro výrobu</li></ul>	<b>Chemické látky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organické kyseliny</li><li>• Další chemické látky – Hydrogenvinnan</li><li>• Kyselina chlorovodíková – Konzervační prostředky</li><li>• Arabská guma</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí sensorické a analytické hodnocení potravin;</li><li>• dokáže určit podle norem jakost potravin;</li><li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucích změn probíhajících při skladování;</li><li>• vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu;</li></ul>	<b>Jakostní znaky surovin, skladování, ošetřování surovin a výrobků, konzervace</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Normy jakosti</li><li>• Metody stanovení jakosti</li><li>• Příčiny znehodnocení surovin a výrobků</li><li>• Fyzikálně – chemické vlivy, biologické vlivy</li><li>• Zásady správného skladování potravin</li><li>• Záruční lhůty potravin</li><li>• Přejímka a ošetření potravin</li><li>• Konzervace výrobků</li><li>• Způsoby konzervace</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy;</li><li>• objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravy;</li><li>• uvede význam racionální výživy;</li><li>• vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu;</li></ul>	<b>Výživa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Látky potřebné pro organismus</li><li>• Látky potřebné pro organismus</li><li>• Fyziologie výživy</li><li>• Systém dutých orgánů: dutina ústní (jazyk, zuby, slinné žlázy),</li><li>• Žaludek, tenké střevo, tlusté střevo</li><li>• Systém žlázových orgánů: slinivka břišní, játra</li><li>• Žlázy s vnitřní sekrecí</li><li>• Vylučovací ústrojí: plíce, ledviny, potní žlázy</li><li>• Centrální nervová soustava</li><li>• Krevní a mízní oběh</li><li>• Energetická a biologická hodnota potravin</li></ul>	<b>16</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• ovládá způsoby manipulace se surovinami a hotovými výrobky;</li><li>• zvolí nejvhodnější způsob obalu pro daný výrobek;</li></ul>	<b>Obalové materiály</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam, obalových materiálu</li><li>• Druhy obalových materiálů</li><li>• Druhy obalů – Viskózová folie – celofán</li><li>• Papírové obaly</li><li>• Hliníková folie – alobal</li><li>• Folie z plastu</li></ul>	<b>4</b>
---	---	----------

## Učební osnova

### Cukrářské stroje a zařízení

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**  
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**  
Celkový počet hodin: **96**  
Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecní cíle:

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářské výrobě. Předmět poskytuje žákům potřebné vědomosti a dovednosti o strojním vybavení používaném v cukrářské výrobě. Vede žáky k pochopení významu využívání strojního zařízení pro usnadnění a zrychlení výrobních operací, navazuje na vědomosti a dovednosti žáka osvojené v předmětu technologie a umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojního zařízení v cukrářských provozech.

##### Pojetí výuky:

podle tematických celků volit vhodné učební metody, vzájemně je kombinovat, a to:

- forma výkladu k získání určitého obsahu znalostí, vědomostí;
- forma diskuse na předem stanovené téma;
- práce s legislativou, odbornými časopisy, internetem, práce s informacemi
- sledování současných vývojových trendů a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy;
- vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav cukrářských výrobků, do kterých se žáci prakticky zapojují;
- ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména cukrářské technologie a odborného výcviku;

##### Pomůcky:

- návody na použití (tištěné, videa), obrázková dokumentace, internet;

##### Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali konstrukci strojů a výrobních linek, včetně zásad ochrany a bezpečnosti zdraví při práci;
- obsluhovali a prováděli základní údržbu strojů a technického vybavení provozoven;
- pracovali se stroji hospodárně, naučili se šetřit s energiemi a chovali se citlivě k životnímu prostředí;
- získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v cukrářské výrobě;

##### Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.



Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- v schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- v umění spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatnění na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou suroviny, cukrářská technologie, či odborný výcvik. Ze všeobecných předmětů souvisí s informační a komunikační technologií, chemii či základy ekologie.

#### Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě;</li> <li>• získá poznatky o strojní vybavení, jeho obsluze, čištění a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářských provozech;</li> <li>• uvědomuje si význam využívání mechanizace a automatizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce;</li> <li>• chápe důležitost dodržování bezpečnostních předpisů a ochrany zdraví při práci na jednotlivých strojích a snaží se tak předcházet úrazům;</li> <li>• ovládá zásady poskytování první pomoci;</li> </ul>	<b>Úvod do předmětu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doprava surovin</li> <li>• Skladování surovin, druhy skladů</li> <li>• Mechanická dopravní zařízení</li> <li>• Dopravníky</li> <li>• Váhy a vážení v cukrářské výrobě</li> <li>• Čistící a prosévací stroje</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků</li> <li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování;</li> <li>• popíše mechanizaci ve skladu;</li> </ul>	<b>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šlehací stroje</li> <li>• Přídavná zařízení k šlehacím strojům</li> </ul>	<b>8</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• ovládá způsoby manipulace se surovinami, a zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu;</li><li>• získá poznatky o strojní vybavení, jeho obsluze, čištění a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářských provozech;</li><li>• uvědomuje si význam využívání mechanizace a automatizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce;</li><li>• chápe důležitost dodržování bezpečnostních předpisů a ochrany zdraví při práci na jednotlivých strojích a snaží se tak předcházet úrazům;</li><li>• charakterizuje způsoby dopravy balených a volně ložených surovin;</li><li>• vysvětlí rozdíl mezi mechanickou a pneumatickou dopravou;</li><li>• uvede druhy podlahových skladů a jejich základní vybavení;</li><li>• popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech, moučném hospodářství a způsoby skladování ostatních volně ložených surovin;</li><li>• orientuje se v druzích mechanických dopravních zařízení;</li><li>• uvědomuje si význam paletizace při skladování a dopravě surovin;</li><li>• objasní princip činnosti a funkce dopravníků a jejich použití v cukrářských průmyslových závodech;</li><li>• rozlišuje mechanické a elektronické váhy, ovládá praktické uplatnění vah při zpracování surovin;</li><li>• vysvětlí a zdůvodní význam použití prosévacích strojů, zná princip funkce, popíše hlavní části prosévacích strojů uvedené poznatky dokáže uplatnit v praxi;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mísicí a hnětací stroje</li><li>• Třecí stroje</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě uvědomuje si význam šlehacích strojů v cukrářské výrobě;</li><li>• objasní podstatné rozdíly ve funkci šlehacích strojů;</li><li>• vysvětlí pojem univerzální stroje a jejich funkci, rozlišuje jednotlivé typy, umí je popsat a ovládá jejich obsluhu i údržbu;</li><li>• seznámí se s novinkami, které se objevují na trhu a určí jejich přednosti;</li><li>• orientuje se v možnostech použití přípojných strojků v cukrářské výrobě;</li><li>• vysvětlí význam a princip funkce mísících a hnětacích strojů;</li><li>• charakterizuje jednotlivé druhy mísících strojů a jejich uplatnění v cukrářské výrobě;</li><li>• popíše význam, funkci, konstrukci a princip činnosti mixérů, třecích strojů a fondánky;</li></ul>	<b>Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mixéry</li><li>• Fondánové tabulovací stroje</li></ul>	<b>8</b>

## 2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• má přehled o možnostech využití mechanizace při tvarování cukrářských těst a hmot;</li></ul>	<b>Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rozvalovací stroje</li><li>• Dělicí a tužící stroje</li></ul>	<b>16</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• zvládá postup práce na rozvalovacích strojích, rozeznává rozdíly v práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích;</li><li>• chápe možnosti uplatnění univerzálních odřezávacích strojů;</li><li>• seznamuje se s novými typy strojů a s jejich využitelností v cukrářské výrobě, zná možnosti pracovních operací na tomto zařízení;</li><li>• umí popsat funkci a obsluhu roztírače plátů;</li><li>• objasní postup práce u dávkovacích a plnicích strojů a chápe objemový princip dávkování;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odřezávací strunové stroje</li><li>• Tvarovací stroj RHEON</li><li>• Stříkací stroje</li><li>• Roztírač plátů</li><li>• Dávkovací a plnicí stroje</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• zvládá postup práce na rozvalovacích strojích, rozeznává rozdíly v práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích;</li><li>• rozumí funkci a obsluze rozkrajovačů korpusů z pálené hmoty a šlehaných hmot;</li><li>• charakterizuje máčecí zařízení;</li><li>• ovládá postup práce na potahovacích stolech a máčecích a potahovacích strojích;</li><li>• vysvětlí funkci, konstrukci a princip činnosti mazacích strojů;</li><li>• získá přehled o významu balení cukrářských výrobků, druzích obalů a způsobech balení;</li><li>• je schopen rozlišit funkci poloautomatických a automatických balicích strojů;</li><li>• rozlišuje funkci a význam obalů a způsoby jejich označování;</li><li>• umí samostatně vyhledávat technické novinky na internetu;</li></ul>	<b>Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rozkrajovač korpusů</li><li>• Máčecí zařízení</li><li>• Mazací stroje</li><li>• Balící stroje</li><li>• Obalové materiály</li><li>• Vitríny</li><li>• Výrobníky šlehačky</li><li>• Pomůcky užívané v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• chápe význam vytváření vhodných pracovních podmínek a zajištění stálé výměny vzduchu rozlišuje druhy klimatizačního zařízení;</li><li>• vysvětlí princip funkce klimatizační jednotky s popisem hlavních částí;</li></ul>	<b>Klimatizační zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zařízení na úpravu vzduchu Popis funkce klimatizačního zařízení</li></ul>	<b>8</b>

### 3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení;</li><li>• zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li><li>• rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku;</li><li>• charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v cukrářské výrobě;</li><li>• prokazuje znalost pečícího zařízení, rozdělí pece podle různých hledisek;</li><li>• chápe význam moderních pecí, rozlišuje způsoby vytápění;</li><li>• je schopen důkladně vysvětlit cyklotermický ohřev;</li></ul>	<b>Zařízení pro tepelnou úpravu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam a rozdělení zařízení</li><li>• Význam a rozdělení pecí</li><li>• Periodické pece</li><li>• Kontinuální pece</li><li>• Varná zařízení</li><li>• Smažicí zařízení</li><li>• Bezpečnost práce při obsluze tepelného zařízení</li></ul>	<b>16</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• zvládá formy obsluhy pecí, vysvětlí základní princip funkce kontinuálních pecí, je schopen je popsat, zná jejich použití;</li><li>• rozlišuje druhy a způsoby využití varných zařízení;</li><li>• uvede základní rozdíly v činnosti periodického a kontinuálního smažicího zařízení;</li><li>• uvědomuje si nutnost dodržování bezpečnostních opatření při práci s tepelným zařízením;</li></ul>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe a prokazuje znalost způsobů chlazení a zmrazování v cukrářské výrobě, má přehled o jejich využití;</li><li>• uvede podstatné rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chladicím a mrazicím zařízením;</li><li>• uvědomuje si význam používání kvalitního, vysoce hygienického zařízení na výrobu zmrzlin;</li><li>• ovládá popis funkce a obsluhu zmrzlinových výrobníků;</li><li>• orientuje se v druzích chladicího a mrazicího zařízení;</li><li>• zná druhy vitrín, umí popsat jednotlivé vitríny, jejich využití a obsluhu;</li></ul>	<b>Chladicí a mrazicí zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Způsoby chlazení a zmrazování v cukrářských provozech</li><li>• Princip strojového chlazení a zmrazování</li><li>• Chladicí a mrazicí zařízení</li><li>• Zmrzlinové výrobníky</li><li>• Vitríny - druhy vitrín, využití</li></ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• uvědomuje si význam plně mechanizované a automatizované výroby</li><li>• charakterizuje druhy výrobních linek;</li><li>• orientuje se ve směrech dalšího vývoje v oblasti strojového vybavení cukrářských provozoven;</li><li>• sleduje technické novinky a rozšiřuje si obzor poznání používáním didaktické techniky a odborných periodik;</li></ul>	<b>Komplexně mechanizované výrobní linky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam a druhy výrobních linek</li><li>• Výrobní linka na listové těsto</li><li>• Výrobní linka na pevná těsta</li><li>• Výrobní linka na perník</li><li>• Výrobní linky na šlehané hmoty</li><li>• Výrobní linka na kynutá těsta</li><li>• Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby</li></ul>	<b>8</b>

## Učební osnova

### Odborný výcvik

Obor vzdělání: **29-54-H/01 Cukrář**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **1440**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecní cíle:

Obecným cílem předmětu je osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské, výrobky a polotovary.

##### Pojetí výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse a názorného předvedení. Je používána skupinová či individuální výuka s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzické a duševní schopnosti

##### Pomůcky:



- žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školní cukrářské dílny, který je průběžně doplňován a modernizován.

#### **Strategie výuky:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro cukrářské výrobky;
- zvládli základní i složitější výrobní postupy cukrářského sortimentu;
- získali manuální zručnost v cukrářské výrobě;
- dokázali se vyrovnat se záměnou surovin podle poptávky trhu a nabídky dodavatele;
- uměli obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení v moderní cukrářské dílně;
- byli schopni začlenit se do pracovního kolektivu a uplatnily své vědomosti v praxi;
- uměli provádět technologické výpočty pro cukrářskou výrobu;
- uměli 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

#### **Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.

Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- v schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- v umění spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatněním na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

#### **Mezipředmětové vztahy**

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou suroviny, cukrářské stroje a zařízení, či odborný výcvik. Ze všeobecných předmětů souvisí s informační a komunikační technologií, chemií či základy ekologie.

#### **Způsob hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Důležitým faktorem hodnocení je praktická činnost. Hodnotícím kritériem je aktivní přístup žáků k pracovním činnostem, hygieně práce a dodržování bezpečnostních a dalších předpisů.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.





## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 480 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li><li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li><li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li><li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li></ul>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pracovněprávní problematika BOZP</li><li>• bezpečnost technických zařízení</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů;</li><li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li><li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby;</li><li>• orientuje se ve strojích a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li><li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení;</li><li>• aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami;</li></ul>	<b>Cukrářský provoz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• charakteristika pracoviště</li><li>• osobní a provozní hygiena</li><li>• obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností;</li><li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin;</li><li>• navažuje a odměřuje suroviny;</li><li>• připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování;</li></ul>	<b>Příprava surovin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• normování surovin</li><li>• výběr surovin a příprava surovin</li><li>• vážení a úprava surovin</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely;</li><li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru;</li><li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Úprava cukru</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• cukerné rozvary a hmoty</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev;</li><li>• připravuje základní druhy náplní podle receptury;</li><li>• připravuje základní druhy polev podle receptury;</li><li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Příprava náplní a polev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• náplně</li><li>• polevy</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje základní druhy těst a hmot podle receptury;</li><li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Příprava těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pevná těsta</li><li>• třené linecké těsto</li><li>• pálená hmota</li><li>• šlehané hmoty</li><li>• jádrová hmota</li><li>• kynuté těsto</li><li>• listové těsto</li></ul>	<b>150</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• tvaruje ručně těsta a hmoty pro cukrářské výrobky;</li></ul>	<b>Tvarování a pečení výrobků</b>	<b>54</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• využívá klasické pece;</li><li>• kontroluje průběh pečení;</li><li>• určuje stupeň propečení výrobku;</li><li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• tvarování</li><li>• pečení</li><li>• manipulace</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• ručně prokrajuje a plní korpusy;</li><li>• připravuje základní druhy ozdob;</li><li>• potahuje a dohotovuje výrobky;</li></ul>	<b>Plnění a dohotovení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• prokrajeování korpusů</li><li>• plnění a slepování</li><li>• příprava ozdob</li><li>• dohotovení výrobků</li><li>• potahování, zdobení</li></ul>	<b>90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li><li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky;</li></ul>	<b>Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• hodnocení kvality výrobků</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou;</li><li>• připravuje výrobky pro prezentaci;</li><li>• prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele;</li></ul>	<b>Skladování, uchovávání a odbyt výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• skladování a uchovávání výrobků</li><li>• balení a etiketace výrobků</li><li>• expedice výrobků</li><li>• stroje a zařízení na balení a expedici výrobků</li><li>• marketing cukrářských výrobků</li><li>• prodej výrobků</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí;</li></ul>	<b>Ochrana životního prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• surovinové zdroje</li><li>• odpadové hospodářství</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• orientuje se v základní provozní evidenci při výrobě, skladování;</li></ul>	<b>Vedení předepsané evidence</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• provozní evidence</li></ul>	<b>18</b>

## 2. ročník – 480 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li><li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li><li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li><li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li></ul>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pracovněprávní problematika BOZP</li><li>• bezpečnost technických zařízení</li></ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů;</li><li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li><li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby;</li><li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li><li>• obsluhuje stroje a zařízení;</li><li>• aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami;</li></ul>	<b>Cukrářský provoz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• charakteristika pracoviště</li><li>• osobní a provozní hygiena</li><li>• obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu</li></ul>	<b>6</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností;</li><li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin;</li><li>• navažuje a odměřuje suroviny;</li><li>• upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování;</li><li>• využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování;</li></ul>	<b>Příprava surovin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• normování surovin</li><li>• výběr surovin a příprava surovin</li><li>• vážení a úprava surovin</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely;</li><li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru;</li><li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Úprava cukru</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• cukerné rozvary a hmoty</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev;</li><li>• připravuje základní druhy náplní podle receptury;</li><li>• připravuje polevy podle receptury;</li><li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Příprava náplní a polev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• náplně</li><li>• polevy</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje těsta a hmoty podle receptury;</li><li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot;</li><li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot;</li><li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Příprava těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pevná těsta</li><li>• třené linecké těsto</li><li>• pálená hmota</li><li>• šlehané hmoty</li><li>• jádrová hmota</li><li>• kynuté těsto</li><li>• listové těsto</li></ul>	<b>162</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• tvaruje ručně či strojově těsta a hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li><li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li><li>• využívá klasické pece;</li><li>• zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením;</li><li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li><li>• kontroluje průběh pečení;</li><li>• určuje stupeň propečení výrobku;</li><li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy;</li></ul>	<b>Tvarování a pečení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• tvarování</li><li>• pečení</li><li>• manipulace</li></ul>	<b>60</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ručně prokrajuje a plní korpusy;</li><li>• připravuje různé druhy ozdob;</li><li>• potahuje a dohotovuje výrobky;</li><li>• využívá estetických principů při zdobení;</li></ul>	<b>Plnění a dohotovení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• prokrajeování korpusů</li><li>• plnění a slepování</li><li>• příprava ozdob</li><li>• dohotovení výrobků</li><li>• potahování, zdobení</li></ul>	<b>90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li><li>• sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP);</li><li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky;</li></ul>	<b>Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• hodnocení kvality výrobků</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li></ul>	<b>Skladování, uchovávání a odbyt výrobků</b>	<b>18</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</li> <li>• připravuje výrobky pro prezentaci,</li> <li>• využívá marketingových nástrojů prodeje</li> <li>• prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• skladování a uchování výrobků</li> <li>• balení a etiketace výrobků</li> <li>• expedice výrobků</li> <li>• stroje a zařízení na balení a expedici výrobků</li> <li>• marketing cukrářských výrobků</li> <li>• prodej výrobků</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu;</li> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí;</li> </ul>	<b>Ochrana životního prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• surovinové zdroje</li> <li>• odpadové hospodářství</li> </ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků.;</li> </ul>	<b>Vedení předepsané evidence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provozní evidence</li> </ul>	<b>18</b>

### 3. ročník – 480 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>• bezpečnost technických zařízení</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů;</li> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li> <li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby;</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení;</li> <li>• aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami;</li> </ul>	<b>Cukrářský provoz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika pracoviště</li> <li>• osobní a provozní hygiena</li> <li>• obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností;</li> <li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin;</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny;</li> <li>• upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování;</li> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování;</li> <li>• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin;</li> </ul>	<b>Příprava surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• normování surovin</li> <li>• výběr surovin a příprava surovin</li> <li>• vážení a úprava surovin</li> </ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely;</li> </ul>	<b>Úprava cukru</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cukerné rozvary a hmoty</li> </ul>	<b>6</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru;</li><li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev;</li><li>• připravuje náplně podle receptury;</li><li>• připravuje polevy podle receptury;</li><li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Příprava náplní a polev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• náplně</li><li>• polevy</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje těsta a hmoty podle receptury;</li><li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot;</li><li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot;</li><li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot;</li><li>• dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li></ul>	<b>Příprava těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• pevná těsta</li><li>• třené linecké těsto</li><li>• pálená hmota</li><li>• šlehané hmoty</li><li>• jádrová hmota</li><li>• kynuté těsto</li><li>• listové těsto</li></ul>	<b>180</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• tvaruje ručně či strojově těsta a hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li><li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li><li>• využívá klasické pece i moderní způsob pečení;</li><li>• zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením;</li><li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li><li>• kontroluje průběh pečení;</li><li>• určuje stupeň propečení výrobku;</li><li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy;</li></ul>	<b>Tvarování a pečení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• tvarování</li><li>• pečení</li><li>• manipulace</li></ul>	<b>60</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ručně prokrajuje a plní korpusy, nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusek;</li><li>• připravuje různé druhy ozdob;</li><li>• potahuje a dohotovuje výrobky;</li><li>• využívá estetických principů při zdobení;</li></ul>	<b>Plnění a dohotovení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• prokrajování korpusek</li><li>• plnění a slepování</li><li>• příprava ozdob</li><li>• dohotovení výrobků</li><li>• potahování, zdobení</li></ul>	<b>90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li><li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li><li>• sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP);</li><li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky;</li></ul>	<b>Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• hodnocení kvality výrobků</li></ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí;</li><li>• vychlazuje a zamrazuje je;</li><li>• uchovává zmrzliny;</li><li>• tvaruje, případně zdobí zmrzliny;</li><li>• obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin;</li><li>• při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu;</li></ul>	<b>Výroba zmrzliny</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li><li>• volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</li><li>• využívá stroje a zařízení na balení a mobilní transportní prostředky pro přepravu cukrářských výrobků;</li></ul>	<b>Skladování, uchovávání a odbyt výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• skladování a uchovávání výrobků</li><li>• balení a etiketace výrobků</li><li>• expedice výrobků</li></ul>	<b>18</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>• připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje;</li><li>• prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• stroje a zařízení na balení a expedici výrobků</li><li>• marketing cukrářských výrobků</li><li>• prodej výrobků</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• efektivně využívá strojní zařízení, surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu;</li><li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí;</li></ul>	<b>Ochrana životního prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• surovinové zdroje</li><li>• odpadové hospodářství</li></ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků;</li></ul>	<b>Vedení předepsané evidence</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• provozní evidence</li></ul>	<b>18</b>





Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace  
29-54-H/01 Cukrář