

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

pro obor vzdělání

**29-54-H/01**  
**Cukrář**

|                                      |                                                               |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Název školního vzdělávacího programu | <b>Cukrář</b>                                                 |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                             |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                         |
| Stupeň vzdělání                      | střední vzdělání s výučním listem                             |
| Úroveň vzdělání EQF                  | 3                                                             |
| Platnost                             | od 01.09.2022<br>počínaje 1. ročníkem školního roku 2022/2023 |

## Obsah

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Úroveň vzdělání EQF                  | 3                                                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Obsah .....</b>                                                                         | <b>2</b>  |
| <b>Identifikační údaje.....</b>                                                            | <b>4</b>  |
| <b>Charakteristika školy .....</b>                                                         | <b>5</b>  |
| Vzdělávací, volnočasové a ubytovací možnosti a služby.....                                 | 5         |
| Členství v profesních organizacích.....                                                    | 6         |
| Mezinárodní kontakty školy .....                                                           | 6         |
| <b>Obecné cíle středního vzdělávání .....</b>                                              | <b>7</b>  |
| <b>Profil absolventa .....</b>                                                             | <b>9</b>  |
| Klíčové kompetence absolventa.....                                                         | 9         |
| Odborné kompetence absolventa .....                                                        | 12        |
| Způsob ukončení vzdělávání, stupeň dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání ..... | 13        |
| Uplatnění absolventa v praxi .....                                                         | 14        |
| Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK) .....            | 14        |
| <b>Charakteristika vzdělávacího programu .....</b>                                         | <b>15</b> |
| Celkové pojetí vzdělávacího programu.....                                                  | 15        |
| Způsob rozvoje klíčových kompetencí.....                                                   | 15        |
| Charakteristika obsahových složek.....                                                     | 17        |
| Organizace výuky .....                                                                     | 18        |
| Způsob a kritéria hodnocení žáků .....                                                     | 19        |
| Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných .....      | 19        |
| Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence .....                  | 23        |
| Podmínky pro přijetí ke studiu .....                                                       | 24        |
| Realizace průřezových témat .....                                                          | 24        |
| Způsob ukončení vzdělávání.....                                                            | 25        |
| <b>Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....</b>                            | <b>27</b> |
| <b>Učební plán .....</b>                                                                   | <b>28</b> |
| Přehled využití týdnů ve školním roce.....                                                 | 29        |
| <b>Český jazyk a literatura.....</b>                                                       | <b>30</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                                           | 30        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....                                                    | 33        |
| <b>Anglický jazyk.....</b>                                                                 | <b>38</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                                           | 38        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....                                                    | 42        |
| <b>Základy společenských věd .....</b>                                                     | <b>50</b> |

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 50         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 53         |
| <b>Matematika .....</b>                                                   | <b>57</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 57         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 60         |
| <b>Fyzika .....</b>                                                       | <b>64</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 64         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 66         |
| <b>Chemie .....</b>                                                       | <b>68</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 68         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 70         |
| <b>Biologie a ekologie .....</b>                                          | <b>73</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 73         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 76         |
| <b>Informatika .....</b>                                                  | <b>78</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 78         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 81         |
| <b>Tělesná výchova .....</b>                                              | <b>84</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 84         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 87         |
| <b>Ekonomika .....</b>                                                    | <b>92</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 92         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 95         |
| <b>Odborné kreslení .....</b>                                             | <b>98</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 98         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 100        |
| <b>Seminář k samostatné odborné práci .....</b>                           | <b>102</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 102        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 105        |
| <b>Stroje a zařízení .....</b>                                            | <b>106</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 106        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 109        |
| <b>Suroviny .....</b>                                                     | <b>112</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 112        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 114        |
| <b>Technologie .....</b>                                                  | <b>119</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 119        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 122        |
| <b>Odborný výcvik .....</b>                                               | <b>127</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu .....                                         | 127        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 130        |
| <b>Modul Carvingový kurz .....</b>                                        | <b>139</b> |
| <b>Modul Baristický kurz .....</b>                                        | <b>141</b> |
| <b>Modul Barmanský kurz .....</b>                                         | <b>143</b> |
| <b>Materiální podmínky realizace školního vzdělávacího programu .....</b> | <b>145</b> |
| <b>Personální podmínky realizace školního vzdělávacího programu .....</b> | <b>146</b> |
| <b>Spolupráce se sociálními partnery .....</b>                            | <b>147</b> |

## Identifikační údaje

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Zřizovatel                           | Pardubický kraj<br>532 11 Pardubice, Komenského náměstí 125          |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |
| Úroveň vzdělání EQF                  | 3                                                                    |
| Jméno ředitele                       | Mgr. Jaroslav Studnička                                              |
| Telefon                              | +420 465 471 338                                                     |
| Fax                                  | +420 465 471 920                                                     |
| E-mail                               | <a href="mailto:oachocen@oa-chocen.cz">oachocen@oa-chocen.cz</a>     |
| Web                                  | <a href="http://www.oa-chocen.cz">www.oa-chocen.cz</a>               |
| Platnost                             | od 01.09.2022<br>počínaje 1. ročníkem školního roku 2022/2023        |

### Schvalovací doložka:

Školní vzdělávací program Cukrář pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář byl schválen rozhodnutím ředitele Obchodní akademie a Střední odborné školy cestovního ruchu Choceň dne 11. května 2022, č. j. OACho 572/2022, a nahrazuje v plném rozsahu školní vzdělávací program Cukrář pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář ze dne 1. září 2018, č. j. OA 753/2018.

## Charakteristika školy

|                                      |                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                     |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                                 |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                      |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                  |

## Vzdělávací, volnočasové a ubytovací možnosti a služby

### Vzdělávací nabídka

V současné době se v rámci počátečního vzdělávání ve škole vyučují jak čtyřleté obory ukončené maturitní zkouškou (Obchodní akademie, Cestovní ruch a Veřejnosprávní činnosti), tak tříleté obory s výučním listem (Cukrář, Kuchař-číšník a Prodavač – výroba a prodej lahůdek).

V dalších letech se počítá s rozšířením nabídky.

### Europass

Ve školním roce 2008/09 škola poprvé využila nabídky Národního ústavu odborného vzdělávání a svým úspěšným absolventům předává tzv. Europass, který je jednotným celoevropským souborem dokladů o vzdělání, osobních kompetencích, jazykových dovednostech, odborné kvalifikaci a pracovních zkušenostech jejich držitele.

Dokumenty Europassu nejsou novými certifikáty, poskytují však zaměstnavatelům a vzdělávacím institucím transparentní a přehledný soubor všech relevantních informací o držiteli ve světových jazycích. Tím mu usnadňují prezentovat se a poskytnout o sobě informace tak, aby byly správně pochopeny nejen v jeho mateřské zemi, ale především v zahraničí.

### Ubytování a stravování

Výstavbou nového domova mládeže, daného do užívání v roce 2005, vyřešila škola nadstandardně předchozí potíže s ubytováním a stravováním žáků. Nový domov mládeže se nachází v klidné části města poblíž sportovního stadionu a přírodní rezervace Peliny ve vzdálenosti pouhých 600 m od hlavní budovy školy.

Kapacita objektu je 79 ubytovaných žáků ve dvou a třílůžkových pokojích. V centrální části objektu se nachází výtah, takže splňuje podmínky pro bezbariérový přístup. V objektu se dále nachází studovna, dvě místnosti pro trávení volného času a moderně vybavené fitness centrum. K volnočasovým aktivitám je též uzpůsobena přilehlá zahrada s volejbalovým hřištěm s umělým povrchem.

Součástí objektu je též školní kuchyně s prostornou jídelnou. Tato jídelna připravuje celodenní stravu pro ubytované žáky, dále obědy pro ostatní žáky školy a její zaměstnance. Pro využití kapacit jídelny je v rámci doplňkové činnosti realizováno též stravování pro veřejnost.

### Doplňková činnost

Škola je dle platné zřizovací listiny oprávněna k lepšímu využití všech svých hospodářských možností a odborností svých zaměstnanců vykonávat doplňkovou činnost v těchto oblastech:

- hostinská činnost;
- ubytovací služby;
- koupě zboží za účelem jeho dalšího prodeje a prodej;
- pořádání odborných kurzů, školení a jiných vzdělávacích akcí včetně lektorské činnosti;
- vydavatelská a nakladatelská činnost.

#### **Členství v profesních organizacích**

V zájmu zvyšování kvality vzdělávání a s cílem navázat těsnější kontakty s budoucími zaměstnavateli absolventů školy se škola aktivně podílí na činnosti vybraných profesních organizací.

Škola je členem Asociace obchodních akademií a Asociace domovů mládeže.

Škola je dále přidruženým členem Asociace průvodců.

#### **Mezinárodní kontakty školy**

Škola dlouhodobě a cílevědomě navazuje kontakty se školami v zahraničí. Dochází k výměně zkušeností, poznávání životního stylu v jiných zemích, zdokonalování v cizích jazycích a k navazování neformálních kontaktů mezi žáky partnerských škol. V současné době má škola uzavřenou dohodu o partnerské spolupráci se zahraniční školou:

- Středná odborná škola služieb a lesnictva, Banská Štiavnica (Slovensko)

## Obecné cíle středního vzdělávání

|                                      |                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                     |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                                 |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                      |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                  |

Koncepce středního vzdělávání, tedy i odborného, vychází z celoživotně pojatého a na principu znalostní společnosti vybudovaného konceptu vzdělávání, ve kterém je vzdělávání cestou i nástrojem rozvoje lidské osobnosti. Jako teoretické východisko pro koncipování struktury cílů středního vzdělávání byl použit známý a respektovaný koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století.

V souladu s tím je záměrem (obecným cílem) středního odborného vzdělávání připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa, tzn.:

**Učit se poznávat**, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.

### Vzdělávání směřuje k:

- rozvoji základních myšlenkových operací žáků (analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, uspořádání, třídění aj.), jejich paměti a schopnosti koncentrace;
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi;
- vytvoření – na základě osvojení podstatných faktů, pojmů a generalizací – takové struktury poznání žáků v jednotlivých oblastech středoškolského odborného vzdělávání, na jejímž základě lépe porozumí světu, ve kterém žijí, a pochopí nezbytnost udržitelného rozvoje;
- k prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje;
- porozumění potřebným vědeckým, technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům z různých oborů lidské činnosti a poznání (které tvoří obsah středoškolského vzdělávání) a k rozvíjení dovedností jejich aplikace;
- osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce;
- rozvoji dovednosti žáků učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat.

**Učit se pracovat a jednat**, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován.

### Vzdělávání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a k hledání jejich různých řešení;
- adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat, tj. k flexibilitě a kreativitě žáků;

- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
- zodpovědnému, tj. cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu žáků k týmové i samostatné práci;
- vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel;
- tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti a schopnosti jiných lidí;
- rozvoji dovedností potřebných k vyjednávání, diskusi, případnému kompromisu, k obhájení svého stanoviska i přijímání stanoviska jiných;
- tomu, aby chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci.

**Učit se být**, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.

Vzdělávání směřuje k:

- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;
- prohlubování dovedností potřebných k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení;
- utváření adekvátního sebevědomí a aspirací žáků;
- utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;
- kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;
- k rozvoji kreativity a imaginace žáků;
- k rozvoji volných vlastností žáků;
- k rozvoji specifických schopností a nadání žáků.

**Učit se žít společně**, učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

Vzdělávání směřuje k:

- tomu, aby žáci respektovali lidský život a jeho trvání jako vysokou hodnotu;
- vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa;
- prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit, ale současně také respektovat identitu jiných lidí;
- tomu, aby se žáci ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
- utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování;
- tomu, aby žáci cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a spolupracovat na zachování demokracie a jejím zdokonalování, aby jednali v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (pracovním, rodinném, zájmovém aj.) kolektivu.



## Profil absolventa

|                                      |                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                     |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                                 |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                      |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                  |
| Zřizovatel                           | Pardubický kraj                                                        |

### Klíčové kompetence absolventa

#### Kompetence k učení

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

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

#### Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

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

#### Komunikativní kompetence

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

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

#### Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

### Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

### Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;

- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

#### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

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

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

#### **Odborné kompetence absolventa**

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

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

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

- Hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků podle příslušných norem;
- Prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků;

- Kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- Zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy.

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

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

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

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

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

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

**Způsob ukončení vzdělávání, stupeň dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno jednotným zadáním závěrečné zkoušky podle platných právních norem.

Její obsah a organizaci určují §§ 74 až 76 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a vyhláška č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem a jak vyplývá ze změn provedených vyhláškami č. 126/2011 Sb. a č. 36/2014 Sb.

Absolvent vzdělávacího programu získá

- střední vzdělání s výučním listem;
- kvalifikační úroveň EQF 3.

Dokladem o dosaženém vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Absolvent se může ucházet o studium v navazujících studijních vzdělávacích programech zakončených maturitní zkouškou, zejména na středních odborných školách, popř. se vzdělávat v rámci celoživotního vzdělávání.

#### **Uplatnění absolventa v praxi**

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

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

#### **Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

Odborné kompetence absolventa pro tento obor vzdělání zohledňují požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK) nebo profesní kvalifikace (PK).

Odborných kompetencí lze dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k oboru vzdělání:

| Název ÚPK | Kód ÚPK    | Kvalifikační úroveň EQF |
|-----------|------------|-------------------------|
| Cukrář    | 29–54–H/01 | 3                       |

## Charakteristika vzdělávacího programu

|                                      |                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                     |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                                 |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                      |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                  |

### Celkové pojetí vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program Cukrář vychází z rámcového vzdělávacího programu 29-54-H/01 Cukrář. Kapacita školy pro obor vzdělání odpovídá možnostem školy a pokrývá potřeby regionu.

Školní vzdělávací program je orientován na rozvoj klíčových kompetencí, které jsou široce přenositelné a umožňují žákům operativně reagovat na vývoj nových trendů a technologií.

Školní vzdělávací program stanovuje požadavky na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků a směřuje ke kvalitnímu a účinnému odbornému vzdělání. Rozvíjí základní myšlenkové operace žáků, jejich paměť a schopnost koncentrace, osvojování poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění na trhu práce.

Dále školní vzdělávací program vede k vyšší adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat a k zodpovědnému, cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu k práci.

Pozornost je věnována utváření osobnosti žáků v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami. Jsou vedeni ke slušnému a odpovědnému chování, úctě k živé i neživé přírodě a k ochraně životního prostředí.

Ve vyučování jsou využívány moderní metody výuky pomocí nových didaktických pomůcek a moderní techniky. Významnou součástí vzdělávacího programu je i praktické vyučování, které se uskutečňuje formou odborného výcviku buď v moderně zařízených školních učebnách (cukrářské dílny), nebo na pracovištích spolupracujících sociálních partnerů, přičemž je snahou začlenit žáky již během studia mezi odborníky. Charakter praktické výuky mají též odborné kurzy. Některé kurzy jsou zakončeny zkouškami a získáním osvědčení s celostátní platností.

Výuka je doplněna exkurzemi, návštěvami výstav, veletrhů a poznáváním kulturního a přírodního dědictví. Velká pozornost je v průběhu celého studia věnována realizaci průřezových témat.

Žáci mají možnost účastnit se akcí pořádaných společně s obdobně zaměřenými školami v rámci regionu i celé České republiky a partnerskými školami v zahraničí.

V žácích je utvářen kladný vztah ke škole, potřeba vracet se do školy pro nové odborné inspirace a potřeba dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

### Způsob rozvoje klíčových kompetencí

Rozvoj klíčových kompetencí se prolíná všemi předměty. Je zaměřen na klíčové kompetence, které jsou široce přenositelné a umožňují žákům operativně reagovat na vývoj nových trendů a technologií. Opírá se o aktivní přístup žáků k výuce.

---

Žáci jsou vedeni k samostatnosti.

Konkrétní způsob, jakým se na rozvoji klíčových kompetencí podílejí jednotlivé vyučovací předměty, je uveden v učebních osnovách těchto vyučovacích předmětů. Výrazný vliv na prohlubování konkrétních dovedností má praktické vyučování.

Navíc se žáci v průběhu studia aktivně zapojují do života školy, dbají na čistotu a kulturnost prostor školy a jejího okolí, reprezentují školu na přehlídkách a soutěžích, podílejí se na propagaci školy směrem k široké veřejnosti.

#### Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k samostatnému získávání nových poznatků a jejich zpracování. Pracují s dostupnými informačními zdroji a jsou vedeni k jejich správnému vyhodnocení. Důležitým faktorem je i motivace k dalšímu vzdělávání po ukončení studia.

Je využíváno sebehodnocení, úroveň dosažených výsledků je také diskutována.

Kompetence k učení jsou rozvíjeny ve všech vyučovacích předmětech.

#### Kompetence k řešení problému

Žáci individuálně i společně řeší úkoly v jednotlivých vyučovacích předmětech, využívají dostupných informací, navrhuji možné způsoby řešení, dokážou se poučit z chyb.

Kompetence k řešení problému jsou rozvíjeny zejména v odborných předmětech.

#### Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni ke kultivovanému vystupování v rodině, ve škole i na veřejnosti a věcné i jazykové správnosti psaných i mluvených projevů, zejména při ověřování výsledků vzdělávání.

Komunikativní kompetence jsou rozvíjeny zejména v předmětech český jazyk a literatura, anglický jazyk, základy společenských věd, tělesná výchova, ekonomika a odborný výcvik.

#### Personální a sociální kompetence

Výchovně vzdělávací proces školy je komplexně zaměřen na rozvoj každého žáka jako jedince, který si je vědom sebe sama, dokáže vhodně využívat svých předností, dbá o svůj duševní i tělesný rozvoj a je schopen působit v rovině sociálních vztahů profesních i osobních. Žáci jsou vedeni k toleranci druhých lidí i společenských skupin. K tomu přispívá i vytváření příznivého klimatu v jednotlivých třídách i celé škole, otevřenost v komunikaci a realizace školních akcí (adaptační kurz v počátku studia, návštěvy divadelních představení, kurzy atp.

Personální a sociální kompetence jsou rozvíjeny ve všech vyučovacích předmětech.

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k úctě ke kulturním a historickým hodnotám, dokážou žít v demokratické společnosti s vědomím všech zákonných i morálních pravidel. Chápu význam ochrany životního prostředí. K takovému jednání přispívají např. otevřené diskuse žáků nad aktuálními společenskými problémy, konfrontace s uměleckou tvorbou, či praktické činnosti zaměřené na ochranu životního prostředí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí jsou rozvíjeny zejména v předmětech český jazyk a literatura, základy společenských věd, fyzika, chemie, biologie a ekologie, ekonomika a odborný výcvik.

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Zkušenosti z praktického vyučování a přímá konfrontace s pracovními povinnostmi a problémy jsou nejdůležitější způsoby, kterými je rozvíjen tento typ kompetencí. Míra samostatnosti, odpovědnosti a pohotovosti ovlivňuje úspěšnost jejich budoucího profesního uplatnění. Žáci si osvojí způsoby, jak se o pracovní místo ucházet.



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám jsou rozvíjeny zejména v předmětech ekonomika a odborný výcvik.

#### Matematické kompetence

Tento typ kompetencí se zaměřuje zejména na schopnost aplikovat matematické dovednosti v konkrétních profesních a životních situacích. Při výuce matematiky je učivo ve velké míře aplikováno formou slovních úloh. Rozvinuté matematické kompetence jsou často základní podmínkou zvládnutí celého vyučovacího předmětu, nebo obsahového celku.

Matematické kompetence jsou rozvíjeny zejména v předmětech matematika, informatika, ekonomika, fyzika, chemie, technologie a odborný výcvik.

#### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Práce s informačními a komunikačními technologiemi je základním předpokladem téměř jakékoliv lidské činnosti. Dovednosti získané ve výuce informatiky využívají žáci již ve škole v mnoha jiných vyučovacích předmětech. Vyhledávají informace na internetu, zpracovávají elektronické prezentace, odborné práce píšou v textových editorech, komunikují elektronickou poštou a využívají e-learning.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi jsou rozvíjeny ve všech předmětech.

### **Charakteristika obsahových složek**

Obsah všeobecného a odborného vzdělávání je zpracován do obsahových okruhů. Učivo v jednotlivých předmětech spolu vzájemně souvisí. Cílem je osvojení učiva ve vzájemných souvislostech s důrazem na rozvíjení klíčových kompetencí.

Jazykové vzdělávání plní funkci socializační a kulturně vzdělávací, neboť rozvíjí komunikativní kompetence žáků v mateřském jazyce i v cizích jazycích, učí je vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi, pomáhá jim uplatnit se ve společnosti, zprostředkovává jim potřebné informace a přibližuje kulturní a jiné hodnoty. Jelikož je jazyk důležitým nástrojem myšlení, napomáhá jazykové vzdělávání rozvoji kognitivních schopností žáků a jejich logickému myšlení, dále přispívá ke třibení jazykového a estetického cítění a k celkové kultivaci osobnosti žáka. Žáci by měli zvládnout na různých úrovních řečové dovednosti nejméně v jednom cizím jazyce.

Společenskovední vzdělávání má multidisciplinární charakter, neboť jeho základ tvoří soubor poznatků z řady vědních disciplín. Základním cílem společenskovedního vzdělávání není jen vybavit žáka množstvím poznatků, ale i rozvíjet jeho sociální a osobnostní kultivaci. Osvojené poznatky mají usnadnit chápání sama sebe i druhých lidí, pochopit a vědomě akceptovat principy a normy demokratické společnosti, aby jednali uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale též pro veřejný zájem. Kultivuje jejich historické vědomí, a tím je učí hlouběji rozumět jejich současnosti, učí je uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí.

Přírodovědné vzdělávání obsahuje vybrané poznatky z biologie, ekologie, chemie a fyziky. Jejich průřezová témata pomáhají žákům pochopit jevy a děje, které probíhají v živé a neživé přírodě. V ekologické oblasti se učí chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí. Rozvíjí vědomosti z oblasti zdravotní výchovy a zdravého životního stylu. Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Matematické vzdělávání rozvíjí matematické myšlení a potřebné numerické i funkční dovednosti a návyky žáků, vybavuje je poznatky potřebnými jak pro studium daného oboru, tak pro orientaci v každodenním životě. Matematika se výrazně podílí na formování intelektuálních schopností žáků,

především na jejich logickém myšlení. Matematické vzdělávání má v odborném školství kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Estetické vzdělávání posiluje kultivační a výchovné vlivy na žáky. Podtrhuje význam estetična jako faktoru tvorby životního i pracovního prostředí. V oblasti uměleckého estetična působí prostřednictvím jednotlivých druhů umění především na emociální stránku lidské psychiky a ovlivňuje nejen vytváření systému estetických hodnot a norem, ale podněcuje i vlastní tvůrčí aktivitu žáků. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně.

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vedle klasické tělesné výchovy rozvíjející fyzické dispozice žáků jsou zde vymezeny i požadavky na vědomosti a dovednosti z oblasti zdravotní výchovy. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích si klade za cíl naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Podstatnou část vzdělávání představuje práce s výpočetní technikou.

Ekonomické vzdělávání poskytuje žákům základní poznatky a dovednosti z ekonomiky a dalších souvisejících disciplín, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Obsahový okruh je zaměřen tak, aby žáci uměli používat základní ekonomické pojmy, naučili se orientovat v ekonomických souvislostech a osvojili si ekonomické myšlení, které vyžaduje tržní hospodářství a situace na trhu práce. Žáci také získají předpoklady pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit a naučí se orientovat v právní úpravě podnikání.

Technická a technologická příprava obsahuje ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, osvojí si hygienické předpisy. Cílem obsahového okruhu je osvojit si konkrétní technologické postupy při výrobě a kontrole jakosti cukrářských výrobků, získat znalosti a dovednosti z dekorativního umění a estetického citění. Součástí okruhu je i seznámení s technickými poznatky o funkci, ovládání, seřizování a údržbě strojů a zařízení užívaných v cukrářské výrobě. Velký důraz je kladen na dodržování technologické kázně a předpisů BOZP.

Výroba a odbyt představuje osvojení dovedností a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Okruh umožňuje žákům získat potřebnou manuální zručnost, rutinně zvládnout základní technologické procesy, využívat a obsluhovat stroje a zařízení. Cílem je připravit žáky na veškeré praktické činnosti související s cukrářskou výrobou od přípravy potřebných surovin až po nabídku a odbyt cukrářských výrobků. Prostřednictvím tohoto okruhu si žáci také osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany.

### Organizace výuky

Školní vzdělávací program Cukrář je tříletý denní vzdělávací program, přičemž délka školního vyučování ve školním roce je v jednotlivých ročnících studia 40 týdnů. Učební plán je postaven tak, že v 1. a 2. ročníku činí týdenní počet vyučovacích hodin 33 a ve 3. ročníku 30 h.

Při výuce se pravidelně po týdnu střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Časová rezerva je využita především k organizaci exkurzí, návštěv výstav a veletrhů.

Metody a postupy výuky odpovídají potřebám žáků a možnostem a zkušenostem jednotlivých pedagogů. Osvojování a rozvoj kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu základní výukové metody, kterými se rozumí zejména

- autodidaktické metody vedoucí k osvojení technik samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení
- metody motivační, podporující aktivitu a kreativitu
- metody komplexně využívající informační a komunikační technologie
- metody projektového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní situaci

Výuka některých všeobecně vzdělávacích předmětů (anglický jazyk, informatika) a praktické vyučování probíhá ve speciálně upravených učebnách a žáci jsou děleni do skupin. Odborný výcvik může být realizován též na reálných pracovištích sociálních partnerů za podmínek stanovených smlouvou o zajištění odborného výcviku. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

#### **Způsob a kritéria hodnocení žáků**

Hodnocení žáků je stanoveno Pravidly hodnocení včetně hodnocení chování, které jsou součástí školního řádu školy.

Pravidla hodnocení vychází z § 69 zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona v platném znění a § 3 a § 4 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři platném znění.

Školní řád se všemi přílohami je schvalován školskou radou na základě ustanovení § 168 odst. 1 písm. c) zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona v platném znění.

Mezi základní dokumentaci školy patří školní řád, který vydává ředitel školy s cílem vytvořit příznivé podmínky pro výchovu a vzdělávání na škole.

#### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných**

##### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola.  
Škola není bezbariérová.

##### Pojetí vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Pedagog tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. Pravidla pro použití podpůrných opatření školou stanovuje vyhláška č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování PLPP a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně podkladem pro tvorbu IVP. Škola udržuje stálý kontakt s psychology a speciálními pedagogy příslušné Pedagogicko-psychologické poradny v Ústí nad Orlicí a s rodiči dětí vyžadujících individuální specifický přístup. PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ. Ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky.

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

#### Systém péče o žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními ve škole

- tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP je prováděna výchovným poradcem ve spolupráci s jednotlivými učiteli, popř. jinými odborníky;
- tvorba, realizace a vyhodnocování individuálních vzdělávacích plánů je prováděna výchovným poradcem, popř. jinými odborníky.

#### Podmínky vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.

Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce č. 27/2016. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

#### **Pro úspěšné vzdělávání těchto žáků škola umožní:**

- uplatňování principu diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při organizaci činností a při stanovování obsahu, forem i metod výuky;
- všechna stanovená podpůrná opatření při vzdělávání žáků;
- při vzdělávání žáka, který nemůže vnímat řeč sluchem, jako součást podpůrných opatření vzdělávání v komunikačním systému, který odpovídá jeho potřebám a s jehož užíváním má zkušenost;
- při vzdělávání žáka, který při komunikaci využívá prostředky alternativní nebo augmentativní komunikace, jako součást podpůrných opatření vzdělávání v komunikačním systému, který odpovídá jeho vzdělávacím potřebám;
- v odůvodněných případech odlišnou délku vyučovacích hodin pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo dělení a spojování vyučovacích hodin;
- formativní hodnocení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami;
- spolupráci se zákonnými zástupci žáka, školskými poradenskými zařízeními a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby spolupráci s odborníky mimo oblast školství (zejména při tvorbě IVP);
- spolupráci s ostatními školami.

### **Vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných**

Nadaným žákem se rozumí jedinec, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Za mimořádně nadaného žáka se v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností.

#### Pojetí péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole

Škola vytváří ve svém školním vzdělávacím programu a při jeho realizaci podmínky k co největšímu využití potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Výuka žáků probíhá takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu včetně různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i uplatnit a dále rozvíjet.

Škola tedy využívá pro podporu nadání a mimořádného nadání podpůrných opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků v rozsahu prvního až čtvrtého stupně podpory.

Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků je věnována pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

#### Systém péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole

- tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP u těchto žáků je prováděna výchovným poradcem, popř. jinými odborníky;
- tvorba, realizace a vyhodnocování individuálních vzdělávacích plánů u těchto žáků je prováděna s výchovným poradcem, popř. jinými odborníky;

### **Přehled podpůrných opatření**

Vzdělávání žáků se SVP probíhá s využitím podpůrných opatření, která se člení do 5 stupňů podle organizační a finanční náročnosti. Pro žáky je podpora bezplatná.

Podpůrná opatření mají definovanou finanční náročnost, která – pokud již není státem hrazená, je vyjádřena ve formě kódového označení v přehledu podpůrných opatření, který je součástí prováděcího předpisu, tedy vyhlášky ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Kód uvádí školské poradenské zařízení do doporučení ke vzdělávání žáka se SVP. Škola následně přenesení kód normované finanční náročnosti zvolených podpůrných opatření do matriky.

#### Hlavní podpůrná opatření zahrnují (úplný přehled viz Příloha č. 1 Vyhlášky č. 27/2016):

- a) Poradenskou pomoc školy (výchovný poradce, školní metodik prevence) a pomoc školského poradenského zařízení – PPP (pedagogicko-psychologické poradny) a SPC (speciálně pedagogického centra)
- b) Úpravu organizace vzdělávání (například úpravu obsahu vzdělávání, úpravy v hodnocení žáků a v metodách výuky, úpravy výstupů ze vzdělávání, prodloužení doby vzdělávání žáka až o 2 roky atd.)
- c) Úpravu podmínek přijímání a ukončování vzdělávání – respektuje se, jakým způsobem se žák vzdělával, jaká měl podpůrná opatření, a ta se uplatňují v případě potřeby i při přijímání ke studiu a při ukončování vzdělávání
- d) Využívání IVP (individuální vzdělávací plán, který se při vzdělávání těchto žáků již dnes uplatňuje), návrh na úpravu vzdělávání žáka připravuje ŠPZ (školské poradenské zařízení) a rodič nebo zletilý žák žádá ředitele školy o možnost vzdělávat se podle IVP; kontrola IVP probíhá 1x ročně. S IVP seznamuje výchovný poradce, respektive třídní učitel všechny vyučující, kteří se na vzdělávání žáka podílejí
- e) Asistenta pedagoga, případně dalšího pedagogického pracovníka – například speciálního pedagoga; ti se nově stávají podpůrnými opatřeními s normovanou finanční náročností
- f) Úpravu vzdělávání neslyšících žáků s podporou tlumočnicků českého znakového jazyka a přepisovatelů

- g) Možnost uplatnit augmentativní a alternativní formy komunikace
- i) Úhradu speciálních učebnic, didaktických a kompenzačních pomůcek
- j) Ředitel školy poskytne prostřednictvím výchovného poradce ŠPZ, u něhož zákonný zástupce požádal o vyšetření a vystavení Doporučení ke vzdělávání žáka, aktuální informace o podmínkách a možnostech školy, které se vztahují k potřebám žáka a k možnostem takového žáka v ní vzdělávat. Po vydání doporučení má škola maximální dobu čtyř měsíců pro vytvoření doporučených podmínek pro vzdělávání žáka a zajištění podpůrných opatření. V případě, že v této lhůtě nelze ve škole zajistit např. stavební či technické úpravy, zváží ŠPZ po konzultaci se školou a zákonným zástupcem žáka možnost kombinace jiných podpůrných opatření, v krajním případě doporučí rodiči školu, která je technicky připravena pro vzdělávání žáka. V případě nemožnosti zajistit v předepsané lhůtě personální podpůrná opatření (asistent pedagoga, speciální pedagog, učitel předmětu speciálně pedagogické péče apod.), hledá do doby zajištění personálního podpůrná opatření škola či školské zařízení řešení, které umožní podporu žáka (např. dohodou o podpoře a metodickém vedení s SPC nebo PPP).

#### Opatření, která realizuje škola sama (Podpůrná opatření 1. stupně)

Škola volí podpůrná opatření prvního stupně tehdy, pokud žák má při vzdělávání takové obtíže, že je nezbytné jeho vzdělávání podpořit prostředky pedagogické intervence (změny v metodách a výukových postupech, změny v organizaci výuky žáka, úpravy v hodnocení, v začleňování do sociální a komunikační sítě školní třídy); pokud se jedná o drobné úpravy v rámci výuky jednoho předmětu, je úprava věcí individualizace výuky a práce jednoho pedagoga.

Pokud úpravy vyžadují spolupráci více pedagogů, vytváří škola Plán pedagogické podpory (PLPP) - stručný dokument, ve kterém jsou uvedeny potřeby úprav ve vzdělávání žáka, návrh, jak se bude vzdělávání žáka upravovat a v čem.

Pedagogové následně vyhodnocují efektivitu zvolených úprav. Pokud se ani s dodatečnou podporou pedagogů vzdělávání žáka nezlepší a nemá trend zlepšovat nebo je jeho stav naopak setrvalý nebo se horší – pak je vhodné žákovi a zákonným zástupcům doporučit, aby navštívili školské poradenské zařízení.

Škola zajistí předání PLPP školskému poradenskému zařízení, aby se předešlo uplatňování neúčinných podpůrných opatření.

#### Opatření, které škola realizuje na základě doporučení ŠPZ (Podpůrná opatření 2. - 5. stupně)

##### 1. Zákonný zástupce žáka respektoval doporučení školy nebo se rozhodl sám k návštěvě ŠPZ

Školské poradenské zařízení (PPP nebo SPC) nejpozději do tří měsíců od objednání žáka provede posouzení speciálních vzdělávacích potřeb žáka a do 30 dnů od návštěvy ŠPZ vypracuje pro rodiče zprávu z vyšetření. Pro rodiče a školu pak vypracuje Doporučení ke vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami. V případě, že podmínkou pro stanovení podpůrných opatření je vyjádření dalšího odborníka (lékaře apod.), prodlužuje se tomu adekvátně lhůta pro vypracování Doporučení.

Při posuzování speciálních vzdělávacích potřeb vychází ze sdělení rodiče a žáka, ze závěrů školy a PLPP, pokud byl zpracován, dále ze závěrů vyšetření lékařů a dalších odborníků, kteří se do té doby nebo i následně podíleli na péči o žáka.

Pokud bude příprava Doporučení ke vzdělávání žáka vyžadovat:

- a) informace školy (zajištění pomůcek, přítomnost asistenta pedagoga ve třídě v případě, že již ve třídě asistent působí, uzpůsobení dalších podmínek pro vzdělávání žáka, tj. velikost třídy, organizace vzdělávání atd.) – pak před vydáním doporučení zástupce ŠPZ konzultuje se školou. Tyto služby ve škole zajišťuje výchovný poradce.
- b) informace dalšího ŠPZ, pokud bude charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka takový, že bude třeba komunikovat s více zařízeními. Jedná se především o žáky s kombinovaným postižením, kdy žák má obtíže, které pramení například z poruchy učení a současně je slabozraký a je třeba mu poskytovat i speciálně pedagogickou péči. V takovém případě se musí domluvit dvě ŠPZ na formulaci jednoho Doporučení ke vzdělávání žáka, aby podpůrná opatření nebyla poskytována duplicitně.

2. Zákonný zástupce žáka přes opakovaná upozornění a vysvětlení důsledků nenavštívil ŠPZ za účelem nastavení podpůrných opatření ve vzdělávání žáka a způsobil tak žákovi obtíže při vzdělávání, protože škola sama dostatečná podpůrná opatření vytvořit nemůže.

V této situaci se může škola obrátit na zástupce orgánu veřejné moci (OSPOD) a v souladu se zákonem o sociálně právní ochraně dětí požádat o součinnost. Tato varianta je považována za mezní.

### **Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Škola trvale vytváří podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech a dbá zejména

- na BOZP osob při vzdělávání a souvisejících činnostech
- na zabezpečení odborného dohledu nebo přímého dozoru při praktickém vyučování
- o nezávadný stav objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu
- o pravidelné provádění stanovených kontrol a revizí
- o zlepšování pracovního prostředí
- o označení rizikových míst a nebezpečných předmětů dle platných norem

V průběhu výchovně vzdělávacího procesu, zejména při praktickém vyučování, dbá škola o dodržování zvláštních pracovních podmínek mladistvých, které stanoví právní předpisy, na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a dodržování zásad požární ochrany a vede žáky k tomu, aby

- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, spolupracovníků i příštích zákazníků (klientů)
- znali a dodržovali příslušné právní předpisy BOZP a PO a hygienické předpisy a zásady
- používali OOPP podle předpisů platných pro jednotlivé činnosti
- dbali na bezpečné používání pracovních nástrojů, pomůcek, strojů a dalšího technického vybavení v souladu s vydanými bezpečnostními pokyny (návod výrobce) a požárními předpisy
- znali zásady poskytování první pomoci a dokázali první pomoc sami poskytnout
- byli schopni spolupodílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí a včas upozornili na případné závady a rizika a byli schopni zajistit jejich odstranění
- uměli uplatnit oprávněné nároky týkající se BOZP a nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce

Na začátku školního roku jsou žáci seznámeni se školním řádem, zásadami bezpečného chování a ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění bezpečnosti, ochrany zdraví a požární ochrany v souvislosti s činnostmi vykonávanými žáky.

Velká pozornost je věnována prevenci sociálně patologických jevů.

### Podmínky pro přijetí ke studiu

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Ke studiu se přijímají uchazeči, kteří splnili povinnou školní docházku, nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky, a kteří při přijímacím řízení splnili podmínky pro přijetí prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů.

K přijímacímu řízení vydává každý školní rok ředitel školy organizační směrnici.

Uchazeč musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti pro studium oboru. K posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař. V případě přijetí škola vyžaduje zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

### Realizace průřezových témat

Rozvoj klíčových kompetencí a realizace průřezových témat je konkretizována v rámci jednotlivých předmětů. Je realizována jednak přímým začleněním tématu do vzdělávacího obsahu nebo je obsahem dalších aktivit školy, například kurzů, besed, exkurzí, společenských akcí, soutěží a akcí třídních kolektivů. Tyto akce jsou uvedeny v ročním plánu práce školy.

Další formou realizace začlenění průřezových témat je zapojení žáků do kontaktů s jinými školami.

#### Občan v demokratické společnosti

Toto téma se realizuje v rámci celé školy a prolíná všemi předměty. Vyučující se snaží vytvářet ve třídě takové prostředí, které vede k vzájemné spolupráci, toleranci a dialogu. Především třídní učitelé se snaží poznat žáka blíže, aby mohli jeho názory a postoje co nejlépe směřovat. Vyučující volí metody, které vedou žáky ke spolupráci a ke spoluzodpovědnosti, učí je aktivně se podílet na činnostech a rozvíjet svou osobnost.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat sdělovací prostředky (médiu) ve svůj prospěch, aby rozlišovali věrohodnost informací. Žáci jsou zapojováni do aktivit, které vedou k poznání toho, jak demokracie funguje. Žáci jsou vedeni k vnímání multikulturního světa.

#### Člověk a životní prostředí

Toto průřezové téma prostupuje většinou předmětů, nejvíce se mu samozřejmě věnuje ekologie. Cílem je, aby žáci pochopili význam přírody pro člověka, získali informace o působení vlivu člověka na přírodu a životní prostředí (většinou negativním). Jsou vedeni k tomu, aby se chovali ekologicky ve všech oblastech svého života.

#### Člověk a svět práce

Toto téma je obsaženo především v předmětech ekonomika a odborný výcvik, zasahuje i do předmětu informační technologie a částečně se prolíná celou řadou dalších předmětů. Cílem je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

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

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;



- komunikační dovednosti a sebe prezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Výuka je koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce žák využije různé techniky, např. pracovní listy k sebezpoznavání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborného výcviku, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe, exkurze ve firmách.

### Informační a komunikační technologie

Vzhledem k tomu, že informační a komunikační technologie pronikají do všech oblastí našeho života, zasahuje toto téma do celé řady předmětů. V předmětu Informatika se žáci naučí ovládat počítač především po stránce softwarové a v ostatních předmětech využívají tyto znalosti prakticky.

### **Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno jednotným zadáním závěrečné zkoušky podle platných právních norem. Závěrečná zkouška se realizuje podle jednotného zadání závěrečných zkoušek oboru vzdělání Kuchař – číšník.

#### **Příprava zkušebních otázek**

Předsedové odborných sekcí zpracují s pomocí dalších učitelů sdružených v odborných sekcích do 30. září nejméně 40 tematických okruhů z učiva předmětů, které budou u závěrečných zkoušek a předloží je místně příslušnému zástupci ředitele. Po schválení tematických okruhů ředitelem školy s nimi vyučující seznámí žáky. Tematické okruhy jsou jednotné v rámci stejného oboru vzdělávání. Jednotná zadání závěrečných zkoušek budou uložena na webovém portálu internetového informačního systému NZZ. Přístupové údaje do systému má statutární zástupce školy. Termíny pro konání písemné, praktické a ústní závěrečné zkoušky pro jednotlivé třídy jsou stanoveny plánem pedagogické činnosti školy. Jednotné zadání závěrečné zkoušky poskytne úplný přehled témat jednotlivých zkoušek – písemné, praktické a ústní.

#### **Pravidla pro organizaci písemné závěrečné zkoušky**

Jednotné zadání zpravidla obsahuje 6 či více témat písemné zkoušky. Ředitel školy z jednotného zadání vybírá pro řádný termín nejméně 3 témata, z nichž každému žákovi jedno téma přidělí. Žáci konají písemnou závěrečnou zkoušku písemnou formou. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut. Žáci jsou ve třídě rozmístěni tak, aby seděl každý v jedné lavici. Učitelé pověřeni pedagogickým dohledem se sejdou k organizační poradě v den konání zkoušky na místě a v čase, který stanoví místně příslušný zástupce ředitele. Zástupce ředitele sestaví rozvrh pedagogického dohledu. Učitelé pověřeni pedagogickým dohledem předají písemné závěrečné práce zástupci ředitele. Ten zajistí úplnost odevzdaných prací a postoupí je vyučujícím k opravě. Ke každému tématu jsou stanovena podrobná kritéria a pravidla hodnocení založená na systému bodového hodnocení a převodu bodů na klasifikaci.

#### **Pravidla pro organizaci praktické závěrečné zkoušky**

Ředitel školy vybírá z jednotného zadání nejméně jedno téma. Vybere-li jich více, žáci si téma losují. Součástí praktické závěrečné zkoušky je prezentace a obhajoba výsledků samostatné odborné práce. Praktická zkouška trvá nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin. Pro účel praktické zkoušky se za jednu hodinu považuje doba 60 minut. Ke každému tématu jsou stanovena podrobná kritéria a pravidla hodnocení založená na systému bodového hodnocení a převodu bodů na klasifikaci.

---

### **Pravidla pro organizaci ústní závěrečné zkoušky**

Jednotné zadání ústní závěrečné zkoušky obsahuje nejméně 30 témat, z nichž ředitel může vybrat 25 témat a žák si jedno téma vylosuje. Vlastní zkouška trvá nejdéle 15 minut. Příprava ke zkoušce trvá nejméně 15 minut. Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto otázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky v časovém limitu 2–4 minuty. Organizuje-li se závěrečná zkouška v jeden den ve více než jednom zkušebním bloku, musí být mezi prvním a druhým zkušebním blokem přestávka nejméně 15 min a mezi druhým a třetím zkušebním blokem nejméně 30 min. Časový harmonogram ústních závěrečných zkoušek vydává místně příslušný zástupce ředitele. Každý zkušební blok končí poradou zkušební komise. Předseda zkušební komise oznámí žákům výsledek zkoušky v den konání zkoušky.

### **Pravidla pro organizaci samostatné odborné práce**

Termínem „samostatná odborná práce“ se označuje písemné zpracování komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných i odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností. Práce je žákům zadána s předstihem, na její zpracování je jim poskytnut minimálně 1 měsíc. Žáci práci zpracovávají samostatně a průběžně konzultují s vyučujícími.

Žáci práci odevzdají nejpozději 3 týdny před závěrečnou klasifikací v termínu určeném ředitelem školy. Samostatná odborná práce je k dispozici zkušební komisi. Výsledky samostatné odborné práce se promítají do hodnocení praktické závěrečné zkoušky.

## Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

| RVP                                       |                                                     |             | ŠVP                       |                                          |                           |                                |                                                               |       |       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|---------------------------|------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy      | Min. počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělání |             | Vyučovací předmět         | Počet týdenních vyučovacích hodin celkem | Využití disponibil. hodin | Počet vyučovacích hodin celkem | Odučené hodiny v jednotlivých ročnících/počet týdnů v ročníku |       |       |
|                                           | týdenních                                           | celkem      |                           |                                          |                           |                                | 1./33                                                         | 2./33 | 3./30 |
| <b>Jazykové vzdělávání</b>                |                                                     |             |                           |                                          |                           |                                |                                                               |       |       |
| o Český jazyk                             | 3                                                   | 96          | Český jazyk a literatura  | 3                                        |                           | 96                             | 33                                                            | 33    | 30    |
| o Cizí jazyk                              | 6                                                   | 192         | Anglický jazyk            | 6                                        |                           | 192                            | 66                                                            | 66    | 60    |
| <b>Společenskovední vzdělávání</b>        | 3                                                   | 96          | Základy společenských věd | 3                                        |                           | 96                             | 33                                                            | 33    | 30    |
| <b>Matematické vzdělávání</b>             | 4                                                   | 128         | Matematika                | 4                                        |                           | 126+2 <sup>*)</sup>            | 33                                                            | 33    | 60    |
| <b>Přírodovědné vzdělávání</b>            | 3                                                   | 96          | Fyzika                    | 1                                        |                           | 99                             | 33                                                            | 0     | 0     |
|                                           |                                                     |             | Chemie                    | 1                                        |                           |                                | 0                                                             | 33    | 0     |
|                                           |                                                     |             | Biologie a ekologie       | 1                                        |                           |                                | 33                                                            | 0     | 0     |
| <b>Estetické vzdělávání</b>               | 2                                                   | 64          | Český jazyk a literatura  | 3                                        | 1                         | 96                             | 33                                                            | 33    | 30    |
| <b>Vzdělávání pro zdraví</b>              | 3                                                   | 96          | Tělesná výchova           | 3                                        |                           | 96                             | 33                                                            | 33    | 30    |
| <b>Vzdělávání v ICT</b>                   | 3                                                   | 96          | Informatika               | 3                                        |                           | 96                             | 33                                                            | 33    | 30    |
| <b>Ekonomické vzdělávání</b>              | 2,5                                                 | 79          | Ekonomika                 | 3                                        | 0,5                       | 96                             | 33                                                            | 33    | 30    |
|                                           |                                                     |             | Seminář k SOP             | 0,5                                      |                           | 15                             | 0                                                             | 0     | 15    |
| <b>Technická a technologická příprava</b> | 14                                                  | 448         | Suroviny                  | 5,5                                      | 2                         | 511,5                          | 49,5                                                          | 66    | 60    |
|                                           |                                                     |             | Stroje a zařízení         | 2                                        |                           |                                | 33                                                            | 16,5  | 15    |
|                                           |                                                     |             | Odborné kreslení          | 1                                        |                           |                                | 33                                                            | 0     | 0     |
|                                           |                                                     |             | Technologie               | 7,5                                      |                           |                                | 82,5                                                          | 66    | 90    |
| <b>Výroba a obyt</b>                      | 35                                                  | 1120        | Odborný výcvik            | 50                                       | 14                        | 1597,5                         | 495                                                           | 577,5 | 525   |
| <b>Disponibilní hodiny</b>                | 17,5                                                | 561         |                           |                                          | 17,5                      |                                |                                                               |       |       |
| <b>Celkem</b>                             | <b>96</b>                                           | <b>3072</b> |                           | <b>97,5</b>                              |                           | <b>3119</b>                    |                                                               |       |       |

<sup>\*)</sup> matematické vzdělávání je naplněno 128 vyučovacími hodinami za 3 roky studia, tj. 126 vyučovacích hodin + 2 vyučovací hodiny jsou odučeny v posledním týdnu teoretické výuky 3. ročníku jako 2 hodiny navyšující celkový počet týdenních vyučovacích hodin.

## Učební plán

|                                      |                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                     |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                                 |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                      |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                  |
| Platnost                             | od 01.09.2022                                                          |

| Předměty                                 | Hodiny         |                  |                  |                    |
|------------------------------------------|----------------|------------------|------------------|--------------------|
|                                          | 1. ročník      | 2. ročník        | 3. ročník        | celkem             |
| Český jazyk a literatura (CJL)           | 2              | 2                | 2                | 6                  |
| Anglický jazyk (ANJ)                     | 2 (2)          | 2 (2)            | 2 (2)            | 6 (6)              |
| Základy společenských věd (ZSV)          | 1              | 1                | 1                | 3                  |
| Matematika (MAT)                         | 1              | 1                | 2                | 4                  |
| Fyzika (FYZ)                             | 1              | 0                | 0                | 1                  |
| Chemie (CHE)                             | 0              | 1                | 0                | 1                  |
| Biologie a ekologie (BIE)                | 1              | 0                | 0                | 1                  |
| Informatika (ICT)                        | 1 (1)          | 1 (1)            | 1 (1)            | 3 (3)              |
| Tělesná výchova (TEV)                    | 1              | 1                | 1                | 3                  |
| Ekonomika (EKO)                          | 1              | 1                | 1                | 3                  |
| Odborné kreslení (ODK)                   | 1              | 0                | 0                | 1                  |
| Seminář k samostatné odborné práci (SES) | 0              | 0                | 0,5 (0,5)        | 0,5 (0,5)          |
| Stroje a zařízení (SAZ)                  | 1              | 0,5              | 0,5              | 2                  |
| Suroviny (SUR)                           | 1,5            | 2                | 2                | 5,5                |
| Technologie (TEC)                        | 2,5            | 2                | 3                | 7,5                |
| Odborný výcvik (ODV)                     | 15 (15)        | 17,5 (17,5)      | 17,5 (17,5)      | 50 (50)            |
| <b>Celkem</b>                            | <b>32 (18)</b> | <b>32 (20,5)</b> | <b>33,5 (21)</b> | <b>97,5 (59,5)</b> |

### Poznámky k učebnímu plánu

1. Čísla v závorkách znamenají nejvyšší možný počet dělených hodin z celkového počtu týdenních vyučovacích hodin.
2. Výuka anglického jazyka směřuje k osvojení výstupní úrovně A2 dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
3. Rozsah praktického vyučování formou odborného výcviku činí 50týdenních hodin za celou dobu vzdělávání.

**Přehled využití týdnů ve školním roce**

| Činnost                                  | Ročník    |           |           | Celkem     | Poznámka  |
|------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
|                                          | I.        | II.       | III.      |            |           |
| Vyučování podle rozpisu učiva            | 33        | 33        | 30        | 96         |           |
| Carvingový kurz <sup>1)</sup>            | 0 – 0,5   | 0         | 0         | 0 - 0,5    | nepovinný |
| Baristický kurz <sup>1)</sup>            | 0         | 0 - 0,5   | 0         | 0 - 0,5    | nepovinný |
| Barmanský kurz <sup>1)</sup>             | 0         | 0         | 0 - 1     | 0 – 1      | nepovinný |
| Specifické vzdělávací akce <sup>2)</sup> | 1         | 1         | 1         | 3          |           |
| Časová rezerva                           | 6 - 5,5   | 6 - 5,5   | 7-6       | 19 – 17    |           |
| Závěrečná zkouška                        | 0         | 0         | 2         | 2          |           |
|                                          |           |           |           |            |           |
|                                          |           |           |           |            |           |
| <b>Celkem</b>                            | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>120</b> |           |

<sup>1)</sup> nepovinný, možno nahradit odborným výcvikem

<sup>2)</sup> podle aktuálního plánu pedagogické činnosti

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Český jazyk a literatura**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 192                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět český jazyk a literatura tvoří neoddělitelnou součást všeobecného vzdělávání a je základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností žáka, díky těmto schopnostem by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Jazykové vzdělávání vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti a schopnosti žáků, zároveň ovlivňuje utváření jejich hodnotové orientace a postoje, a to nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v oblasti společenské a mezilidské.

K dosažení tohoto cíle přispívá i literární výchova. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, aby využívali jazykových dovedností a vědomostí v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, dokázali formulovat a obhajovat své názory, aby chápali význam kultury osobního projevu pro pracovní uplatnění, aby si utvářeli kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažili se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Dále pak aby získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a uměli je předávat vhodným způsobem, aby taktéž chápali jazyk a literaturu jako jev, ve kterém se odráží historický a kulturní vývoj národa. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci.

Charakteristika učiva

V jazykové části se žáci důsledně naučí odlišovat spisovný a nespisovný jazyk, seznámí se s jazykovědou, jejími disciplinami, dokážou začlenit češtinu do systému jazyků, seznámí se se základními pojmy z fonetiky, které budou uplatňovat v praxi, v praxi budou též uplatňovat znalosti a dovednosti z pravopisu, tvarosloví, skladby i stylistiky, zvládnou práci s textem a s informacemi.

V literární výchově kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl získají žáci přehled o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře. Poznání textu jim slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v kterých probíhá dialog žáků nad texty s učitelem i mezi žáky navzájem. Důraz je kladen na tvorbu současných autorů. Žáci jsou též vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

Předmět český jazyk a literatura je složen ze vzdělávacích oblastí RVP Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.

Pojetí výuky

Výuka je vedena formou výkladu, práce s učebnicí, využívá se i odborná literatura a beletrie, nezastupitelnou úlohu ve výuce má i Internet. Výklad učitele je doplněn i audio a video nahrávkami. V hodinách literární výchovy je kladen důraz na práci s textem a samostatnou četbu žáků. Nedílnou součástí výuky jsou i návštěvy divadelních a filmových představení. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech a za řešení konkrétních situačních problémů.

Součástí hodnocení je písemná slohová práce, ústní zkoušení, testy a písemné práce.

V hodnocení se přihlíží k schopnosti formálně správného a odborného vyjadřování, hodnotí se i práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování a použití.

Žák musí umět diskutovat o problému, vhodně argumentovat a svůj názor obhajovat. Hodnocena je také aktivita při výuce.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- být čtenářsky gramotný;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- 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;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmová práce).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých;
- zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy;
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu druhým;
  - efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok;
  - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností;
  - přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
- Absolventi by měli:
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
  - respektovat práva a osobnost druhých lidí a vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
  - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
  - uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobní identitu;
  - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a světě;
  - chápat význam životního prostředí pro člověka;
  - uznávat hodnotu života a uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost za zdraví ostatních.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
- Absolventi by měli:
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
  - uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
  - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata);
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
- Absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet;
  - získávat informace z veřejných knihoven;
  - pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
  - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
  - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citových a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
  - vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.
- **Člověk a svět práce**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- měli osobní odpovědnost za vlastní život;



- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
  - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
  - se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
  - se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
  - jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
  - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
  - uměli zvážit možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě, zejména nástroje právní a organizační.
- **Informační a komunikační technologie**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače;
  - naučili se pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| první ročník<br>(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ řídí se zásadami správné výslovnosti;</li> <li>▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>▪ odhaduje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> <li>▪ pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka;</li> <li>▪ rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci;</li> <li>▪ orientuje se v soustavě jazyků;</li> </ul>                                                                                                                                                                                               | <b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností<br/>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</li> <li>▪ hlavní principy českého pravopisu</li> <li>▪ národní jazyk a jeho útvary</li> <li>▪ jazyková kultura</li> <li>▪ postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska;</li> <li>▪ ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi;</li> <li>▪ využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat);</li> <li>▪ přednese krátký projev;</li> <li>▪ vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary;</li> <li>▪ má přehled o slohových postupech prostě sdělovacího i uměleckého stylu;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi;</li> <li>▪ rozpozná funkční styl a v typických příkladech</li> </ul> | <b>2. Komunikační a slohová výchova<br/>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ slohotvorní činitele objektivní a subjektivní</li> <li>▪ komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>▪ projevy prostě sdělovací</li> <li>▪ vyjadřování monologické a dialogické, přímé i zprostředkované technickými prostředky</li> <li>▪ vyjadřování neformální a formální, připravené a nepřipravené</li> <li>▪ krátké informační útvary</li> <li>▪ osobní dopis</li> <li>▪ vyprávění</li> <li>▪ slohové postupy uměleckého stylu</li> <li>▪ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>slohový útvar;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky;</li> <li>▪ má přehled o knihovnách a jejich službách;</li> <li>▪ používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů;</li> <li>▪ samostatně zpracovává informace;</li> <li>▪ rozumí obsahu textu i jeho části;</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b><br/><b>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ informatická výchova</li> <li>▪ knihovny a jejich služby</li> <li>▪ noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>▪ techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní)</li> <li>▪ orientace v textu</li> <li>▪ druhy záznamů z textu</li> <li>▪ rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> </ul>                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</li> <li>▪ při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky;</li> <li>▪ rozezná umělecký text od neuměleckého;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi;</li> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace z oblasti umění a literatury;</li> </ul>            | <p><b>4. Obecná charakteristika literatury</b><br/><b>(Estetické vzdělávání)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>▪ druhy umění</li> <li>▪ základy teorie literatury</li> <li>▪ literatura, její dělení</li> <li>▪ literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>▪ tematika, kompozice a jazyk literárního díla</li> <li>▪ metody interpretace textu</li> <li>▪ četba a interpretace literárního textu</li> <li>▪ tvořivé činnosti</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla do příslušného historického období;</li> <li>▪ uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře;</li> <li>▪ zhodnotí význam starořeckých dramatiků, Bible, Konstantina a Metoděje, humanistů, obrozenců a romantiků pro další generace;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ postihne sémantický význam textu</li> </ul>                                         | <p><b>5. Systematizace literárního vzdělávání</b><br/><b>(Estetické vzdělávání)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ starověká literatura</li> <li>▪ středověká literatura</li> <li>▪ renesance a humanismus</li> <li>▪ národní obrození</li> <li>▪ romantismus</li> <li>▪ literární směry a jejich představitelé</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla této tematiky;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li> <li>▪ při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky;</li> <li>▪ postihne sémantický význam textu</li> </ul> | <p><b>6. Jak si lidé vykládali svět</b><br/><b>(Estetické vzdělávání)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lidová slovesnost</li> <li>▪ řecké báje a pověsti</li> <li>▪ Bible</li> <li>▪ české báje a pověsti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla s touto tematikou;</li> <li>▪ zaměří se na díla s milostnou tematikou;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ postihne sémantický význam textu</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li> <li>▪ při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky;</li> </ul>                         | <b>7. Lidské vztahy v literatuře<br/>(Estetické vzdělávání)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přátelství a kamarádství v literatuře</li> <li>▪ konfliktní vztahy v literatuře</li> <li>▪ sociální vztahy v literatuře</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zhodnotí význam těchto děl pro další čtenáře;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ rozezná umělecký text od neuměleckého;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů.</li> </ul> | <b>8. Člověk a země v literatuře<br/>(Estetické vzdělávání)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cestopisy</li> <li>▪ láska k rodné zemi v literatuře</li> <li>▪ životní prostředí a zdraví člověka v literatuře</li> </ul>         |

druhý ročník  
(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>▪ odhaduje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví;</li> <li>▪ pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka;</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>▪ přednese krátký projev;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi;</li> <li>▪ posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu;</li> <li>▪ odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového;</li> </ul> | <b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností<br/>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hlavní principy českého pravopisu</li> <li>▪ gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce (tvarosloví)</li> <li>▪ slovní druhy</li> </ul>                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ má přehled o příručkách českého jazyka;</li> <li>▪ rozumí obsahu textu i jeho části;</li> <li>▪ samostatně zpracovává informace;</li> <li>▪ pořizuje z odborného textu osnovu, výpisky, konspekt...</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2. Komunikační a slohová výchova<br/>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky</li> <li>▪ referát</li> <li>▪ návod</li> <li>▪ výklad</li> <li>▪ popis osoby, věci</li> <li>▪ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>3. Práce s textem a získávání informací<br/>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ práce s různými příručkami pro školu i veřejnost</li> <li>▪ orientace v textu</li> <li>▪ osnova</li> <li>▪ výpisky, konspekt</li> <li>▪ rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> </ul>                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla do období realismu;</li> <li>▪ uvede významné představitele české poezie, prózy a dramatu;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> </ul>                    | <b>4. Systematizace literárního vzdělávání (Estetické vzdělávání)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ realismus</li> <li>▪ česká poezie a drama v 2. polovině 19. století</li> <li>▪ česká literatura na přelomu 19. a 20. století</li> </ul>                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl;</li> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> </ul>                                                   | <b>5. Člověk a země v literatuře (Estetické vzdělávání)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ životní prostředí a zdraví člověka</li> <li>▪ kulturní, historické, technické a jiné zajímavosti regionu</li> </ul>                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi;</li> <li>▪ zhodnotí význam autorů;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla rozliší podle základních druhů a žánrů.</li> </ul> | <b>6. Pohledy do historie v literatuře (Estetické vzdělávání)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ historické události v literatuře</li> <li>▪ díla o životě historických osobností</li> <li>▪ války 20. století v literatuře</li> <li>▪ národní povědomí v literatuře</li> </ul> |

třetí ročník

(2 hodiny týdně, celkem 60 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>▪ odhaduje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> <li>▪ používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie;</li> <li>▪ nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>▪ orientuje se ve výstavbě věty i textu</li> </ul> | <b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hlavní principy českého pravopisu</li> <li>▪ slovní zásoba a její rozvrstvení</li> <li>▪ obohacování slovní zásoby</li> <li>▪ tvoření slov</li> <li>▪ slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>▪ větná skladba</li> <li>▪ druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska</li> <li>▪ stavba a tvorba komunikátu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>▪ vytvoří základní útvary administrativního stylu;</li> <li>▪ má přehled o slohových postupech řečnického stylu;</li> <li>▪ přednese krátký projev;</li> </ul>                                                                                                                      | <b>2. Komunikační a slohová výchova (Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ projevy administrativní</li> <li>▪ zápis z porady</li> <li>▪ žádost, objednávka</li> <li>▪ životopis</li> <li>▪ inzerát a odpověď na něj</li> <li>▪ jednoduché úřední a odborné dokumenty</li> <li>▪ druhy řečnických projevů</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořizuje z odborného textu výpisky a výtah</li> <li>▪ dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů;</li> <li>▪ má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů;</li> </ul>                                                                                                                                                      | <b>3. Práce s textem a získávání informací (Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy a žánry textu</li> <li>▪ získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> <li>▪ zpracování a třídění informací, jejich hodnocení</li> <li>▪ zpětná reprodukce textu</li> <li>▪ práce s příručkami pro školu a veřejnost</li> </ul>                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění;</li><li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li><li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li><li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4. Lidská práce a záliby v literatuře (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ práce jako zdroj štěstí a dobrodružství</li><li>▪ vědecké objevy a vynálezy</li><li>▪ humor v literatuře</li><li>▪ písňové texty</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li><li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li><li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi;</li><li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li><li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li></ul>                                                                                                                                                                       | <b>5. Napětí v literatuře (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ dobrodružná literatura</li><li>▪ detektivní literatura</li><li>▪ sci-fi a fantasy literatura</li><li>▪ horor, thriller a násilí v literatuře</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</li><li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li><li>▪ vystihne znaky textů a rozdílů mezi nimi;</li><li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných děl;</li><li>▪ uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české i světové literatuře.</li></ul>                                                                                                                                                                               | <b>6. Systematizace literárního vzdělávání (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ významní představitelé světové prózy 20. století (Hemingway, Rolland, Remarque, Styron...)</li><li>▪ významní představitelé české poezie (Nezval, Skácel, Seifert...)</li><li>▪ významní představitelé české prózy (Čapek, Vančura, Poláček, Hašek, Pavel...)</li><li>▪ české a světové drama 20. století (Shaw, Havel, Voskovec, Werich...)</li></ul>                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ orientuje se v nabídce kulturních institucí;</li><li>▪ porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území;</li><li>▪ popíše vhodné společenské chování v dané situaci;</li><li>▪ navštěvuje v rámci výuky společenské kultury kulturní akce a uplatňuje při nich získaná společenská pravidla a normy;</li><li>▪ vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty;</li><li>▪ rozpozná komerční reklamu a její způsoby ovlivňování lidí;</li><li>▪ dovede masmédiu užívat pro rozvoj své osobnosti.</li></ul> | <b>7. Kultura (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ kulturní instituce v ČR a v regionu</li><li>▪ kultura národností na našem území</li><li>▪ společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova</li><li>▪ kultura bydlení, odívání</li><li>▪ lidové umění a užitá tvorba</li><li>▪ estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě</li><li>▪ ochrana a využívání kulturních hodnot</li><li>▪ funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl</li></ul> |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Anglický jazyk**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 192                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět anglický jazyk má důležité postavení ve vzdělávacím programu Cukrář a významně se podílí na přípravě žáků pro aktivní život v multikulturní společnosti. Je součástí všeobecného vzdělávání, doplňuje a prohlubuje systém jazykového vzdělávání, které je propojeno s dalšími vyučovacími předměty a zdroji informací; jednak představuje specifické jazykové vzdělávání vymezené oborem Cukrář. Výuka anglického jazyka vede žáky k rozvíjení celé řady všeobecných kompetencí (především z oblasti znalosti kultury zemí studovaného jazyka, sociokulturních dovedností, rozvíjení osobnosti a studijních návyků) a k rozvíjení komunikačních kompetencí v anglickém jazyce.

Jazykové vyučování v anglickém jazyce plní cíle všeobecně vzdělávací a výchovné zaměřené na harmonický rozvoj osobnosti žáka, jeho morálních a charakterových hodnot a specifický cíl komunikativní rozvíjející nezbytné jazykové znalosti a dovednosti potřebné k dorozumění v anglickém jazyce. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé a nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Předmět anglický jazyk je vyučován jako první cizí jazyk s návazností na předchozí studium jazyka, především na základních školách a nižších ročnících osmiletých gymnázií. Je vyučován ve třech ročnících s dotací dvě vyučovací hodiny týdně. Vzdělávání v anglickém jazyce podle následujícího harmonogramu směřuje k osvojení minimální úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Akvizici slovní zásoby čítající minimálně 1000 lexikálních jednotek za studium, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně A2 minimálně 10 % jednotek.

Po absolvování jazykového vzdělávání v anglickém jazyce je žák schopen porozumět textům a recepturám pro přípravu cukrářských výrobků, restauračních moučníků a zmrzlin. Získává základní předpoklady pro orientaci ve světě práce (psaní strukturovaného dopisu, použití jednoduché obchodní korespondence, hledání zaměstnání, absolvování přijímacího pohovoru, vyplnění formulářů obsahující osobní údaje, porozumět návodům a receptům). Žák je schopen řešit komunikační situace každodenního života ústně i písemně jednoduchými frázemi, domluvit se v anglicko-jazyčném prostředí, porozumět projevu rodilého mluvčího, zpracovat informace z jednoduchého anglického textu na základě porozumění.

Znalost anglického jazyka nejen prohlubuje všeobecné vzdělávání a napomáhá jejich lepšímu uplatnění na trhu práce, ale připravuje žáka na život v multikulturní Evropě.

Charakteristika učiva

Obsahem výuky zaměřenému k plnění komunikativního vzdělávacího cíle je systematické rozšiřování a prohlubování znalostí, dovedností a návyků, které si žáci osvojili v učivu základní školy. Řečové dovednosti (produktivní, receptivní a interaktivní) se rozvíjejí na základě jazykových prostředků, komunikačních situací a funkcí, základních tematických okruhů a specifických okruhů z oblasti problematiky gastronomie, které umožňují další profesní růst. Mezi základní tematické okruhy jsou řazena sociokulturní témata, se kterými se žák setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a běžném životě.

Hlavní náplní a obsahem výuky je tedy nacvičování a porozumění jak ústního, tak písemného projevu, práce s texty v mluvené a písemné podobě. Dále je při výuce kladen důraz na zvládnutí běžných konverzačních obrátů, např. při setkání, představování, loučení, použití vhodných obrátů při oficiálním a neoficiálním oslovení, dovednost vzít si slovo, vstoupit do debaty, vyjádřit souhlas, nesouhlas, svolení a odmítnutí, nespokojenost, vyjádřit návrh, upozornění, radu, zákaz, příkaz, úmysl, ochotu, slib, naději, přání, blahopřání, překvapení, pozvání, radost, obdiv, vděčnost, lítost, vhodně poděkovat, poprosit nebo požádat; adekvátně vyjádřit emocionální a psychické stavy.

Výuka anglického jazyka úzce souvisí s dalším všeobecně vzdělávacími předměty jako český jazyk a literatura, základy společenských věd, informatika a biologie a ekologie, s odbornými předměty jako jsou suroviny, technologie a odborný výcvik.

### Pojetí výuky

Při upevňování a prohlubování jazykových prostředků se výuka opírá o strukturu mateřského jazyka a jsou využívány dosavadní poznatky žáků. Zprostředkované gramatické učivo je vyváženou kombinací aktivního nácviku pomocí komunikace s teoretickým poučením o jazykovém systému. Na základě mluveného i psaného textu si žáci osvojují a upevňují gramatické učivo v různých kontextech, systematicky rozšiřují zejména slovní zásobu v daných tematických celcích. Odborná slovní zásoba se rozšiřuje na základě jednoduchých odborných textů z oblasti výroby cukrářských výrobků. Procvičení, upevnění a doplnění vyučované problematiky umožňuje také školní e-learning a interaktivní cvičení dostupná na internetu nebo přes školní e-learningové prostředí.

Při čtení a poslechu s porozuměním jsou využívány autentické i adaptované texty, nahrávky rodilých mluvčích s různým přízvukem a dialektem i „nerodilých“ mluvčích v různorodém kontextu. Poslech s porozuměním se ověřuje různými formami. Náročnost textu i poslechu se od prvního do třetího ročníku stupňuje, také i jeho délka, syntaktická obtížnost, atd. Hlavním cílem prohlubování dovednosti čtení s porozuměním je schopnost žáka využívat různé strategie čtení v souladu se zadanou úlohou a práce s různými zdroji informací (slovníky, příručky a další informativní literatura). Text je využíván jako nácvik nového učiva, stimulace pro ústní projev, také vzor samostatného písemného projevu.

Ústní vyjadřování žáka je monologické i interaktivní ve dvojicích nebo skupinách. Systematicky je procvičována schopnost žáka formulovat a klást otázky, odpovídat víceslovně a rozvíjet odpovědi. Řízený projev přechází v projev volný nebo samostatný. Během ústního projevu je kladen důraz na frekvence interakcí, tj. krátké rozhovory s nacvičenými jazykovými funkcemi. Ústní projev je stimulován vizuálními, audiovizuálními a auditivními pomůckami a vytvářením přirozených komunikativních situací.

V hodinách výuky anglického jazyka žáci pracují samostatně, svým tempem, ve dvojicích nebo skupinách. Do výuky jsou zařazovány samostatné i skupinové práce na projektech zakončené prezentacemi žáků, které žáci zpracovávají pomocí různých informačních technologií a využívají informace získané z internetu a anglicko-jazyčné literatury.

Učitel v hodinách anglického jazyka sleduje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskuzi nebo řízený projev a dialogy, vysvětluje a procvičuje gramatické jevy, zadává a průběžně kontroluje úkoly a domácí přípravu, zadává a opravuje testy zaměřené na různé tematické nebo gramatické celky, didaktické a lexikální testy a písemné práce.

### Hodnocení výsledků žáků

Předmětem hodnocení je zejména pokrok v rozvoji řečových dovedností. Žák je hodnocen ze znalosti běžné i odborné slovní zásoby. Ústní projev je prověřován pomocí dialogů nebo samostatných projevů. Gramatické učivo je hodnoceno formou testů. Po ukončení každé lekce následuje test, v kterém se hodnotí jazykové prostředky a funkce, čtení s porozuměním a u některých témat také poslech s porozuměním. Samostatné práce i prezence projektů jsou rovněž klasifikovány. Písemné kontrolní práce (dvě za jeden ročník) ověřují komplexní řečové dovednosti v souvislém písemném projevu a obsahují didaktické testy.

Učitel hodnotí práci žáků v hodinách a kontroluje vědomosti při průběžném opakování. Při celkové klasifikaci je významně posuzován aktivní a samostatný přístup k výuce anglického jazyka.

---

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- 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;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se v anglickém jazyce přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky v anglickém jazyce srozumitelně a souvisle;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat v anglickém jazyce radu i kritiku;
- ověřovat si získané anglicko-jazyčné poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- uvědomovat si – v rámci multikulturního soužití – nejen vlastní kulturu, národní a osobnostní identitu, ale i identitu druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském kontextu;
- mít pozitivní vztah k hodnotám národní i evropské kultury.

#### ▪ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i anglicko-jazykovému vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech anglicko-jazykového uplatnění na trhu práce v daném oboru;



- umět získávat a vyhodnocovat informace v anglickém jazyce o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak i vzdělávání;
  - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál v anglickém jazyce a své profesní cíle.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:
- číst a vytvářet v anglickém jazyce různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
  - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích v anglickém jazyce.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
- Absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - získávat informace z otevřených anglických zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím v anglickém jazyce, být mediálně gramotní.
- **Odborné kompetence**
- Absolventi by měli:
- pracovat s odbornou cizojazyčnou literaturou;
  - využívat pro získávání informací znalosti cizího jazyka.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- rozvíjeli v anglickém jazyce komunikaci v různých životních situacích, schopnost vyjednávání a řešení konfliktů;
  - efektivně vyhledávali a ověřovali informace v anglickém jazyce;
  - rozvíjeli sebevědomí, sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku;
  - dovedli v anglickém jazyce jednat s lidmi, hledat kompromis a tolerovat odlišné národní zvyklosti.
- **Člověk a svět práce**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- se rámcově orientovali v soustavě školního vzdělávání České republiky a anglicky mluvících zemí a jejich návaznostem, pochopili význam jazykového vzdělávání a celoživotního učení;
  - se v anglickém jazyce osobně prezentovali písemně i verbálně při vstupu na trh práce, přizpůsobili se jeho změnám;
  - pracovali s informačními médii, odbornou anglicko-jazyčnou literaturou při vyhledávání pracovních příležitostí;
  - vyplňovali formuláře v anglickém jazyce, používali anglickou odbornou terminologii;
  - byli schopni v anglickém jazyce sestavit vlastní strukturovaný životopis, napsat žádost o pracovní místo a průvodní dopis.
- **Člověk a životní prostředí**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- zajímali se o ekologii člověka (ochranu zdraví, zdravotní rizika, civilizační nemoci a nemoci z povolání, životní styl a zdravou životosprávu);
  - vyjadřovali se v anglickém jazyce pro a proti názory týkající se života ve městě a na venkově.

▪ Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro práci v anglickém jazyce (internet, e-learningové prostředí, e-mail, textové editory, apod.);
- pracovali s informacemi z multimediálních a komunikačních zdrojů v anglickém jazyce;
- zvládali psaní cizojazyčných textů, včetně odborných textů z oblasti výroby cukrářských výrobků;
- zvládali sestavit jednoduchou formální i neformální korespondenci v anglickém jazyce.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

první ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b><br><b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hovoří na téma denní režim;</li> <li>▪ popisuje svůj denní režim v jednotlivých dnech v týdnu;</li> <li>▪ popisuje svůj den ve škole;</li> <li>▪ popisuje své záliby;</li> <li>▪ pojmenuje místnosti a nábytek v bytě nebo domě;</li> <li>▪ popisuje a hledá rozdíly na obrázcích;</li> <li>▪ na základě údajů je schopen vést rozhovor;</li> <li>▪ popisuje činnosti lidí na obrázku;</li> <li>▪ rozumí výrazům na jídelním lístku;</li> <li>▪ formuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení o svých plánech na výlet;</li> <li>▪ domluví si telefonicky schůzku;</li> <li>▪ samostatně používá vhodnou frazeologii při nakupování zboží;</li> <li>▪ rozumí základním nápojům v nápojovém lístku a je schopen k jeho sestavení a porozumění využít slovník;</li> <li>▪ učiní nabídku z nápojového lístku;</li> <li>▪ píše inzerát nabízející dovolenou;</li> <li>▪ prezentuje místa v České republice, která navštívil;</li> <li>▪ je schopen vést rozhovor o prázdninách;</li> <li>▪ žáci prokazují pokrok v rozvoji řečových dovedností, prezentují výsledky v jazykových prostředcích, osvojení slovní zásoby (včetně odborné);</li> <li>▪ žáci se prezentují při samostatném ústním projevu a v interakci;</li> </ul> <b>Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozumí znakům mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ správně vyslovuje znaky mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ používá pomocné sloveso <i>do</i> a rozumí jeho funkci;</li> <li>▪ rozlišuje a správně používá pomocná slovesa <i>do</i> a <i>does</i>;</li> <li>▪ tvoří otázku a zápor přítomného času prostého</li> </ul> | <b>Jazykové prostředky a funkce</b><br><b>Fonetika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mezinárodní fonetická abeceda pro přepis anglické výslovnosti</li> <li>▪ opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <b>Gramatika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozkazovací způsob</li> <li>▪ sloveso <i>být, mít</i> a vazba <i>there is/are</i></li> <li>▪ zájmena</li> <li>▪ přítomný čas prostý</li> <li>▪ přítomný čas průběhový</li> <li>▪ slovosled anglické věty</li> <li>▪ příslovečná určení místa a času</li> <li>▪ počitatelnost podstatných jmen</li> <li>▪ neurčitá zájmena a jejich složeniny</li> <li>▪ číslovky</li> <li>▪ otázky, tázací zájmena</li> <li>▪ způsobová slovesa</li> <li>▪ vyjadřování budoucnosti</li> <li>▪ přídavná jména - stupňování</li> <li>▪ minulý čas prostý</li> <li>▪ pravidlo jednoho záporu</li> <li>▪ vyjadřování přání, nabídek stížností</li> </ul> <b>Komunikativní funkce jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatný projev</li> <li>▪ řízený projev</li> <li>▪ rozhovor</li> <li>▪ popis obrázků</li> <li>▪ ústní popis</li> <li>▪ řízený rozhovor</li> </ul> <b>Typy textů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popis</li> <li>▪ inzerát</li> </ul> <b>Tematické okruhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úvod do studia anglického jazyka</li> <li>▪ denní režim</li> <li>▪ můj den ve škole</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>s pomocným slovesem;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá přítomný čas prostý v různých situacích;</li> <li>▪ rozlišuje rozdíl mezi <i>have got</i> a <i>have</i>;</li> <li>▪ při tvorbě věty respektuje pevný slovosled anglické věty;</li> <li>▪ chápe význam jednotlivých tázacích zájmen a jejich funkci a pozici v otázkách;</li> <li>▪ zná předmětový tvar osobních zájmen a správně jej používá;</li> <li>▪ používá rozkazovací způsob ve druhé osobě a používá správný slovosled a pomocné sloveso <i>do</i> v záporných větách;</li> <li>▪ správně vyslovuje hlásky p, t, k;</li> <li>▪ správně vyslovuje němé „r“;</li> <li>▪ v mluveném projevu správně váže slova;</li> <li>▪ pojmenuje školní předměty;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné cizí jazyky;</li> <li>▪ správně vyslovuje čas;</li> <li>▪ dodržuje pravidla pro postavení příslovečných určení místa a času;</li> <li>▪ chápe základní tvar infinitivu;</li> <li>▪ správně používá <i>-ingový</i> tvar;</li> <li>▪ vyslovuje nosové „n“;</li> <li>▪ správně váže slova;</li> <li>▪ vyjmenuje základní typy domů;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné domácí práce;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné čisticí materiály a vybavení;</li> <li>▪ chápe rozdíl mezi počítatelným a nepočítatelným podstatným jménem;</li> <li>▪ používá správné kvantifikátory u počítatelných, popř. nepočítatelných podstatných jmen;</li> <li>▪ rozlišuje význam neurčitých zájmen <i>some</i>, <i>any</i> a <i>no</i>;</li> <li>▪ vhodně používá vazbu <i>there is/are</i>;</li> <li>▪ tvoří správný tvar přítomného průběhového času;</li> <li>▪ používá přítomný čas průběhový v různých situacích;</li> <li>▪ zná základní rozdíl mezi přítomnými časy;</li> <li>▪ v otázkách na podmět používá správný slovosled;</li> <li>▪ správně vyslovuje hlásky { a ɜ;</li> <li>▪ správně vyslovuje hlásky ʊ a ɔ;</li> <li>▪ rozlišuje použití přítomných časů;</li> <li>▪ opakuje, procvičuje a prohlubuje znalosti gramatického učiva a jeho použití v mluveném i psaném projevu;</li> <li>▪ pracuje s homofony;</li> <li>▪ rozumí znakům mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ pojmenuje důležité budovy a místa ve městě;</li> <li>▪ vyjmenuje běžná jídla při snídani;</li> <li>▪ zná společné rysy modálních sloves;</li> <li>▪ zná funkci slovesa <i>have to</i> a jeho významový rozdíl s modálním slovesem <i>must</i>;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bydlení</li> <li>▪ opakovací lekce</li> <li>▪ výlety a cestování</li> <li>▪ nakupování</li> <li>▪ cestování a dovolená</li> </ul> <hr/> <p><b>Reálie anglicky mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ projekt – prezentace návštěva v zahraničí/anglicky mluvící země/zajímavých míst v ČR</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- správně tvoří vazbu *be going to*;
  - používá vazbu *be going to* v určitých situacích;
  - chápe význam složenin *some-, any- a no*;
  - v projevu dodržuje pravidlo jednoho záporu;
  - vyjmenuje běžné obchody;
  - zná a používá slovní zásobu – oblečení a základní potraviny;
  - zná běžné fráze k odborné frazeologii – nápoje;
  - vyjadřuje přání, nabídky a stížnosti;
  - tvoří budoucí čas prostý s pomocným slovesem *will*;
  - pro vyjadřování budoucnosti používá vhodná slovesa a fráze;
  - správně stupňuje přídavná jména;
  - správně při stupňování používá koncovky, popř. pomocná slova;
  - při stupňování přídavných jmen používá správně běžné výjimky;
  - ve srovnávacích frázích používá správná slova;
  - při poslechu pozná přízvuk na dané slabice;
  - vyjmenuje běžná hotelová zařízení;
  - zná běžné pražské památky;
  - vyjmenuje dopravní prostředky;
  - vyjmenuje kalendářní měsíce;
  - je schopen rozumět společenským pravidlům při stolování;
  - rozlišuje tvar *was a were* u minulého času slovesa *be*;
  - správně vyslovuje koncovku *-ed*, popř. *-d* u pravidelných sloves;
  - zná vybraná nepravidelná slovesa a jejich další dva tvary;
  - správně tvoří minulý čas prostý;
  - vhodně používá minulý prostý čas v určitých situacích;
  - tvoří rozkazovací způsob s pomocným tvarem *let's*;
  - správně tvoří řadové číslovky a rozumí jejich krácenému zápisu;
  - jsou kontrolovány výsledky učení formou didaktických testů a dílčích písemných prací (žáci píší dvě kontrolní písemné práce v rozsahu 60 min.);
- Země příslušné jazykové oblasti**
- prezentuje zemi/anglicky mluvící zemi, kterou navštívil

druhý ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b><br><b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ píše písemný projev na dané téma;</li> <li>▪ popíše svůj strávený den;</li> <li>▪ dokáže se jednoduchými větami zeptat na cestu a směr;</li> <li>▪ popíše cestu a směr;</li> <li>▪ hovoří o své rodině, jejich vzhled a koníčky;</li> <li>▪ podává osobní údaje;</li> <li>▪ popisuje lidské vlastnosti vzhled svého kamaráda nebo kamarádky;</li> <li>▪ prezentuje svou rodinu</li> <li>▪ hovoří o zvycích a tradicích ve své rodině;</li> <li>▪ popisuje oslavu vánoc v rodině</li> <li>▪ pomocí slovníku čte a rozumí receptům na sváteční jídla;</li> <li>▪ používá slovní zásobu k popisu části knihy;</li> <li>▪ vypráví o své oblíbené četbě a autorovi;</li> <li>▪ vede rozhovory o četbě a návštěvě knihovny;</li> <li>▪ popisuje typická česká jídla a speciality;</li> <li>▪ je schopen popsat jídelníček a jeho části v anglickém jazyce;</li> <li>▪ hovoří o svém oblíbeném a neoblíbeném jídle;</li> <li>▪ vypráví o svých stravovacích návycích;</li> <li>▪ popisuje stravovací návyky ve své rodině;</li> <li>▪ hovoří o svém vztahu k hudbě;</li> <li>▪ popisuje kulturní zařízení v místě svého bydliště a ve svém regionu;</li> <li>▪ popisuje svůj oblíbený film a žánr;</li> <li>▪ žáci prokazují pokrok v rozvoji řečových dovedností, prezentují výsledky v jazykových prostředcích, osvojení slovní zásoby (včetně odborné);</li> <li>▪ žáci se prezentují při samostatném ústním projevu a v interakci;</li> </ul> <b>Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje běžné domácí práce;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné činnosti konané během dne;</li> <li>▪ správně tvoří minulý čas průběhový;</li> <li>▪ vhodně používá minulý průběhový čas v určitých situacích;</li> <li>▪ používá správně předložky <i>in</i>, <i>on</i> a <i>at</i>;</li> <li>▪ používá správně ustálená spojení s předložkami <i>in</i>, <i>on</i> a <i>at</i>;</li> <li>▪ zná vybraná nepravidelná slovesa a jejich další dva tvary;</li> <li>▪ správně váže slova;</li> <li>▪ používá správně předložky;</li> </ul> | <b>Jazykové prostředky a funkce</b><br><b>Fonetika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <b>Gramatika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vazba <i>there is/are</i> v přítomném, minulém a budoucím čase</li> <li>▪ osobní a přivlastňovací zájmena</li> <li>▪ neurčitá zájmena a jejich složeniny</li> <li>▪ členy, počitatelnost, číslo podstatných jmen</li> <li>▪ přítomné časy</li> <li>▪ minulý čas prostý</li> <li>▪ minulý čas průběhový</li> <li>▪ vyjadřování budoucnosti</li> <li>▪ časové věty</li> <li>▪ předpřítomný čas prostý</li> <li>▪ předložky času a místa</li> <li>▪ slovosled otázek</li> <li>▪ slovosled anglické věty</li> <li>▪ tázací dovětky</li> <li>▪ příslovce</li> <li>▪ číslovky, datum, letopočty</li> <li>▪ trpný rod</li> <li>▪ vztažné věty</li> <li>▪ pravidlo jednoho záporu</li> </ul> <b>Komunikativní funkce jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatný ústní projev</li> <li>▪ ústní popis</li> <li>▪ řízený projev</li> <li>▪ prezentace</li> <li>▪ skupinová debata</li> <li>▪ řízený rozhovor</li> <li>▪ rozhovory</li> </ul> <b>Typy textů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ řízený písemný projev na dané téma</li> <li>▪ pozvánka</li> <li>▪ blahopřání</li> <li>▪ písemný popis</li> <li>▪ samostatný písemný projev</li> <li>▪ sestavení jídelníčku v anglickém jazyce</li> </ul> <b>Tematické okruhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ domov a domácí práce</li> <li>▪ opakovací lekce</li> <li>▪ rodina</li> <li>▪ svátky a tradice</li> <li>▪ četba a knihovny</li> <li>▪ jídlo a restaurace</li> <li>▪ kultura a zábava</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ opakuje, procvičuje a prohlubuje znalosti gramatického učiva a jeho použití v mluveném i psaném projevu;</li><li>▪ tvoří správně přítomné časy (otázku, zápornou větu a krátké odpovědi);</li><li>▪ používá přítomné časy v různých situacích;</li><li>▪ používá –ingové tvary u správných sloves;</li><li>▪ zná tvary osobních a přivlastňovacích zájmen;</li><li>▪ je schopen rozlišovat přivlastňovací zájmena samostatná a nesamostatná;</li><li>▪ používá správně tázací dovětky v přítomnosti a uvědomuje si výjimku <i>aren't I?</i>;</li><li>▪ tvoří příslovce pomocí přídavných jmen;</li><li>▪ vyslovuje správně koncovku ve třetí osobě čísla jednotného;</li><li>▪ vyjmenuje svátky v České republice a anglicky mluvících zemích;</li><li>▪ zná kalendářní měsíce;</li><li>▪ správně tvoří řadové číslovky;</li><li>▪ rozlišuje použití předložek ve spojení s daty;</li><li>▪ používá správný tvar při určování dat;</li><li>▪ zná základní použití a rozdíl anglických členů;</li><li>▪ rozlišuje použití slovesa <i>will</i>, vazby <i>be going to</i>, přítomného času prosté a průběhového v různých situacích pro vyjádření budoucnosti;</li><li>▪ používá různá časová určení pro budoucnost;</li><li>▪ používá správně tázací dovětky pro vyjádření budoucnosti;</li><li>▪ používá správný čas ve vedlejších větách časových;</li><li>▪ správně vyslovuje typické anglické hlásky <i>θ</i> a <i>ð</i>;</li><li>▪ v mluveném projevu správně váže slova;</li><li>▪ pojmenuje základní stolní inventář;</li><li>▪ časuje správně sloveso <i>to be</i> v minulém čase;</li><li>▪ tvoří správně minulé časy (otázku, zápornou větu a krátké odpovědi);</li><li>▪ používá minulé časy v různých situacích;</li><li>▪ používá správně tázací dovětky ve větách s minulým časem;</li><li>▪ rozumí funkci vazby <i>there is/are</i>;</li><li>▪ je schopen vazbu <i>there is/are</i> používat v přítomnosti, minulosti i budoucnosti;</li><li>▪ zná funkce přičestí minulého;</li><li>▪ používá správně vztažná zájmena;</li><li>▪ vyslovuje správně číslovky a letopočty;</li><li>▪ vyslovuje správně koncovku – <i>ed</i> u pravidelných sloves;</li><li>▪ rozlišuje českou a britskou výslovnost hlásky <i>w</i>;</li><li>▪ správně tvoří anglické věty podle pevného pořádku slov ve větě;</li><li>▪ používá správné postavení příslovcí a frekvenčních příslovcí ve větě;</li></ul> | <p><b>Reálie anglicky mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ projekt – prezentace Svátky a tradice v anglicky mluvících zemích</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>tvoří správně trpný rod v prostých;</li> <li>tvoří správně množné číslo podstatných jmen a používá běžné výjimky;</li> <li>rozlišuje počitatelná a nepočitatelná podstatná jména v anglickém jazyce a zná možnosti vyjádření množství;</li> <li>správně vyslovuje skupinu „or“ a „r“;</li> <li>pojmenuje základní předměty z vybavení kuchyně;</li> <li>zná tvar předpřítomného času prostého;</li> <li>používá předpřítomný čas prostý pro vyjádření zkušenosti nebo naopak nedostatku zkušenosti;</li> <li>rozlišuje předpřítomný čas prostý a minulý v různých situacích;</li> <li>přiřazuje správné české významy zájmenům <i>some, any, no a every</i> a jejich složeninám;</li> <li>zná pravidla pro použití těchto zájmen v různých typech vět;</li> <li>v mluveném projevu klade důraz na správné použití jednoho záporného výrazu v anglické větě;</li> <li>v poslechu je schopen rozpoznat přízvuk ve slově;</li> <li>jsou kontrolovány výsledky učení formou didaktických testů a dílčích písemných prací (žáci píšou dvě kontrolní písemné práce v rozsahu 60 min.);</li> </ul> <p><b>Země příslušné jazykové oblasti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prezentuje svátky a tradice v anglicky mluvících zemích</li> <li>pomocí slovníku čte a rozumí textům o typických svátečních jídlech v anglicky mluvících zemích;</li> </ul> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

třetí ročník

(2 hodiny týdně, celkem 60 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <p><b>Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>procvičuje řečové dovednosti z předchozích lekcí;</li> <li>opakuje, procvičuje a prohlubuje znalosti gramatického učiva a jeho použití v mluveném i psaném projevu;</li> <li>hovoří o svých stravovacích návycích;</li> <li>popisuje svůj životní styl;</li> <li>stručně hovoří o své budoucí pracovní kariéře;</li> <li>reaguje na otázky v souvislosti s pracovním pohovorem;</li> <li>stručně popíše určitou profesi;</li> <li>je schopen vést rozhovor o dovolené, výletu nebo exkurzi;</li> <li>popíše zajímavá místa České republiky podle vlastní zkušenosti a porovná je s místy ze zahraničí, která navštívil;</li> </ul> | <p><b>Jazykové prostředky a funkce</b></p> <p>Fonetika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>přítomné časy</li> <li>minulé časy</li> <li>vyjadřování budoucnosti</li> <li>předpřítomný čas prostý</li> <li>předpřítomný čas průběhový</li> <li>slovosled anglické věty</li> <li>trpný rod</li> <li>předložky</li> <li>letopočty</li> <li>členy</li> <li>reciproční zájmena a zájmena <i>other, another</i></li> <li>zvrtná zájmena</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen zamluvit si výlet;</li> <li>▪ diskutuje o sbírání věcí, zálibách a koníčcích;</li> <li>▪ hovoří o svých koníčcích a zálibách;</li> <li>▪ popisuje koníčky a záliby jednotlivých členů své rodiny;</li> <li>▪ žáci prokazují pokrok v rozvoji řečových dovedností, prezentují výsledky v jazykových prostředcích, osvojení slovní zásoby (včetně odborné);</li> <li>▪ žáci se prezentují při samostatném ústním projevu a v interakci;</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v anglickém jazyce rozpozná homofony;</li> <li>▪ procvičuje znaky mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ hledá slova se stejným rýmem, pracuje se slovníkem;;</li> <li>▪ je schopen pojmenovat části těla;</li> <li>▪ používá předpřítomný čas prostý pro vyjádření délky trvání u statických sloves;</li> <li>▪ zná tvar předpřítomného času průběhového;</li> <li>▪ rozlišuje předpřítomné časy v různých situacích;</li> <li>▪ používá reciproční zájmena;</li> <li>▪ zná význam modálního slovesa <i>should</i>;</li> <li>▪ slovesa <i>get</i> a <i>become</i> používá pro vyjadřování změny stavu;</li> <li>▪ v mluveném projevu správně váže slova;</li> <li>▪ v mluveném projevu používá plnou i oslabenou výslovnost;</li> <li>▪ zná vlastnosti modálních sloves;</li> <li>▪ používá modální slovesa <i>can</i>, <i>must</i> a <i>may</i>;</li> <li>▪ používá opisné tvary modálních sloves v anglických časech;</li> <li>▪ zná pravidla pro zdvojování koncové souhlásky (v britské angličtině);</li> <li>▪ používá zájmena <i>other</i>, <i>another</i>, <i>the other</i>, <i>others</i> a <i>the others</i> ve správných významech;</li> <li>▪ tvoří podstatná jména ze sloves pomocí koncovky <i>-er</i>, zná možné výjimky;</li> <li>▪ používá v různých situacích <i>as</i> a <i>like</i>;</li> <li>▪ zná běžná anglická přirovnání <i>as ... as</i>;</li> <li>▪ rozlišuje výslovnost hlásek { a e;</li> <li>▪ rozlišuje slovní přízvuk;</li> <li>▪ používá plnou a oslabenou výslovnost;</li> <li>▪ zná dopravní prostředky v anglickém jazyce;</li> <li>▪ zná anglické názvy států a jejich národnosti, především země Evropské unie;</li> <li>▪ používá předpřítomný čas prostý – důsledek do přítomnosti a oznamování novinek;</li> <li>▪ zná význam příslovce (<i>not</i>) <i>yet</i> ve větách s předpřítomným časem a vkládá jej na správné místo do vět;</li> <li>▪ tvoří správně zvrtná zájmena a chápe jejich rozdíl</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zájmena <i>every</i>, <i>each</i>, a <i>everybody</i></li> <li>▪ způsobová slovesa</li> <li>▪ vyjadřování změny stavu</li> <li>▪ stupňování přídavných jmen a příslovcí</li> <li>▪ tvoření podstatných jmen příponou <i>-er</i></li> <li>▪ překlad českého jako – as nebo like</li> <li>▪ otázky – zjišťovací a doplňovací</li> <li>▪ podmiňovací způsob</li> <li>▪ podmínkové věty</li> <li>▪ účelové věty</li> <li>▪ zvolací věty</li> </ul> <p><b>Komunikativní funkce jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatné rozhovory</li> <li>▪ samostatný projev</li> <li>▪ krátký ústní projev</li> <li>▪ pracovní pohovor</li> <li>▪ rozhovory ve dvojicích</li> <li>▪ skupinová diskuse</li> <li>▪ skupinová diskuse o koníčcích</li> <li>▪ samostatný ústní projev</li> </ul> <p><b>Typy textů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ písemný popis</li> </ul> <p><b>Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakovací lekce</li> <li>▪ zdravý životní styl</li> <li>▪ práce a povolání</li> <li>▪ cestování a dovolená</li> <li>▪ koníčky a zájmy</li> </ul> <p><b>Reálie anglicky mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popis zajímavých míst ve Spojeném království</li> <li>▪ projekt – prezentace jednotlivých anglicky mluvících zemí</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>od zájmen recipročních;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ správně používá anglické členy u vlastních jmen, pamatuje si výjimky;</li><li>▪ zná slovosled otázek zjišťovacích a doplňovacích;</li><li>▪ používá slovesa <i>would</i> a <i>could</i> pro vyjádření podmiňovacího způsobu;</li><li>▪ chápe význam a odlišnost podmínkových vět;</li><li>▪ správně tvoří účelové věty se stejným podmětem;</li><li>▪ používá správná zájmena (<i>what</i> a <i>how</i>) ve zvolacích větách;</li><li>▪ chápe rozdíl mezi zájmenem <i>each</i> a <i>every</i>;</li><li>▪ v poslechu určuje správně slovní přízvuk;</li><li>▪ jsou kontrolovány výsledky učení formou didaktických testů a dílčích písemných prací (žáci píší dvě kontrolní písemné práce v rozsahu 60 min.);</li></ul> <p><b>Země příslušné jazykové oblasti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ prohlubuje faktické znalosti o tradicích a zvycích v České republice a anglicky mluvících zemích;</li><li>▪ má faktické znalosti o zajímavých místech ve Spojeném království;</li><li>▪ prezentuje jednotlivé anglicky mluvící země</li></ul> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Základy společenských věd**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět základy společenských věd je propojen s ostatními společenskovědními předměty, které utvářejí celou osobnost žáka.

Cílem je připravit žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti. Společenskovědní vzdělávání se snaží pozitivně ovlivňovat hodnotové orientace žáků, aby se stali slušnými lidmi a odpovědnými občany a aby jednali uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale také pro veřejný zájem. Kultivuje jejich historické vědomí, učí je hlouběji porozumět současnosti, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a celkově porozumět světu.

Charakteristika učiva

Výuka směřuje k tomu, aby žáci prakticky využívali společenskovědních vědomostí a dovedností ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování, hodnocení a jednání, také při řešení problémů právního a sociálního charakteru.

Měli by umět získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů (verbální, ikonické i kombinované texty).

Žáci jsou vedeni k věcnému, pojmově a formálně správnému formulování svých názorů na sociální, politické, ekonomické a etické otázky. Měli by je umět podložit argumenty a dokázat o nich debatovat.

Pojetí výuky

Žák se učí jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání, snaží se žít čestně.

Cítí potřebu občanské aktivity, váží si demokracie a svobody, zdůrazňuje demokratické hodnoty a přístupy, vystupuje proti korupci, kriminalitě, snaží se jednat v souladu s humanitou, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody, ctít život jako nejvyšší hodnotu. Prostřednictvím praxe a exkurzí na konkrétních pracovištích si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

Ve výuce se uplatní výklad, řízený rozhovor, budou použity různé aktivizující metody: skupinové práce, analýza textů, referáty, práce s tiskem, internet, prezentace výsledků individuální i skupinové práce (ústní, písemnou formou), kooperativní učení.

Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech, za řešení konkrétních situačních problémů, důraz na sebehodnocení výsledků práce.

Součástí každého tematického celku je písemný výstup, který prověří praktické dovednosti žáka. Musí umět pracovat s jednoduchým textem, orientovat se v něm, vykládat jej kultivovaným verbálním projevem.

Hodnotí se také schopnost formálně správného, a logického vyjadřování, práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování a použití.

Žák musí umět diskutovat o problému, vhodně argumentovat a svůj názor obhajovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a orientace v současném dění.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

##### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- 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;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

##### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

##### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům;
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti.

##### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;

- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
  - jednat s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
  - uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, tolerovat identitu druhých;
  - chápat význam životního prostředí pro člověka;
  - uznávat hodnotu života, mít odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
  - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, mít k nim vytvořen pozitivní vztah.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
- Absolventi by měli:
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
  - uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání;
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
  - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
- Absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky, hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- byli ochotni se angažovat i pro veřejný zájem, ve prospěch lidí v jiných zemích;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

▪ **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- pochopili souvislosti mezi jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na problémech;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

▪ **Informační a komunikační technologie**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení;</li><li>▪ vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...);</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><li>▪ uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li><li>▪ dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů;</li><li>▪ na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin;</li><li>▪ vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů,</li></ul> | <b>1. Člověk v lidském společenství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ lidská společnost a společenské skupiny</li><li>▪ současná česká společnost, její vrstvy</li><li>▪ odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li><li>▪ sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li><li>▪ hospodaření jednotlivce a rodiny</li><li>▪ řešení krizových finančních situací</li><li>▪ sociální zajištění občanů</li><li>▪ rasy, národy a národnosti</li><li>▪ většina a menšiny ve společnosti</li><li>▪ klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití</li><li>▪ genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců</li><li>▪ migrace v současném světě, migranti, azylanti</li><li>▪ postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti;</li> <li>▪ je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...);</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>▪ uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie;</li> <li>▪ uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li> <li>▪ uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>▪ vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky;</li> <li>▪ uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti;</li> <li>▪ uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li> <li>▪ uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li> <li>▪ uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li> <li>▪ dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie;</li> <li>▪ v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného/nedemokratického jednání;</li> <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> | <p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>▪ lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání</li> <li>▪ veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>▪ svobodný přístup k informacím</li> <li>▪ média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií</li> <li>▪ kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>▪ stát a jeho funkce</li> <li>▪ ústava a politický systém ČR</li> <li>▪ struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>▪ politika, politické strany</li> <li>▪ volby, právo volit</li> <li>▪ politický radikalismus a extremismus</li> <li>▪ aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>▪ občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití;</li> </ul> |

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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> <li>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li> <li>dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva;</li> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> <li>dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>1. 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>vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu</li> <li>manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</li> <li>trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</li> <li>orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, co má vliv na cenu zboží;</li> <li>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li> <li>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li> <li>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;</li> <li>dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</li> <li>vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří;</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> <li>vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti.</li> </ul> | <b>2. Člověk a hospodářství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)</li> <li>hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk</li> <li>mzda časová a úkolová</li> <li>daně, daňové přiznání</li> <li>sociální a zdravotní pojištění</li> <li>služby peněžních ústavů</li> <li>pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul> |

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</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><li>vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky;</li><li>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li><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 ohniska napětí v soudobém světě;</li><li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li><li>popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li><li>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost;</li></ul> | <b>1. Česká republika, Evropa a svět</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Česká republika</li><li>ČR a její sousedé</li><li>české státní a národní symboly</li><li>Evropa</li><li>ČR a evropská integrace</li><li>současný svět: bohaté a chudé země, velmoci</li><li>mezinárodní organizace</li><li>globalizace</li><li>globální problémy</li><li>ohniska napětí v soudobém světě</li><li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li></ul> <b>2. Člověk v lidském společenství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>víra a ateismus</li><li>náboženství a církve</li><li>náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li></ul> |



**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Matematika**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 128                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Výuka matematiky má na středních odborných školách 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 se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání. Studium matematiky vybavuje žáka schopností orientovat se v přírodních, technických a ekonomických jevech a vnímat souvislosti mezi nimi. Matematika se významně podílí na rozvoji intelektuálních schopností žáků, především v jejich logickém myšlení, vytváření úsudků a schopnosti abstrakce.

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.

Charakteristika učiva

Učební osnova je zpracována v rozsahu 4týdenních vyučovacích hodin za studium. Hloubka probíraného učiva je variabilní, ovlivňují ji zejména vstupní vědomosti a dovednosti žáků a jejich intelektuální úroveň. Počty vyučovacích hodin u jednotlivých tematických celků jsou pouze orientační. Vyučující může provést podle svého uvážení úpravy rozsahu učiva s přihlédnutím k úrovni konkrétní třídy. Učivo je rozděleno do tematických celků s vzestupnou tendencí obtížnosti.

Pojetí výuky

V matematice je využíváno tradičních i moderních výukových metod. Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků je vhodné vyučovací metody střídat a kombinovat, je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků a jejich intelektuální úroveň. Je snahou, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace, motivaci k celoživotnímu vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; motivaci k celoživotnímu vzdělávání; důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.

Používané metody: výklad, samostatná práce (individuální procvičování dovedností), skupinové vyučování (řešení obtížnějších a časově náročných úloh), shrnutí a opakování učiva po každém tematickém celku, aktualizace učiva (práce s daty).

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků odpovídá klasifikačnímu řádu a mělo by mít motivační charakter. Používá se různých forem zjišťování úrovně znalostí: ústní zkoušení, písemné zkoušení (prověrky na řešení příkladů, testy s výběrem odpovědí, pololetní písemné práce), samostatná práce. Pozornost by měla být věnována sebehodnocení žáků. Hodnotí se správnost, přesnost, pečlivost při řešení matematických úloh, schopnost samostatného úsudku, schopnost výstižné formulace s využitím odborné terminologie, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit. Při pololetní klasifikaci budou vyučující vycházet nejen z výsledků písemného a ústního zkoušení, ale i z celkového přístupu žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje a své zkušenosti;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých.

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovat odbornou terminologii.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- posuzovat reálně duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat získané poznatky;
- využívat svých schopností a možností ovlivňovat životní a pracovní podmínky, být finančně gramotní;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- chápat význam životního prostředí pro člověka.

#### ▪ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání;
- chápat význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

#### ▪ Matematické kompetence

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Absolventi by měli:

- pracovat s informacemi;
- posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- chránili životní prostředí pro budoucí generace, vážili si materiálních a duchovních hodnot.

- Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj.

- Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- znali souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- znali základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- měli odpovědnosti za své zdraví, osvojili si zásady zdravého životního stylu.

- Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- ovládali práci s komunikačními prostředky.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje číselné obory <math>N</math>, <math>Z</math>, <math>Q</math>, <math>R</math>;</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>▪ porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li><li>▪ používá různé zápisy reálného čísla;</li><li>▪ určí řád reálného čísla;</li><li>▪ zaokrouhlí reálné číslo;</li><li>▪ znázorní reálné číslo na číselné ose;</li><li>▪ zapíše a znázorní interval;</li><li>▪ provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li><li>▪ určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;</li><li>▪ řeší praktické úlohy z oboru vzdělání za použití trojčlenky a procentového počtu;</li><li>▪ provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</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>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul> | <p><b>1. Operace s čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ přirozená a celá čísla</li><li>▪ racionální čísla</li><li>▪ reálná čísla</li><li>▪ různé zápisy reálného čísla</li><li>▪ aritmetické operace v číselných oborech <math>R</math></li><li>▪ číselné množiny, operace s nimi</li><li>▪ intervaly jako číselné množiny</li><li>▪ užití procentového počtu</li><li>▪ mocniny s celočíselným mocnitelem</li><li>▪ odmocniny</li><li>▪ základy finanční matematiky</li><li>▪ slovní úlohy</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ provádí operace s číselnými výrazy;</li><li>▪ určí definiční obor lomeného výrazu;</li><li>▪ provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;</li><li>▪ rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</li><li>▪ modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li><li>▪ na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;</li><li>▪ interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>2. Číselné a algebraické výrazy</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ číselné výrazy</li><li>▪ mnohočleny</li><li>▪ algebraické a lomené výrazy</li><li>▪ hodnota výrazu</li><li>▪ definiční obor lomeného výrazu</li><li>▪ slovní úlohy</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <ul style="list-style-type: none"> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: right;">druhý ročník<br/>(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řeší lineární rovnice o jedné neznámé v <math>R</math>;</li> <li>řeší v <math>R</math> soustavy lineárních rovnic;</li> <li>řeší v <math>R</math> lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;</li> <li>řeší kvadratické rovnice o jedné neznámé;</li> <li>vyjádří neznámou ze vzorce;</li> <li>využije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1. Řešení rovnic a nerovnic v množině <math>R</math></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>úpravy rovnic</li> <li>lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li> <li>soustavy lineárních rovnic a nerovnic</li> <li>rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>kvadratické rovnice</li> <li>vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>užívá pojmy 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>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> pomocí kalkulátoru;</li> <li>řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                          | <b>2. Goniometrie, trigonometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <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>trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                                                    |
| <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;</li> <li>sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníky;</li> <li>řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;</li> <li>graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</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 vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> <li>určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek;</li> </ul> | <b>3. 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</li> <li>shodnost a podobnost</li> <li>mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>kružnice, kruh a jejich části</li> <li>rovinné útvary – konvexní a nekonvexní</li> <li>složené útvary</li> <li>shodná zobrazení v rovině</li> <li>slovní úlohy</li> </ul> |

| <ul style="list-style-type: none"> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: right;">třetí ročník<br/>(2 hodiny týdně, celkem 62 vyučovacích hodin)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <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> <li>určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části;</li> <li>určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>užívá a převádí jednotky objemu;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> <li>užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</li> <li>určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie</li> </ul> | <p><b>1. Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>vlastnosti funkce</li> <li>přímá úměrnost</li> <li>lineární funkce</li> <li>konstantní funkce</li> <li>nepřímá úměrnost</li> <li>kvadratická funkce</li> <li>slovní úlohy</li> </ul> <p><b>2. Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>tělesa a jejich sítě</li> <li>krychle, kvádr, hranol</li> <li>válec, pravidelný jehlan, rotační kužel</li> <li>koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva</li> <li>složená tělesa</li> <li>výpočet povrchu a objemu těles</li> <li>výpočet povrchu a objemu složených těles</li> <li>slovní úlohy</li> </ul> <p><b>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</b></p> <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> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a zdroje informací;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li><li>▪ určí četnost a relativní četnost znaku</li><li>▪ určí aritmetický průměr;</li><li>▪ vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data;</li><li>▪ porovnává soubory dat;</li><li>▪ interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</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>4. Práce s daty v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ statistický soubor a jeho charakteristika</li><li>▪ četnost a relativní četnost znaku</li><li>▪ aritmetický průměr</li><li>▪ statistická data v grafech a tabulkách</li></ul> |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Fyzika**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucího vztahu k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Žák logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

Charakteristika učiva

Fyzika se učí jako samostatný předmět v 1. ročníku 1 hodinu týdně. Zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmír, které umožní žákům pozitivní přístup k přírodě a vytvoření uceleného obrazu o okolním světě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli analyzovat a řešit problémy a využívali poznatky v běžném životě. K plnění daných cílů přispívá provádění jednoduchých experimentů a měření, jejich zpracování a vyhodnocení.

Důraz je kladen především na kapitoly úzce souvisejícími s dalšími vyučovanými předměty, především chemií a biologií (např. změny skupenství, ochrana před účinky elektrického proudu, vliv hluku a ochrana sluchu, korekce vad oka, vliv elektromagnetického záření, stavba atomu a jaderná energie) a na posílení pozitivních rysů osobnosti (pracovitost, přesnost, důslednost, sebekontrola a odpovědnost, vytrvalost a schopnost překonávat překážky).

Hloubka probíraného učiva je variabilní, ovlivňují ji zejména vstupní vědomosti a dovednosti žáků.

Pojetí výuky

V předmětu fyzika je využíváno tradičních metod (výkladové hodiny, práce s odborným textem) i moderních výukových metod (práce s PC při vyhledávání informací). Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků a jejich intelektuální úroveň. Žák by měl probrané pojmy, jevy a zákony pochopit ve vzájemných souvislostech, aby byl schopen si další potřebné poznatky samostatně vyhledávat a doplňovat. Učitel bude dbát na aktualizaci učiva, tzn. soustavné uvádění aplikací fyzikálních jevů v technice a občanském životě a hodnocení jejich vlivu na přírodu a člověka.

Vyučující zdůrazňuje pravidla bezpečného zacházení s technickými prostředky. Důraz je kladen i na motivaci žáků, je možno použít motivační vyprávění, rozhovor, skupinovou diskusi, jednoduché pokusy s improvizovanými prostředky, hry, referáty a prezentace žáků. Shrnutí a opakování učiva po každém tematickém celku (případně s využitím projekce pomocí výpočetní techniky) získané vědomosti upevní.

Hodnocení výsledků žáků

K hodnocení žáků se používá různých forem zjišťování úrovně znalostí: ústní zkoušení, písemné zkoušení, orientační testy, testy s výběrem odpovědí, opakovací testy, zpracování referátů na dané téma. Hodnotí se



správnost, přesnost, pečlivost v písemných testech, schopnost samostatného úsudku s využitím odborné terminologie, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

##### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých.

##### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- umět obhajovat své názory a postoje;
- dodržovat odbornou terminologii.

##### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat získané poznatky;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

##### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

##### ▪ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:

- chápat význam celoživotního učení.

##### ▪ Matematické kompetence

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;

- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
  - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
  - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
  - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- Absolventi by měli:
- získávat a pracovat s informacemi z různých zdrojů;
  - posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- Občan v demokratické společnosti
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
  - byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
  - chránili životní prostředí pro budoucí generace, vážili si materiálních a duchovních hodnot.
- Člověk a svět práce
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
  - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
  - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj.
- Člověk a životní prostředí
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
  - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
  - získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání různých technologických postupů;
  - samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
  - znali základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
  - dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
  - měli odpovědnosti za své zdraví a osvojili si zásady zdravého životního stylu.
- Informační a komunikační technologie
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
  - dokázali pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

#### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozliší pojem fyzikální veličina a jednotka, používá správné jednotky, ovládá převody jednotek;</li></ul> | <b>1. Úvod</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ fyzika a její části</li><li>▪ fyzikální veličiny a jednotky</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>                                                           | <p><b>2. Mechanika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li> <li>▪ Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li> <li>▪ mechanická práce a energie</li> <li>▪ posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li> <li>▪ tlakové síly a tlak v tekutinách</li> </ul>                                                                                                 |
| <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>                                                                                                                                                                                                   | <p><b>3. Termika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ teplota, teplotní roztažnost látek</li> <li>▪ teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li> <li>▪ tepelné motory</li> <li>▪ struktura pevných látek a kapalin, 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>                                                                                                                            | <p><b>4. Elektřina a magnetismus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ elektrický náboj tělesa, elektrická síla, 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> |
| <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> | <p><b>5. Vlnění a optika</b></p> <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>                                                                                                                                                        |
| <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>                                                                                                                                                                                                     | <p><b>6. Fyzika atomu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ model atomu</li> <li>▪ laser, nukleony, radioaktivita</li> <li>▪ jaderné záření</li> <li>▪ jaderná energie a její využití</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |
| <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>7. Vesmír</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li> <li>▪ hvězdy a galaxie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

## Chemie

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů, k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu. Cílem chemického vzdělávání je především naučit žáky využívat chemické poznatky v profesním i odborném životě, klást si otázky významu chemických látek a jejich využití. Cílem biochemického vzdělávání je především naučit žáky využívat biochemických poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky významu přírodních látek pro člověka, jejich významu ve výživě a procesu trávení.

#### Charakteristika učiva

Chemie se učí se jako samostatný předmět v 2. ročníku 1 hodinu týdně celkem 33 hodin. Zahrnuje tematické celky obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie a biochemie, které souvisí s chemickým složením látek, vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Tematický celek biochemie charakterizuje významné přírodní látky, jejich zastoupení v potravinách a jejich význam pro živé organismy, pomůže žákům pochopit složení potravin a objasní mechanismus technologických změn při zpracování a skladování potravin.

#### Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány výkladové hodiny, práce s odborným textem, práce s osobními počítači při vyhledávání informací, motivační vyprávění, rozhovor, skupinová diskuse, referáty a vlastní prezentace žáků. Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci uměli využívat poznatky chemie a biochemie v praktickém životě, logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy. Aby uměli posoudit chemické látky také z hlediska nebezpečnosti pro živé organismy. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí průběžně různými formami zjišťování úrovně znalostí: ústní zkoušení, písemné zkoušení, didaktické testy, domácí úkoly, zpracování referátů a prezentací na zadané téma. Hodnotí se správnost, přesnost, pečlivost, schopnost samostatného úsudku s využitím odborné terminologie, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnocena je také aktivita žáků při výuce.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- umět pracovat s odborným textem;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;

- využívat různé informační zdroje;
- znát možnosti dalšího vzdělávání v oboru.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých;
- využívat týmová řešení problémů.

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování;
- umět obhajovat své názory a postoje;
- dodržovat odbornou terminologii.

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností;
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat získané poznatky;
- pečovat o své fyzické a duševní zdraví;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- uznávat autoritu nadřízených;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů.

▪ **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- dodržovat zásady chování lidí při úniku nebezpečných látek.

▪ **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi by měli:

- chápat význam celoživotního vzdělávání;
- dodržovat zásady bezpečnosti práce s chemikáliemi.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- správně používat veličiny a jednotky při chemických výpočtech;
- odhadovat výsledky při chemických výpočtech;
- využívat tabulky a grafy při získávání konkrétních hodnot veličin;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem při studiu z CD a DVD;
- vyhledávat informace na internetu a posuzovat jejich věrohodnost;
- užívat osobního počítače při vytváření vlastních prezentací;
- získávat a pracovat s informacemi z různých zdrojů.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- znali nebezpečnost chemikálií;
- znali základní povinnosti občana při úniku chemických látek;
- chránili životní prostředí pro budoucí generace, vážili si materiálních a duchovních hodnot.

- Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj.

- Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- znali základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- znali problematiku koncentrace škodlivin v potravním řetězci;
- znali význam zdravé životosprávy;
- znali problematiku likvidace odpadních látek;
- měli odpovědnosti za své zdraví.

- Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat softwaru pro tvorbu prezentací;
- uměli využívat internetu pro získávání informací a k dalšímu vzdělávání.

#### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ objasňuje pojmy: chemická látka, fyzikální vlastnosti, chemické vlastnosti;</li><li>▪ objasní fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;</li><li>▪ popíše stavbu atomu, rozlišuje atom, iont, izotop, molekula;</li><li>▪ chápe strukturu elektronového obalu atomů s nižším protonovým číslem;</li><li>▪ popíše vznik chemické vazby a objasní vlastnosti jednotlivých typů vazeb;</li></ul> | <b>1. Obecná chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ chemické látky a jejich vlastnosti</li><li>▪ částicové složení látek (atom, molekula)</li><li>▪ chemická vazba</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná názvy a značky vybraných chemických prvků;</li> <li>▪ oxidační číslo používá při odvozování vzorců oxidů, hydroxidů, základních anorganických kyselin a jejich solí;</li> <li>▪ dokáže zapsat vzorec a název oxidů, hydroxidů, základních anorganických kyselin a jejich solí;</li> <li>▪ orientuje se v periodické soustavě prvků;</li> <li>▪ popíše charakteristické vlastnosti nekovů a kovů a uvede jejich umístění v periodické soustavě prvků;</li> <li>▪ rozlišuje homogenní a heterogenní směs;</li> <li>▪ popíše metody oddělování složek ze směsí;</li> <li>▪ objasňuje pojmy: roztok, vodný roztok, rozpouštědlo, rozpouštěná látka;</li> <li>▪ vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení;</li> <li>▪ objasňuje pojmy: látkové množství, mol, relativní atomová hmotnost, relativní molekulová hmotnost, normální molární objem plynu;</li> <li>▪ vypočítá molární hmotnost a látkové množství chemické látky;</li> <li>▪ vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí;</li> <li>▪ provádí jednoduché chemické výpočty při řešení praktických chemických problémů;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chemické prvky, sloučeniny</li> <li>▪ chemická symbolika, značky a názvy prvků</li> <li>▪ základy názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>▪ oxidační číslo, vzorce a názvy oxidů, hydroxidů, anorganických kyselin a jejich solí</li> <li>▪ periodická soustava prvků</li> <li>▪ směsi homogenní, heterogenní</li> <li>▪ roztoky, látkové množství</li> <li>▪ chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>▪ jednoduché výpočty z chemických vzorců a chemických rovnic</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí základní vlastnosti anorganických látek (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli);</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 člověka a životní prostředí;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>2. Anorganická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vlastnosti anorganických látek</li> <li>▪ vybrané prvky a jejich anorganické sloučeniny</li> <li>▪ názvosloví anorganických sloučenin</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <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, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví člověka a životní prostředí;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>3. Organická chemie</b></p> <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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje biogenní prvky;</li> <li>▪ popíše význam fotosyntézy a dýchání v přírodě;</li> <li>▪ uvede výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek;</li> <li>▪ zná význam přírodních látek pro organismus;</li> <li>▪ zná význam jednotlivých složek v potravinářství;</li> <li>▪ rozumí vlivu přírodních látek na vlastnosti potravin;</li> <li>▪ zná zastoupení jednotlivých přírodních látek v různých potravinách;</li> <li>▪ popíše rozdělení sacharidů a vysvětlí význam a vlastnosti nejdůležitějších sacharidů ve výživě člověka a v gastronomii;</li> <li>▪ zná složení a vznik bílkovin;</li> <li>▪ chápe význam denaturace bílkovin při tepelném</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>4. Biochemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chemické složení živých organismů</li> <li>▪ fotosyntéza, dýchání</li> <li>▪ významné přírodní látky</li> <li>▪ sacharidy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>zpracování bílkovin;</li><li>▪ objasní význam bílkovin pro člověka;</li><li>▪ popíše rozdělení lipidů a jejich složení a vlastnosti;</li><li>▪ vysvětlí význam tuků v organismu;</li><li>▪ rozumí podstatě ztužování a žluknutí tuků;</li><li>▪ zná negativní vliv akroleinu na lidský organismus;</li><li>▪ popíše jednotlivé skupiny biokatalyzátorů;</li><li>▪ vysvětlí význam biokatalyzátorů pro lidský organismus;</li><li>▪ chápe chemické složení a zná význam nukleových kyselin;</li><li>▪ chápe průběh metabolismu a mechanismus rozkladu jednotlivých živin;</li><li>▪ zná význam produktů metabolismu v organismu.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ bílkoviny</li><li>▪ lipidy</li><li>▪ biokatalyzátory</li><li>▪ nukleové kyseliny</li><li>▪ biochemické děje – metabolismus - průběh, chemické reakce, produkty</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Biologie a ekologie**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět biologie a ekologie má důležité postavení ve vzdělávacím programu Cukrář, protože je nedílnou součástí přírodovědného vzdělávání, které žákům dává základní vědomosti a dovednosti potřebné k zajištění udržitelného rozvoje v občanském životě i v odborné pracovní činnosti. Výuka předmětu souvisí úzce s dalšími přírodovědnými předměty, s fyzikou a chemií.

Žáci porozumí základním ekologickým souvislostem, pochopí postavení člověka v přírodě, přírodní jevy a zákonitosti a umí zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje. Pozorováním a zkoumáním získají pozitivní postoj k přírodě a motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti. Vyučování je směřováno k tomu, aby žáci uměli komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko a využívat je v diskuzi k přírodovědné a odborné tematice.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které shrnují základy biologie, ekologie a problematiku člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na dopady činnosti člověka na životní prostředí, na pochopení nutnosti jednat v osobním životě i v odborné činnosti v souladu se strategií udržitelného rozvoje, především při nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami.

Pojetí výuky

Kromě běžně využívaných metod vyučování, jako je výklad s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor a diskuze, je kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií (internet) a při řešení úkolů. Významnou pracovní metodou jsou exkurze, přednášky a setkání s odborníky. Dále je kladen důraz na motivační činitele – zařazení her a soutěží.

Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci ve své profesi pracovali s ohledem na životní prostředí.

Hodnocení výsledků žáků

Ústní zkoušení, testy, písemné ověření vědomostí po skončení každého tematického celku, kolektivní hodnocení samostatné práce žáků, referátů, skupinové řešení problémů.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, na schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit. Hodnotí se také zpracování a přednes referátů na dané téma, spolupráce při řešení problematiky životního prostředí a práce s informacemi z oblasti informačních a komunikačních technologií.

---

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- 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;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě;
- zpracovávat texty na odborná témata a různé pracovní materiály;
- dodržovat odbornou terminologii;
- realizovat prezentaci samostatné práce zadávané k průřezovým tématům v oblasti člověk a životní prostředí.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí;
- adekvátně na ně reagovat;
- přijímat radu i kritiku;
- dále se vzdělávat;
- být schopni pracovat v týmu;
- pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k přecházení osobních konfliktů;
- posilovat sociální kompetence v průřezových tématech Člověk a svět práce, s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- chápat význam životního prostředí pro člověka;
- uznávat život jako nejvyšší hodnotu.

▪ **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi by měli:

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

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.) reálných situací a používat je pro řešení;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

▪ **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním softwarovým vybavením;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možný vliv na životní prostředí;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí.

Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

▪ **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;

- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
  - se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
  - jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.
- **Člověk a životní prostředí**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
  - pochopili základy biologie, vlastnosti živých soustav a jejich systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, adaptace, růst a vývoj;
  - se seznámili s pojmy dědičnost a proměnlivost, vliv prostředí, orientovali se v základních genetických pojmech;
  - dokázali uvést příklady využití genetiky;
  - uměli informovat o geneticky upravených potravinách;
  - pochopili základní obecné ekologie – vztahy mezi organismy a prostředím;
  - uměli charakterizovat biotické a abiotické podmínky života;
  - se orientovali v potravních vztazích v přírodě a chápali podstatu oběhu látek v přírodě;
  - uvědomovali si ochranu přírody, prostředí a krajiny;
  - poznali různé typy krajiny a její využívání člověkem;
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a o ohledem na životní prostředí;
  - uměli objasnit význam ekologie jako součást každodenního života;
  - poznali závažnost komplexních vlivů životního prostředí na člověka a jeho zdraví a význam prevence onemocnění;
  - se seznámili s organizací ochrany přírody a prostředí v ČR a s problémy na lokální a globální úrovni;
  - porozuměli přírodním jevům a procesům, které ovlivňují život;
  - chránili životní prostředí a aktivně se zapojovali do jeho udržování a zlepšování;
  - měli přehled o třídění odpadů, o způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce.
- **Informační a komunikační technologie**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
  - se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| první ročník<br>(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi;</li> <li>▪ vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;</li> <li>▪ popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života;</li> <li>▪ vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou;</li> <li>▪ charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly;</li> <li>▪ uvede základní skupiny organismů a porovná je;</li> <li>▪ objasní význam genetiky;</li> </ul> | <b>1. Základy biologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>▪ vlastnosti živých soustav</li> <li>▪ typy buněk</li> <li>▪ rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li> <li>▪ dědičnost a proměnlivost</li> <li>▪ biologie člověka</li> <li>▪ zdraví a nemoc</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav;</li> <li>▪ vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu;</li> <li>▪ uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí základní ekologické pojmy;</li> <li>▪ charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);</li> <li>▪ charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;</li> <li>▪ uvede příklad potravního řetězce;</li> <li>▪ popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického;</li> <li>▪ charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>2. Ekologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní ekologické pojmy</li> <li>▪ ekologické faktory prostředí</li> <li>▪ potravní řetězce</li> <li>▪ koloběh látek v přírodě a tok energie</li> <li>▪ typy krajiny</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;</li> <li>▪ hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;</li> <li>▪ charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví;</li> <li>▪ charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;</li> <li>▪ popíše způsoby nakládání s odpady;</li> <li>▪ charakterizuje globální problémy na Zemi;</li> <li>▪ uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci;</li> <li>▪ uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;</li> <li>▪ uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí;</li> <li>▪ vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;</li> <li>▪ zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;</li> <li>▪ na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.</li> </ul> | <p><b>3. Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> <li>▪ ochrana přírody a krajiny</li> <li>▪ chráněná území v ČR a v regionu</li> <li>▪ nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> <li>▪ zásady udržitelného rozvoje</li> <li>▪ odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul> |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Informatika**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět informatika připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě. Žáci si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Cílem je, aby se pro žáky stal počítač běžným pracovním nástrojem.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které žáky postupně seznámí s nejčastěji používaným hardwarem a softwarem (operační systém, kancelářské programy, grafické editory, komunikace...), s prací v počítačové síti a s využitím moderních komunikačních prostředků (internet, mobilní komunikace...).

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem vyučovaným předmětům.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v odborných učebnách výpočetní techniky. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuka je vedena formou výkladu v přímé součinnosti s praktickou činností na počítači. Těžiště výuky však spočívá v provádění praktických úkolů, formou samostatné práce žáků na počítači. Při výuce je uplatňován projektový přístup s důrazem na řešení komplexních úloh a na týmovou práci.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení je průběžná klasifikace individuálně zadávaných úkolů. Důraz je kladen především na praktické dovednosti.

Každý tematický celek je zakončen prověřovací prací. Prověřovací okruhy z těchto tematických celků jsou zpracovávány individuálně i skupinově, obsahují nově probranou látku i vazby na související problémové okruhy.

Na celkové hodnocení má vliv také hodnocení domácí práce a aktivní přístup k výuce prostřednictvím e-learningu.

---

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný;
- umět s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

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

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- zpracovávat pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- být připraveni reálně posuzovat své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování;
- být schopni efektivně se učit a pracovat;
- být schopni vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat hodnocení výsledků své práce, adekvátně na ně reagovat
- být schopni přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat;
- být schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky;
- být schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností;
- umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
- Absolventi by měli:
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
  - uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě jiných lidí;
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
  - ctít život jako nejvyšší hodnotu, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a být připraven řešit své osobní a sociální problémy.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám  
Absolventi by měli:
  - dokázat získávat a vyhodnocovat informace o pracovních nabídkách, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb;
  - umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.
- Matematické kompetence  
Absolventi by měli:
  - umět zvolit pro řešení úkolu odpovídající matematické postupy a techniky;
  - využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata);
  - správně používat a převádět jednotky;
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
  - umět provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
Absolventi by měli:
  - umět pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - být schopni učit se používat nový aplikační software;
  - umět pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
  - umět získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní;
  - umět komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky on-line komunikace.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- Občan v demokratické společnosti  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
  - byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
  - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
  - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.
- Člověk a svět práce  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
  - měli osobní odpovědnost za vlastní život;
  - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;



- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
  - se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
  - se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
  - se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
  - se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
  - jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
  - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
  - pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
  - dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
  - osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.
- **Informační a komunikační technologie**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání;
  - uměli pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| první ročník<br>(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);</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 aktivně 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>▪ využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware;</li> <li>▪ má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a</li> </ul> | <b>1. Základy informatiky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>▪ základní a aplikační programové vybavení</li> <li>▪ operační systém</li> <li>▪ data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>▪ komprese dat</li> <li>▪ prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>▪ ochrana autorských práv</li> <li>▪ nápověda, manuál</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem);</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p><b>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Příslušenství</li> <li>▪ Průzkumník</li> <li>▪ Kalkulačka</li> <li>▪ Notepad, Wordpad</li> <li>▪ Malování</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky;</li> <li>▪ komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>▪ využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...);</li> <li>▪ ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>▪ připojení k síti a její nastavení</li> <li>▪ specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>▪ e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP...</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí vhodné informační zdroje 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;</li> <li>▪ orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li> <li>▪ zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití;</li> <li>▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</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>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ informace, práce s informacemi</li> <li>▪ informační zdroje</li> <li>▪ Internet</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>druhý ročník<br/>(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)</p> <p><b>Učivo</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty;</li> </ul>                                                                                                                     | <b>1. Textový procesor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ typografická pravidla</li> <li>▪ práce se souborem</li> <li>▪ editace a formátování textu</li> <li>▪ práce s objekty</li> <li>▪ tabulky</li> </ul>                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk).</li> </ul> | <b>2. Tabulkový procesor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prostředí tabulkového procesoru</li> <li>▪ tvorba a editace tabulek</li> <li>▪ práce se soubory a vloženými objekty</li> <li>▪ vzorce</li> <li>▪ základní funkce</li> <li>▪ grafy</li> <li>▪ příprava pro tisk a tisk</li> <li>▪ databázové operace</li> </ul> |

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá běžné základní a aplikační programové vybavení (pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem);</li> <li>▪ pracuje s dalšími aplikacemi používanými ve své profesní oblasti;</li> </ul> | <b>1. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...)</li> <li>▪ další aplikační programové vybavení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vytváří jednoduché prezentace;</li> </ul>                                                                                                                                                                                           | <b>2. Software pro tvorbu prezentací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prostředí prezentačního programu</li> <li>▪ tvorba prezentace</li> <li>▪ vkládání objektů z jiných aplikací do prezentace</li> <li>▪ vlastnosti snímků a prezentace</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje.</li> </ul>                                                                                                                                         | <b>3. Grafika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ grafika rastrová a vektorová</li> <li>▪ grafické formáty</li> <li>▪ základy práce s vektorovým grafickým editorem</li> </ul>                                                                          |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Tělesná výchova**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Tělesná výchova je součástí povinného vzdělávání a je vytvářena zásadně pro žáky a jejich prospěch. Tělesná výchova je povinná pro všechny dívky a chlapce s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých úlev navrhovaných a sledovaných lékařem. Je završením povinného pohybového vzdělání a orientuje se na upevnění, doplnění a praktické ověření uceleného systému informací, dovedností, návyků a postojů v životě moderního člověka.

Tělesná výchova navozuje kladné vztahy k pohybovým činnostem, zejména prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách) a proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí.

Vyučovací předmět tělesná výchova usiluje o předání optimálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury a o přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností žáků, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času. Kromě toho podává informace i z oblasti péče o vlastní zdraví, poskytování neodkladné první pomoci a ochrany obyvatel při mimořádných událostech.

Charakteristika učiva

Ve svých kompetencích, obsahu a metodách bezprostředně navazuje na tělesnou výchovu realizovanou podle učebních osnov vzdělávacích programů pro druhý stupeň základní školy. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle výkonnosti a zájmu v rámci dané třídy či skupiny.

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: sportovní a rytmická gymnastika, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly a doplňkové učivo, plavání a bruslení.

Pojetí výuky

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví. Výuka je realizována převážně formou praktických činností. V podzimních a jarních měsících na atletickém stadionu, na přilehlých venkovních travnatých plochách a na koupališti. V zimním období probíhá ve školní tělocvičně a na nedaleké umělé ledové ploše. Výuka probíhá ve dvouhodinových blocích. Praktická část může být doplněna kurzy a besedami. Část výuky je realizována teoreticky-formou přednášek, s využitím moderní audiovizuální techniky.

Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků s maximálním využitím daného času. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození ze zdravotních důvodů. Součástí vzdělávání je účast nejlepších žáků v okresních a krajských sportovních soutěžích.

Jednotlivé vyučovací hodiny jsou vedeny tak, aby přinášely žákům radost z pohybové činnosti, uspokojení z dosažených výsledků, ze vzájemných vztahů vytvářených při společné činnosti, z ohleduplnosti, vzájemné pomoci a z celkové atmosféry ve výuce. Důraz je kladen na bezpečnost, estetičnost a hygienickou nezávadnost prostředí.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je především hodnocen za změnu ve vlastním výkonu či dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu, za snahu využívat některé osvojené návyky v běžném denním režimu.

Při hodnocení předmětu tělesná výchova bereme na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků (biologický věk, genetické předpoklady a rozdílný stupeň rozvoje pohybových dovedností). Součástí hodnocení je dále snaha o dodržování bezpečnosti, pravidel, odborné terminologie v předmětu a celkový přístup žáka k výuce.

Žáci s dlouhodobou absencí pro dočasnou zdravotní indispozici prokazují své znalosti formou seminární práce se zadanou vyučovanou problematikou.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k získávání nových pohybových dovedností a k informacím o zdravém způsobu života;
- využívat zkušenosti z přiměřeně volených pohybových činností ve školní tělesné výchově pro aktivní odpočinek ve svém volném čase;
- soustředěně sledovat a poslouchat pokyny učitele;
- kriticky hodnotit vlastní pokrok při dosahování cílů učení a učit se z chyb vlastních i druhých;
- soustavným úsilím o zlepšování svých dovedností a výkonů posilovat své morálně volní vlastnosti, sebedůvěru, cílevědomost a houževnatost.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- osvojit si metody řešení problematiky výuky motorických dovedností (metoda názorné ukázky a napodobení, metoda pokusu a omylu, ideomotorický trénink, metoda postupnosti a soustavnosti);
- osvojit si pravidla a taktické dovednosti vyučovaných sportovních odvětví;
- spolupracovat při řešení vzniklých problémů s jinými lidmi (týmová práce).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- účastnit se aktivně diskusí, formulovat své názory a postoje i ve vypjatých situacích sportovních soutěží a vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- přispívat k vytvoření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat prudkým emocím;
- respektovat fyzicky méně zdatné spolužáky, chovat se k nim ohleduplně a s pochopením;
- naučit se pravidlům pořadových cvičení jako nutnému opatření k plynulé a bezpečné organizaci pohybových cvičení, respektovat pokyny učitele.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- dodržovat pravidla, respektovat práva a osobnost druhých lidí, (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- soutěžit v rámci pravidel fair play.

▪ **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi by měli:

- mít odpovědný přístup k vlastnímu zdraví a své tělesné kondici, jako k základní hodnotě každého člověka, která je podmínkou úspěšného uplatnění každého člověka v soukromém i pracovním životě.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

▪ **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

Absolventi by měli:

- získávat informace z různých médií, pracovat s nimi a posuzovat jejich rozdílnou věrohodnost.

**Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat**

▪ **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- si vážili zdraví, jako jedné z prvořadých hodnot potřebných ke kvalitnímu prožívání života;
- pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- soutěžili v rámci pravidel fair play;
- dovedli se orientovat a optimálně využívat masová média pro získávání informací týkajících se zásad zdravého životního stylu.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- dovedli vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a zdraví.

▪ **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním životě;
- chápali, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka.

▪ **Informační a komunikační technologie**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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> <li>popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>orientuje se v zásadách zdravé výživy;</li> <li>objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> <li>zná zásady poskytování první pomoci;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1. Péče o zdraví</b><br><b>Zdraví</b> <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>prevence úrazů a nemocí</li> </ul> <b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace, první pomoc)</li> </ul> <b>První pomoc</b> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti);</li> <li>komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály;</li> <li>dokáže rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>dovede o pohybových činnostech diskutovat;</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;</li> <li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>participuje na týmových herních činnostech družstva;</li> <li>dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>pozná chybně a správně prováděné činnosti;</li> <li>má přehled o základních atletických disciplínách a metodice jejich nácviku;</li> <li>zná pravidla vyučovaných sportovních her a herní činnosti jednotlivce;</li> </ul> | <b>2. Tělesná výchova</b><br><b>Teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam pohybu pro zdraví</li> <li>odborné názvosloví; komunikace</li> <li>výstroj, výzbroj</li> <li>hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí</li> <li>pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>rozhodování</li> <li>pohybové testy; měření výkonů</li> <li>zdroje informací</li> </ul> <b>Pohybové dovednosti</b><br><b>Tělesná cvičení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.</li> </ul> <b>Sportovní gymnastika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> <li>rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem;</li> </ul> <b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <b>Pohybové hry (drobné a sportovní)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odbižená, basketbal, vybíjená</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 vybrat si 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 pobyt v přírodě</li> <li>▪ kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí plavat dvěma způsoby;</li> <li>▪ ovládá jízdu vpřed a vzad na bruslích.</li> </ul>                                                                                                                                                                      | <b>4. Doplnkové učivo</b><br>Plavání <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ adaptace na vodní prostředí</li> <li>▪ dva plavecké způsoby</li> </ul> Bruslení <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základy bruslení na ledě vpřed, změna směru jízdy, zastavení</li> </ul> Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ motorické testy</li> </ul> |

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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> <li>▪ popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>▪ zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>▪ popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>▪ orientuje se v zásadách zdravé výživy;</li> <li>▪ objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>▪ kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu;</li> <li>▪ popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>▪ dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> </ul> | <b>1. Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva</li> <li>▪ aplikace znalostí na řešení modelových situací</li> </ul> <b>Zdraví</b> <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; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>▪ prevence úrazů a nemocí</li> <li>▪ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> <b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>▪ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul> <b>První pomoc</b> <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> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2. Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva prvního ročníku</li> <li>▪ zvyšování tělesné kondice</li> <li>▪ zdokonalování motorických dovedností</li> </ul> <b>Teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam pohybu pro zdraví; prostředky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>▪ dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>▪ dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>▪ dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>▪ dovede o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit je;</li> <li>▪ dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>▪ je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby;</li> <li>▪ ovládá herní činnosti jednotlivce a zná pravidla vyučovaných sportovních her;</li> <li>▪ využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>▪ participuje na týmových herních činnostech družstva;</li> <li>▪ dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>▪ pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> </ul> | <p>ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ odborné názvosloví; komunikace</li> <li>▪ výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>▪ hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí</li> <li>▪ pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>▪ rozhodování</li> <li>▪ pohybové testy; měření výkonů</li> <li>▪ zdroje informací</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj.</li> </ul> <p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh</li> <li>▪ rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec</li> </ul> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí, štafetový běh</li> </ul> <p>Pohybové hry (drobné a sportovní)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ florbal, korfbal, basketbal, odbíjená</li> </ul> <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pády, úpolové soutěže (přetlaky a přetahy)</li> <li>▪ základní sebeobrana</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 vybrat si z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>3. Zdravotní tělesná výchova</b><br/>(podle doporučení lékaře)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>▪ pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání,</li> <li>▪ kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí plavat dvěma plaveckými způsoby;</li> <li>▪ ovládá jízdu vpřed a vzad na bruslích.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>4. Doplnkové učivo</b></p> <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> </ul> <p><b>Bruslení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základy bruslení na ledě</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ motorické testy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Žák</b></li> <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>▪ orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>▪ objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>▪ kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu;</li> <li>▪ popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>▪ dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> <li>▪ prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul> | <p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva</li> <li>▪ aplikace znalostí na řešení modelových situací</li> </ul> <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; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>▪ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>▪ prevence úrazů a nemocí</li> <li>▪ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> <p><b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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 smlouvané signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>▪ dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>▪ dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>▪ dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>▪ dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>▪ ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil;</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> </ul>               | <p><b>2. Tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva předcházejících ročníků</li> <li>▪ zvyšování tělesné kondice</li> <li>▪ zdokonalování motorických dovedností</li> </ul> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>▪ odborné názvosloví; komunikace</li> <li>▪ výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>▪ hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>▪ pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>▪ rozhodování; zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení</li> <li>▪ pohybové testy; měření výkonů</li> <li>▪ zdroje informací</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>▪ participuje na týmových herních činnostech družstva; zná herní činnosti jednotlivce i družstva;</li> <li>▪ dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>▪ pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a hodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</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> </ul> <p><b>Sportovní gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh</li> <li>▪ rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <p><b>Pohybové hry (drobné a sportovní)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ softbal, basketbal, odbíjená, florbal</li> </ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pády</li> <li>▪ základní sebeobrana</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 hodnotit své pohybové možnosti a vybrat si z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>3. Zdravotní tělesná výchova</b><br/>(podle doporučení lékaře)</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 pobyt v přírodě</li> <li>▪ kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí plavat dvěma plaveckými způsoby;</li> <li>▪ ovládá jízdu vpřed a vzad na bruslích, umí zastavit.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>4. Doplnkové učivo</b></p> <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> </ul> <p><b>Bruslení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základy bruslení na ledě jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b><br/>motorické testy</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Ekonomika**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.

Žákům je umožněno teoreticky a prakticky poznat základní ekonomické činnosti související s provozem podniků společného stravování a s jejich hospodařením, osvojit si základní ekonomické pojmy a vztahy v tržním hospodářství a získat základní vědomosti o principech a pracovních metodách uplatňovaných v těchto ekonomických činnostech.

Obsah předmětu je vybrán na základě reálných potřeb v praxi a sestaven tak, aby žáci pochopili vnitřní logiku ekonomických činností. Předpokládá se, že při výuce budou vyučující hojně využívat příkladů z konkrétního hospodářského života v podnicích a budou zařazovat praktické příklady doplněné základními výpočty.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vymezují základní ekonomické pojmy, podmínky pro vznik trhu, zákony trhu a fungování tržního mechanismu. Žák získá základní znalosti o podnikových činnostech, postavení zaměstnanců v podniku, zorientuje se v daňové, pojišťovací a bankovní soustavě.

Obsah předmětu vychází z odborného okruhu rámcového vzdělávacího programu a je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku v dotaci 1 vyučovací hodiny týdně. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem základy společenských věd a matematikou. Obsah předmětu je v souladu se Standardem finanční gramotnosti a je propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

Pojetí výuky

Úkolem výuky je teoreticky i prakticky zvládnout jednotlivé celky, porozumět odborným pojmům a umět je správně použít.

Ve výuce se uplatní výklad s návazností na znalosti žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s právními normami. Žáci využijí učebnice, právní normy, předtisky dokladů.

Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně formou ústního i písemného zkoušení. Hodnocení je slovní i numerické, klade se důraz na znalost podstaty probrané látky, na samostatné myšlení, schopnost řešení praktických úkolů a schopnost kritického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

- Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat vědomostí získaných dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě;
- reagovat na hospodářské dění v české i mezinárodní ekonomice.

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí;
- přijímat radu i kritiku;
- kriticky hodnotit výsledky své práce;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů.

▪ **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně nejen ve svém zájmu, ale i v zájmu veřejném;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě.

▪ **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
  - číst a vytvářet grafické znázornění (tabulky, schémata apod.);
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
- Odborné kompetence

Absolventi by měli:

- kalkulovat cenu výrobků a služeb;
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje;
- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, sociální dopady;
- efektivně hospodařit s finančními prostředky.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku;
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledali na ně odpovědi a řešení;
- dovedli se orientovat v mediálních výstupech, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová media pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

- Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

- Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu aby:

- získali informace o současných globálních regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí.

▪ Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy;</li><li>▪ vysvětlí pojem životní úroveň obyvatelstva;</li><li>▪ orientuje se ve vývoji ekonomiky;</li><li>▪ chápe podstatu a fungování hospodářského procesu;</li><li>▪ umí charakterizovat výrobní faktory;</li><li>▪ chápe podstatu výrobního procesu.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>1. Základní ekonomické pojmy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ekonomika, pojem, vývoj, současná ekonomika</li><li>▪ potřeby, statky, služby, spotřeba</li><li>▪ životní úroveň</li><li>▪ hospodaření, hospodářský proces</li><li>▪ výroba, výrobní faktory</li></ul>                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ chápe mechanismus trhu a tržních subjektů;</li><li>▪ stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li><li>▪ rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2. Tržní ekonomika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zboží a jeho vlastnosti</li><li>▪ trh</li><li>▪ tržní subjekty</li><li>▪ poptávka a nabídka, cena, tržní rovnováha</li><li>▪ podstata tržního mechanismu</li></ul>                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ umí charakterizovat národní hospodářství;</li><li>▪ dokáže zhodnotit úroveň národního hospodářství;</li><li>▪ charakterizuje jednotlivá odvětví;</li><li>▪ charakterizuje jednotlivé sektory;</li><li>▪ vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel</li><li>▪ na příkladu ukáže, jak se bránit nepříznivým důsledkům inflace;</li><li>▪ nezaměstnanosti a jejich důsledky na finanční situaci obyvatel;</li><li>▪ zná obsah a součásti hospodářské politiky státu;</li><li>▪ vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství.</li></ul> | <b>3. Národní hospodářství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pojem, členění, odvětví, sektory</li><li>▪ činitelé ovlivňující úroveň národního hospodářství</li><li>▪ hodnocení úrovně národního hospodářství</li><li>▪ hospodářská politika státu</li><li>▪ státní rozpočet</li><li>▪ inflace</li><li>▪ nezaměstnanost</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zná význam a postavení obchodu v národním hospodářství;</li><li>▪ charakterizuje jednotlivé funkce obchodu;</li><li>▪ dokáže rozčlenit obchod a charakterizovat jednotlivé složky.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4. Obchod jako součást NH</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ úkoly obchodu v NH</li><li>▪ členění obchodu</li></ul>                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe pojmy podnik, podnikání, podnikatel;</li> <li>▪ rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;</li> <li>▪ posoudí vhodné formy podnikání pro obor;</li> <li>▪ vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>▪ na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu.</li> </ul> | <b>5. Podnikání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podnik</li> <li>▪ zakladatelský rozpočet</li> <li>▪ povinnosti podnikatele</li> <li>▪ právní formy podnikání</li> <li>▪ podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích</li> <li>▪ druhy a charakteristika obchodních společností</li> <li>▪ družstvo</li> <li>▪ státní podnik</li> <li>▪ podnikatelský záměr</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná obsah personální činnosti podniku;</li> <li>▪ popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti;</li> <li>▪ popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li> <li>▪ vypočítá čistou mzdu;</li> <li>▪ na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele;</li> <li>▪ dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce;</li> <li>▪ dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci.</li> </ul> | <b>1. Zaměstnanci podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obsah personalistiky podniku</li> <li>▪ organizace práce na pracovišti</li> <li>▪ pracovně-právní vztahy</li> <li>▪ vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>▪ povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>▪ hodnocení a odměňování pracovníků</li> <li>▪ mzda časová a úkolová</li> <li>▪ výpočet mezd</li> <li>▪ péče o pracovníky</li> <li>▪ druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>▪ hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>▪ nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>▪ pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje jednotlivé druhy majetku, dokáže je charakterizovat;</li> <li>▪ chápe význam a obsah zásobování v podniku.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2. Zajištění činnosti podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořízení a struktura majetku</li> <li>▪ charakteristika dlouhodobého majetku, výpočet odpisů</li> <li>▪ charakteristika oběžného majetku</li> <li>▪ zásobování podniku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>▪ vypočítá výsledek hospodaření.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>3. Hospodaření podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ náklady</li> <li>▪ výnosy</li> <li>▪ výsledek hospodaření, zisk/ztráta, použití</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li> <li>▪ vysvětlí, co má vliv na cenu zboží;</li> <li>▪ řeší jednoduché kalkulace ceny.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4. Tvorba cen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cena – pojem, význam, druhy</li> <li>▪ kalkulace cen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe podstatu financování podniku;</li> <li>▪ rozlišuje vlastní a cizí zdroje financování.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5. Financování činnosti podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pojem a struktura financování</li> <li>▪ vlastní zdroje</li> <li>▪ cizí zdroje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

třetí ročník



(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá základní pojmy z oblasti bankovníctví;</li> <li>orientuje se ve službách peněžních ústavů;</li> <li>dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné, nutné a výhodné;</li> <li>vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;</li> <li>vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;</li> <li>orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku;</li> <li>vyplňuje doklady související s pohybem peněz;</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění.</li> </ul> | <b>1. Finanční vzdělávání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>peníze</li> <li>banka, bankovní soustava, fungování bankovní soustavy v ČR</li> <li>obchodní banky a jejich služby</li> <li>úroková míra, RPSN</li> <li>hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>doklady při platebním styku</li> <li>úvěrové produkty</li> </ul>                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát;</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>provede jednoduchý výpočet daní;</li> <li>rozlišuje daňová přiznání;</li> <li>orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;</li> <li>provede jednoduchý výpočet sociálního a zdravotního pojištění.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2. Daňová soustava, pojišťovnictví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>daně a daňová soustava</li> <li>výpočet daní</li> <li>charakteristika jednotlivých daní</li> <li>daňové přiznání</li> <li>pojišťovací soustava</li> <li>pojištění, pojistné produkty</li> <li>sociální a zdravotní pojištění</li> </ul>                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zná způsoby vedení evidence podnikatelské činnosti;</li> <li>vyhotoví a zkontroluje daňový doklad;</li> <li>vysvětlí zásady daňové evidence;</li> <li>orientuje se v účetní evidenci majetku</li> <li>vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>3. Evidence hospodářských činností a majetku podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>způsoby vedení evidence podnikatelské činnosti</li> <li>zásady daňové evidence příjmů a výdajů</li> <li>daňové a účetní doklady</li> <li>ocenění majetku a závazků v daňové evidenci</li> <li>evidence majetku a závazků</li> <li>daňová přiznání fyzických osob</li> </ul>                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt;</li> <li>uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití;</li> <li>volí a používá základní marketingové nástroje;</li> <li>chápe význam managementu v podniku;</li> <li>vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4. Marketing, management</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>marketingová koncepce</li> <li>produkt</li> <li>propagace – reklama, konkurence</li> <li>podpora prodeje, osobní prodej</li> <li>estetika provozovny</li> <li>online komunikace, prezentace a nové technologie</li> <li>pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí</li> <li>manažer v organizaci</li> <li>manažerské funkce</li> </ul> |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Odborné kreslení**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky kreslířské dovednosti, potřebné k znázorňování zamýšlených cukrářských výrobků a připravit žáky, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, vyjádřit ozdobou účel výrobku a provádět vkusné a čisté zdobení.

Charakteristika učiva

Výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jednotahových linií, přes nácvik písma, rozestavení písmen a slov, k příkladům složitějším, dělení ploch a technik zdobení včetně figurální kresby. Za velmi důležité se považuje propojení a návaznost jednotlivých odborných předmětů, jedná se zejména o aplikaci získaných znalostí a dovedností v technologii a odborném výcviku. Poskytuje rozvíjení zejména personálních a interpersonálních dovedností při týmové práci, aplikaci numerických dovedností při odborném dekorování cukrářských výrobků.

Pojetí výuky

Vyučující vede žáky k samostatné práci. Vysvětlí jim postup při provádění náčrtů a výkresů, dbá na to, aby jim výkresy sloužily jako předloha k práci. Při vyučování odborného kreslení se používá jako předloh modelů, obrazů, výkresů apod. Prostřednictvím praxe a exkurzí si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné hodnocení práce při provádění náčrtů, hodnocení zadaných úkolů v sešitech a posuzování originality a nápaditosti návrhů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

▪ **Kompetence k učení**

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;

- pracovat samostatně, provádět nákresy, dokázat používat předlohu;
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
  - volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
- **Komunikativní kompetence**
- Absolventi by měli:
- formulovat své myšlenky a návrhy srozumitelně a souvisle;
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
  - porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě;
  - vhodným způsobem prezentovat své návrhy.
- **Personální a sociální kompetence**
- Absolventi by měli:
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
  - pracovat v týmu a dokázat se podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
  - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
- Absolventi by měli:
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
  - uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
- Absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
- **Odborné kompetence**
- Absolventi by měli:
- zpracovat návrhy cukrářských výrobků;
  - uplatňovat estetická hlediska při navrhování cukrářských výrobků.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
  - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;

- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.
- **Člověk a svět práce**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
  - měli osobní odpovědnost za vlastní život;
  - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
  - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
  - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
  - získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
  - nakládali s odpady a obaly v souladu s právními normami pro potravinářský průmysl;
  - podporovali třídění odpadů s ohledem na životní prostředí a pro další recyklaci.
- **Informační a komunikační technologie**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
  - uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
  - se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| první ročník<br>(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků;</li> <li>▪ osvojí si kreslířské dovednosti při nácviku jednotahových linií;</li> <li>▪ provádí praktický nácvik ozdobných linek a pásků;</li> <li>▪ zvolí vhodný typ písma pro daný cukrářský výrobek;</li> <li>▪ navrhuje písmo a dekoraci cukrářského výrobku podle vlastní představivosti;</li> <li>▪ zvládá nápisy různými typy písma;</li> <li>▪ ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků;</li> <li>▪ prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků;</li> <li>▪ provádí návrhy zdobných okrajů a dokáže je používat;</li> <li>▪ ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků;</li> <li>▪ rozvrhuje dortové plochy různých tvarů podle vlastních návrhů;</li> <li>▪ dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné;</li> <li>▪ vhodně umísťuje nápisy a ozdoby na plochy;</li> <li>▪ ovládá zdobení ploch podle předlohy;</li> </ul> | <b>1. Nácvik jednotahových linií</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ jednotahové linie vodorovných, kolmých a šikmých volnou rukou – tužkou</li> <li>▪ nácvik kružnice a elipsy</li> <li>▪ sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy květů, listů, figurek – tužkou</li> </ul> <b>2. Nácvik písma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nácvik hůlkového písma, rozestavení písmen a slov – tužkou</li> <li>▪ nácvik písma psacího – tužkou</li> <li>▪ nácvik písma řezaného – plošného</li> <li>▪ procvičování písma a sestavování písmen a slov</li> </ul> <b>3. Prvky zdobení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zdobné okraje</li> <li>▪ kreslení zvířat</li> <li>▪ kreslení věcí a květů</li> <li>▪ figurální kresba</li> </ul> <b>4. Dělení a zdobení jednotlivých ploch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zásady symetrického a asymetrického dělení ploch</li> <li>▪ plocha kruhová</li> <li>▪ plocha čtvercová, obdélníková</li> <li>▪ kompozice zdobení výrobků a písma</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ prokazuje zručnost při modelování a dekoraci cukrářských výrobků;</li><li>▪ vyjádří vhodnou ozdobou účel výrobku;</li><li>▪ prakticky provádí plastickou modelaci podle předlohy i podle vlastních návrhů.</li></ul> | <b>5. Plastická modelace</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ modelování – zvířat, věcí, květin</li><li>▪ vytváření ozdob</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Seminář k samostatné odborné práci**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 15                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Cílem předmětu je seznámit žáky se základními administrativními pracemi a poskytnout jim odborné vědomosti a dovednosti z oblasti zpracování ekonomických informací. Žáci se učí psát na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem. Přesnosti se dává přednost před rychlostí. Učitel věnuje značnou pozornost odborné jazykové stránce psaného textu, dbá na to, aby žáci získali jasnou představu o tom, co má koncipovaná písemnost obsahovat a jak mají logicky uspořádat obsah, aby byl přehledný a srozumitelný, formálně a věcně správný.

**Obecné cíle vyučovacího předmětu**

Obecným cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti a dovednosti pro úspěšné vykonávání administrativních prací.

Ve výuce je třeba klást důraz na psaní desetiprstovou hmatovou metodou, přesné psaní před rychlostí, využívání funkcí tabulkového procesoru, pravopis včetně znalosti interpunkce, uspořádání textu tak aby byl přehledný, srozumitelný, formálně a věcně správný, estetickou úpravu písemností, úpravu pracoviště, hygienu a bezpečnost práce.

**Charakteristika učiva**

Výuka směřuje k tomu, aby žáci přesně psali desetiprstovou hmatovou metodou minimální rychlostí 160 úhozů za minutu při přesnosti 0,50 %, seznámili se s organizací písemného styku, využívali kancelářské techniky a zvládli písemné zpracování formální úpravy samostatné odborné práce dle jednotného zadání závěrečné zkoušky.

**Mezipředmětové vztahy**

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu informatika. Existují i vazby na další předměty jako jsou základy společenských věd a odborný výcvik.

**Pojetí výuky**

Předmět je zaměřen na získání dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou na získání dovednosti zpracovávat písemnosti podle normy. Výuka probíhá v odborné učebně vybavené počítači. Podle možností se při výuce zpravidla využívá výukový program Všemi deseti.

**Hodnocení výsledků žáků**

Základem pro hodnocení výkonů v psaní na klávesnici jsou písemné zkoušky (minutová, pětiminutová, desetiminutová cvičení, psaní na přesnost), ve kterých se posuzuje dosažená rychlost a přesnost podle limitů. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava podle normy.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

- **Kompetence k učení**
  - Absolventi by měli:
    - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
    - uplatňovat různé způsoby práce s textem;
    - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
    - využívat ke svému učení různé informační zdroje;
    - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
    - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
- **Kompetence k řešení problémů**
  - Absolventi by měli:
    - 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;
    - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
    - volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
    - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.
- **Komunikativní kompetence**
  - Absolventi by měli:
    - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
    - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
    - zpracovávat administrativní písemnosti;
    - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí;
    - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
    - porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.
- **Personální a sociální kompetence**
  - Absolventi by měli:
    - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
    - ověřovat si získané poznatky;
    - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
    - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - Absolventi by měli:
    - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - Absolventi by měli:
    - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
    - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
    - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
    - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
    - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

- **Matematické kompetence**
  - Absolventi by měli:
    - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.).
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - Absolventi by měli:
    - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
    - pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením;
    - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
    - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
    - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích;
    - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
- **Odborné kompetence**
  - Absolventi by měli:
    - využívat racionálně pro práci prostředky kancelářské techniky, ovládat desetiprstovou hmatovou metodu;
    - uplatňovat dovednosti ze sociální a řečové komunikace při ústním a písemném styku s občany i s institucemi;
    - poskytovat úplné informace;
    - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
    - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
    - umět manipulovat s dokumenty ve firmě.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**
  - Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
    - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně vyžívat masová média pro své různé potřeby.
- **Člověk a životní prostředí**
  - Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - měli osobní odpovědnost za vlastní život;
    - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
    - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
    - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a svět práce**
  - Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - se naučili písemně vyjadřovat při korespondenci;
    - si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život;
    - byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, aby se písemně i verbálně prezentovali při jednání s potencionálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a priority.
- **Informační a komunikační technologie**
  - Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání;



- využívali počítače jako zdroje informací, prostředky zpracování informací a prostředky, které jim umožní přehlednou a srozumitelnou prezentaci výsledků jejich práce;
- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

třetí ročník

(0,5 hodiny týdně, celkem 15 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti;</li><li>▪ orientuje se na klávesnici;</li><li>▪ přesně ví, co je základní postavení ruky;</li><li>▪ popíše princip psaní velkých písmen;</li><li>▪ přepíše jakýkoliv text obsahující značky a číslice.</li></ul> | <b>1. Základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ nácvik psaní na střední a horní písmenné řadě</li><li>▪ nácvik malých písmen na dolní písmenné řadě</li><li>▪ nácvik velkých písmen</li><li>▪ nácvik písmen na číselné řadě</li><li>▪ nácvik znamének, značek, číslic</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vyhotoví po grafické stránce samostatnou odbornou práci;</li><li>▪ umí pracovat s kancelářskou technikou;</li><li>▪ dokáže stylizovat souvisle psaný text.</li></ul>                                                                                                                                              | <b>2. Samostatná odborná práce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Stroje a zařízení

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 64,5                                                                 |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět poskytuje žákům potřebné znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářské výrobě. Předmět 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 odborný výcvik. Umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojního zařízení v cukrářském provozu.

#### Charakteristika učiva

Učivo navazuje na jednotlivé tematické celky v předmětu technologie a je propojeno s odborným výcvikem. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a zařízení. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání, běžné údržbě strojů s důrazem na bezpečnost práce, používání ochranných prostředků a ekologii. Teoretické poznatky jsou doplněny o praktické ukázky, schémata, praktickou odbornou přípravu v odborném výcviku a absolvování odborných exkurzí.

#### Pojetí výuky

Žáci se naučí chápat význam mechanizace provozu pro zvýšení efektivnosti práce, snížení námahy a podílu živé práce v cukrářské výrobě a celkové zlepšení pracovních podmínek při zachování biologické hodnoty potravin. V návaznosti na znalosti z praxe je zdůrazňován význam správného zacházení se strojním vybavením a dodržování bezpečnosti práce. Ve výuce se sleduje vědeckotechnický vývoj v oblasti vybavení a elektronizace cukrářského provozu a vede žáky k zájmu o jeho sledování a využití.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech. Součástí každého tematického celku je písemný výstup, který prověří znalosti žáka. Žák musí umět diskutovat o problému, vhodně argumentovat a svůj názor obhajovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a součástí hodnocení je i závěrečný písemný test, který prověří znalosti žáků.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;

- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- 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;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

▪ **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
- správně používat a převádět běžné jednotky;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

▪ **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- obsluhovat a udržovat potravinářské stroje a zařízení;
- využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

##### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

##### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

##### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- nakládali s odpady a obaly v souladu s právními normami pro potravinářský průmysl;
- podporovali třídění odpadů s ohledem na životní prostředí a pro další recyklaci.

##### ▪ Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvědomuje si význam využívání mechanizace v cukrářské výrobě pro odstranění fyzicky náročné práce;</li> <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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1. Úvod do učiva, BOZP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam strojního zařízení v cukrářských provozech</li> <li>obsluha a údržba strojů a zařízení</li> <li>bezpečnost práce při obsluze strojů a zařízení</li> </ul>                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje způsoby dopravy surovin;</li> <li>vysvětluje rozdíl mezi pneumatickou a mechanickou dopravou;</li> <li>charakterizuje dopravníky a jejich význam v cukrářských a potravinářských provozech;</li> <li>popíše skladovací zařízení využívaná v cukrářských provozech;</li> <li>popíše skladování jednotlivých druhů surovin;</li> <li>rozlišuje mechanické a elektronické váhy;</li> <li>ovládá obsluhu vah při praktickém zpracování surovin;</li> <li>vysvětlí význam používání prosévacích strojů, popíše funkce a hlavní části těchto strojů;</li> <li>charakterizuje obsluhu strojů a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin;</li> </ul> | <b>2. Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mechanická dopravní zařízení</li> <li>zařízení skladů</li> <li>váhy</li> <li>prosévací stroje a zařízení</li> <li>obsluha a údržba strojů a zařízení</li> </ul>                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje stroje na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě;</li> <li>vysvětlí pojem univerzální stroje a jejich využití, možnosti přídatných zařízení;</li> <li>popíše obsluhu, seřízení a provádění základní údržby šlehacích, mísících, hnětacích strojů;</li> <li>volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li> <li>seznamuje se s novinkami strojů na trhu a dokáže určit jejich přednosti;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>3. Stroje na přípravu těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>šlehací stroje</li> <li>přídavná zařízení ke šlehacím strojům</li> <li>mísící a hnětací stroje</li> <li>mixery</li> <li>třecí stroje</li> <li>tabulovací stroje</li> <li>obsluha a údržba strojů a zařízení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje stroje na zpracování těst a hmot;</li> <li>je schopen popsat pracovní činnost dělicích strojů, tvarovacích strojů, stříkacích strojů, roztíračů plátů;</li> <li>popíše obsluhu, seřízení a provádění základní údržby těchto strojů;</li> <li>volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li> <li>seznamuje se s novinkami strojů na trhu a dokáže určit jejich přednosti.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4. Stroje na zpracování těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dělicí stroje a tužící stroje</li> <li>tvarovací strunový stroj</li> <li>stříkací stroj</li> <li>obsluha a údržba strojů a zařízení</li> </ul>                                                                       |

druhý ročník

(0,5 hodiny týdně, celkem 16,5 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>chápe 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>chápe význam první pomoci při úrazu na pracovišti;</li> <li>popíše povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>seznamuje se s novinkami strojů na trhu a dokáže určit jejich přednosti;</li> </ul> | <b>1. Úvod do učiva, BOZP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>obsluha a údržba strojů a zařízení</li> <li>bezpečnost práce při obsluze strojů a zařízení</li> <li>nové druhy strojů a zařízení, vývoj strojního zařízení</li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše stroje na zpracování polotovarů, korpusů a hotových výrobků;</li> <li>je schopen popsat pracovní činnost rozkrajovačů korpusů;</li> <li>charakterizuje máčecí zařízení;</li> <li>ovládá postup práce na potahovacích strojích</li> <li>popíše obsluhu, seřízení a provádění základní údržby těchto strojů;</li> </ul>                                                                                                                                       | <b>2. Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozkrajovač korpusů</li> <li>máčecí stroje a zařízení</li> <li>stroje na zdobení a konečnou úpravu výrobků</li> </ul>                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje, popíše a charakterizuje jednotlivé typy zařízení pro tepelnou úpravu;</li> <li>umí rozdělit pečicí zařízení podle různých hledisek;</li> <li>zná varná a smažicí zařízení;</li> <li>volí vhodné pečicí zařízení ve vztahu k druhu cukrářského výrobku;</li> <li>popíše obsluhu, seřízení a provádění základní údržby těchto zařízení;</li> <li>uvědomuje si nutnost dodržování bezpečnostních opatření při práci s tepelným zařízením</li> </ul>        | <b>3. Zařízení pro tepelnou úpravu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pece a pečicí automaty</li> <li>varná zařízení</li> <li>smažicí zařízení</li> <li>pečicí kleště</li> <li>bezpečnost práce při obsluze pecí, varných a smažicích zařízení</li> </ul> |

třetí ročník

(0,5 hodiny týdně, celkem 15 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>seznamuje se s novinkami strojů na trhu a dokáže určit jejich přednosti;</li> <li>sleduje vývoj trhu z dostupných informačních zdrojů;</li> <li>chápe směry dalšího vývoje v oblasti strojního vybavení v cukrářských provozech;</li> <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> </ul> | <b>1. Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby, BOZP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>nové trendy a směry ve vývoji strojů a zařízení v cukrářské výrobě</li> <li>obsluha a údržba strojů a zařízení v návaznosti na bezpečnost práce;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy chladících a mrazících zařízení;</li> <li>▪ dodržuje zásady provozní hygieny;</li> <li>▪ popíše sanitaci chladících a mrazících zařízení v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ popíše funkce zařízení na výrobu zmrzlin;</li> <li>▪ uvědomuje si nutnost dodržování hygieny při výrobě zmrzlin;</li> <li>▪ popíše funkce zmrzlinových výrobníků;</li> <li>▪ sleduje vývoj chladících a mrazících zařízení</li> </ul> | <p><b>2. Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzliny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ princip a druhy chlazení a mrazení</li> <li>▪ chladicí a mrazicí skříně, boxy, tunely</li> <li>▪ stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzliny</li> <li>▪ zmrzlinové výrobníky</li> </ul>           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe význam klimatizace v cukrářských provozech pro vytváření vhodných pracovních podmínek;</li> <li>▪ dokáže rozlišit druhy klimatizačních zařízení;</li> <li>▪ vysvětlí princip a funkce klimatizačního zařízení;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>3. Klimatizační zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ princip činnosti a parametry klimatizačních zařízení</li> <li>▪ význam klimatizace</li> </ul>                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje mechanizační výrobní linky;</li> <li>▪ dokáže popsat jejich funkce a provoz;</li> <li>▪ uvědomuje si význam mechanizované a automatizované výroby;</li> <li>▪ sleduje technické novinky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       | <p><b>4. Komplexně mechanizované výrobní linky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výrobní linky na pevná těsta</li> <li>▪ výrobní linky na listové těsto</li> <li>▪ výrobní linky na medové těsto</li> <li>▪ výrobní linky na šlehané těsto</li> <li>▪ výrobní linky na kynuté těsto</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje balící stroje poloautomatické i automatické;</li> <li>▪ chápe význam balení a značení cukrářských výrobků;</li> <li>▪ popíše vhodné obalové materiály pro cukrářské výrobky;</li> <li>▪ chápe nutnost dodržování hygienických zásad při balení a expedici cukrářských výrobků □</li> </ul>                                                                                                                                                | <p><b>5. Stroje a zařízení pro balení a expedici výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ balící stroje a zařízení</li> <li>▪ obalové materiály</li> </ul>                                                                                                                                    |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

## Suroviny

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 175,5                                                                |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovávaných surovinách, o jejich původu, použití, chemickém složení, vlastnostech a funkci jednotlivých živin zastoupených v surovinách, možnostech a zásadách skladování, uchování surovin s ohledem na jejich trvanlivost, včetně hodnocení jakosti surovin.

#### Charakteristika učiva

Žáci jsou průběžně seznamováni s důležitými pojmy v oblasti výživy, hygienickými předpisy, nejdůležitějšími surovinami používanými v cukrářské výrobě. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřeb. Učivo je soustavně doplňováno z oblasti nových surovin a mělo by systematicky navazovat a docházet k jeho propojení s ostatními odbornými předměty jako je technologie a chemie.

#### Pojetí výuky

Výuka využívá znalostí předmětu chemie a je bezprostředně spjata s výukou předmětů technologie a odborným výcvikem. Je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, řízeného rozhovoru, samostatným řešením úkolů. Prostřednictvím praxe a exkurzí na konkrétních pracovištích si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti, za řešení konkrétních případů. Součástí každého tematického celku je písemný výstup. Hodnotí se také práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování. Žák je dále hodnocen za aktivitu při hodinách a součástí je i závěrečný písemný test, který prověří znalosti žáků.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

##### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:



- 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;
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
  - volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
- **Komunikativní kompetence**
- Absolventi by měli:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
  - porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.
- **Personální a sociální kompetence**
- **Absolventi by měli:**
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
  - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
- Absolventi by měli:
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
  - uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
  - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
- Absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
- **Odborné kompetence**
- Absolventi by měli:
- vybrat pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
  - vést operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
  - zařazovat do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru;
  - hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem;

- provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

##### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

##### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

##### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- nakládali s odpady a obaly v souladu s platnými právními normami pro potravinářský průmysl

##### ▪ Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

#### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

první ročník

(1,5 hodiny týdně, celkem 49,5 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ má přehled o činnostech v potravinářském oboru a zná jeho význam;</li><li>▪ vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí;</li><li>▪ orientuje se v sortimentu surovin původu rostlinného i živočišného;</li><li>▪ uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě;</li><li>▪ charakterizuje poživatiny, pochutiny, potraviny;</li></ul> | <b>1. Úvod do učiva, složení a vlastnosti potravin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ potravinářský průmysl, rozdělení</li><li>▪ význam surovin v cukrářské výrobě</li><li>▪ suroviny rostlinného a živočišného původu</li><li>▪ rozdělení poživatin</li><li>▪ chemické složení, vlastnosti a význam živin: bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, stopové prvky, vitamíny, voda</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže říci význam vitamínů, minerálních látek a vody na zdraví lidí;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v otázkách a pojmech výživy;</li> <li>rozlišuje různé druhy výživy,</li> <li>zná význam racionální výživy, vysvětlí pojem dietní strava;</li> <li>vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob;</li> <li>popíše trávicí ústrojí a proces trávení;</li> <li>vysvětlí biologickou a energetickou hodnotu potravin</li> <li>ví jak předcházet nákazám a otravám z potravin;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        | <b>2. Výživa a stravování, metabolismus živin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>fyzilogie výživy</li> <li>druhy a zásady správné výživy</li> <li>biologická a energetická hodnota potravin</li> <li>výživová doporučení</li> <li>alimentární nákazy</li> <li>látky nezbytné pro výživu organismu</li> <li>trávicí soustava, fyziologie trávení</li> <li>jednotlivé fáze a význam metabolismu živin</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin;</li> <li>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin;</li> <li>ovládá manipulaci se surovinami;</li> <li>volí vhodnou přepravu pro dané suroviny;</li> <li>uvede zásady skladování surovin podle jejich specifických vlastností;</li> <li>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování;</li> <li>ví jak předcházet nežádoucím změnám, které mohou vzniknout v průběhu skladování;</li> <li>vyjmenuje vhodné způsoby konzervace, jejich význam a využití v cukrářské výrobě;</li> </ul> | <b>3. Jakost surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jakost surovin, jakostní znaky a metody zjišťování jakosti</li> <li>vlivy působící na jakost a znehodnocování surovin</li> <li>konzervace surovin</li> <li>správné skladování a manipulace se surovinami</li> </ul>                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje význam a vlastnosti sacharidů;</li> <li>vyjmenuje vhodná sladidla pro používání v cukrářské výrobě;</li> <li>vysvětlí výrobu, vlastnosti a využití medu v cukrářské výrobě;</li> <li>zná základní druhy medu;</li> <li>charakterizuje náhradní sladidla používaná při výrobě DIA cukrářských výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>4. Cukry a jiná sladidla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>přírodní sladidla - složení a rozdělení</li> <li>výroba cukru</li> <li>med – vlastnosti, složení, význam</li> <li>druhy medu a jeho využití v cukrářské výrobě</li> <li>umělá sladidla, jejich význam a použití v cukrářské výrobě</li> </ul>                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>prokazuje znalosti jednotlivých druhů obilovin;</li> <li>popíše význam a použití obilovin;</li> <li>má přehled jak správně skladovat obiloviny a produkty z nich;</li> <li>je seznámen se škůdci a vadami obilovin;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>5. Obiloviny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti a složení obilovin</li> <li>druhy obilovin, význam a použití</li> <li>skladování obilovin</li> <li>škůdci, vady a choroby</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>prokazuje znalosti jednotlivých druhů mlýnských výrobků;</li> <li>popíše význam a použití mlýnských výrobků;</li> <li>rozlišuje druhy mouky a její vhodné využití v cukrářské výrobě;</li> <li>má přehled jak správně skladovat mouku a mlýnské výrobky;</li> <li>je seznámen se škůdci a vadami mouky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6. Mlýnské výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výroba mouky</li> <li>druhy a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu</li> <li>mlýnské výrobky – druhy, vlastnosti, význam</li> <li>skladování, vady a škůdci mouky</li> </ul>                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje druhy, vlastnosti a význam škrobů;</li> <li>zná průmyslovou výrobu škrobů;</li> <li>uvede použití škrobů v cukrářské výrobě;</li> <li>vyjmenuje zásady skladování škrobu;</li> <li>vysvětlí význam škrobového sirupu a jeho použití v cukrářské výrobě.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>7. Škroby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy, vlastnosti a význam škrobu</li> <li>výroba škrobu</li> <li>modifikovaný škrob</li> <li>škrobový sirup</li> <li>použití škrobů v cukrářské výrobě</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |

druhý ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná význam vajec a jejich použití v cukrářské výrobě;</li> <li>prokazuje znalost třídění vajec;</li> <li>zná použití vaječných hmot v cukrářské výrobě;</li> <li>uveče zásady správného skladování vajec;</li> <li>vyjmenuje konzervační metody a jejich význam;</li> <li>je seznámen s nebezpečím nákazy salmonelózou z vajec;</li> </ul>                                                                          | <b>1. Vejce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam a použití vajec v cukrářské výrobě</li> <li>chemické složení, třídění a označování vajec</li> <li>skladování a uchovávání vajec, hygiena</li> <li>použití vajec a vliv na jakost cukrářských výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje mléko a ostatní produkty z mléka;</li> <li>charakterizuje výrobu a konzervaci mléka;</li> <li>uvědomuje si význam mléka a mléčných výrobků ve výživě;</li> <li>orientuje se v sortimentu mléka a výrobků z něho vzhledem k využití v cukrářské výrobě;</li> <li>zná správné skladovací podmínky pro mléko a mléčné výrobky;</li> <li>sleduje kvalitu vzhledem k vlivu na jakost cukrářských výrobků;</li> </ul> | <b>2. Mléko, smetana a mléčné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam mléka pro výživu, chemické složení</li> <li>úprava, ošetřování a skladování mléka</li> <li>využití mléka v cukrářské výrobě</li> <li>výroba smetany, složení, druhy, skladování</li> <li>využití smetany v cukrářské výrobě</li> <li>mléčné výrobky – sýry, tvaroh, máslo a jejich vlastnosti a využití v cukrářské výrobě</li> <li>vliv mléčných výrobků na jakost cukrářských výrobků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje tuky, jejich vlastnosti a rozdělení;</li> <li>charakterizuje rostlinné tuky a jejich využití v cukrářské výrobě;</li> <li>charakterizuje živočišné tuky a jejich využití v cukrářské výrobě;</li> <li>je seznámen s průmyslovou výrobou tuků a olejů;</li> <li>vysvětlí tuky emulgované, ztužené;</li> <li>vyjmenuje skladovací podmínky a vlivy, které působí na kvalitu tuků;</li> </ul>                      | <b>3. Tuky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy a jejich vlastnosti</li> <li>rostlinné tuky – druhy, vlastnosti a využití</li> <li>živočišné tuky – druhy, vlastnosti a využití</li> <li>průmyslově vyráběné tuky emulgované, ztužené</li> <li>vliv tuků na jakost cukrářských výrobků</li> <li>skladování a vady tuků</li> </ul>                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam vody pro život;</li> <li>charakterizuje použití vody v potravinářství a cukrářské výrobě;</li> <li>je seznámen s požadavky, které jsou kladeny na pitnou vodu;</li> <li>chápe význam ochrany životního prostředí v návaznosti na kvalitu vod;</li> </ul>                                                                                                                                                       | <b>4. Voda</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam vody a požadavky na kvalitu vody</li> <li>použití vody v potravinářském průmyslu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>uveče rozdělení a druhy ovoce;</li> <li>chápe význam ovoce ve výživě;</li> <li>rozlišuje druhy ovocných produktů</li> <li>charakterizuje význam ovoce v cukrářské výrobě;</li> <li>uveče příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce</li> <li>vyjmenuje druhy konzervace ovoce;</li> <li>zná zásady správného ošetřování a skladování ovoce;</li> </ul>                                                                   | <b>5. Ovoce a výrobky z ovoce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika, rozdělení a druhy ovoce</li> <li>význam ovoce v cukrářské výrobě a ve výživě</li> <li>konzervace ovoce</li> <li>ovocné výrobky</li> <li>trvanlivost a skladování ovoce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje druhy jaderovin a olejnatých semen;</li> <li>vyjmenuje úpravy jaderovin;</li> <li>chápe význam a použití jaderovin v cukrářské výrobě;</li> <li>zná zásady správného ošetřování a skladování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         | <b>6. Jaderoviny a olejnatá semena</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy, složení a úprava jaderovin</li> <li>význam v cukrářské výrobě</li> <li>použití a skladování jaderovin</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| jádrovin;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje druhy a úpravu kakaových bobů;</li> <li>▪ zná složení a vlastnosti kakaových bobů;</li> <li>▪ uvede výrobu základní kakaové hmoty;</li> <li>▪ dokáže popsat výrobu kakaového prášku;</li> <li>▪ popíše výrobu čokolády a úpravu čokoládových polev;</li> <li>▪ zná použití kaka, polev a čokolády v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ vyjmenuje podmínky skladování a uchování čokolády, polev a kakaového prášku;</li> <li>▪ vysvětlí vady čokolády a polev□</li> </ul> | <b>7. Kakao a čokoláda</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů</li> <li>▪ výroba základní kakaové hmoty</li> <li>▪ výroba kakaového prášku</li> <li>▪ výroba čokolády, druhy, vlastnosti a vady</li> <li>▪ čokoládové a kakaové polevy</li> <li>▪ použití čokolády a polev v cukrářské výrobě</li> </ul> |

třetí ročník

(2 hodiny týdně, celkem 60 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje pochutiny a jejich význam pro výživu;</li> <li>▪ charakterizuje kávu a čaj, jejich vlastnosti, zpracování a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ charakterizuje koření a jeho význam ve výživě a v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ dokáže vyjmenovat druhy koření nejčastěji používané v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ zná druhy octa a popíše jeho výrobu;</li> </ul> | <b>1. Pochutiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy a význam pochutin</li> <li>▪ povzbuzující pochutiny, káva, čaj</li> <li>▪ koření</li> <li>▪ kořenící přípravky</li> </ul>                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů;</li> <li>▪ orientuje se v druzích nealkoholických nápojů a chápe význam nápojů pro výživu;</li> <li>▪ dokáže vyjmenovat alkoholické nápoje, destiláty, likéry a vína;</li> <li>▪ orientuje se v použití alkoholických nápojů v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ charakterizuje tresti a aroma a jejich použití v cukrářské výrobě;</li> </ul>  | <b>2. Nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika nápojů</li> <li>▪ nápoje nealkoholické, minerální vody, ovocné šťávy</li> <li>▪ nápoje alkoholické, lihoviny, likéry, víno</li> <li>▪ tresti a aroma</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje želírovací prostředky;</li> <li>▪ dokáže popsat vlastnosti želírovacích prostředků;</li> <li>▪ zná tržní druhy prostředků používaných v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ sleduje vývoj těchto prostředků;</li> <li>▪ vyhledává informace o novinkách;</li> </ul>                                                                                                                    | <b>3. Želírovací prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy a vlastnosti želírovacích prostředků</li> <li>▪ použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě</li> </ul>                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje kypřicí prostředky;</li> <li>▪ popíše nejčastěji používané kypřicí prostředky v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ dokáže popsat droždí, vlastnosti, složení a použití;</li> <li>▪ rozlišuje a charakterizuje chemické kypřicí prostředky;</li> </ul>                                                                                                                                 | <b>4. Kypřicí prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam, rozdělení a druhy kypřicích prostředků</li> <li>▪ přírodní kypřicí prostředky, droždí</li> <li>▪ chemické kypřicí prostředky</li> </ul>                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků;</li> <li>▪ chápe význam a vývoj nových druhů surovin;</li> <li>▪ dokáže popsat použití nových druhů surovin</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     | <b>5. Nové druhy surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků</li> <li>▪ surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků</li> </ul>                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ je seznámen s používáním stabilizátorů a emulgátorů;</li> <li>▪ sleduje vývoj nových surovin a surovinových směsí, zmrzlinových přípravků;</li> <li>▪ vyhledává informace o novinkách v dostupných médiích;</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rychlošlehací směsi</li> <li>▪ zmrzlinové přípravky</li> <li>▪ stabilizátory a emulgátory</li> <li>▪ význam a vývoj nových surovin</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje chemické látky používané v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ má přehled o konzervačních prostředcích používaných v cukrářské výrobě;</li> </ul>                                                                                                                      | <b>6. Chemikálie používané v cukrářské výrobě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam a používání chemikálií</li> <li>▪ chemické konzervační prostředky</li> </ul>         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje potravinářská barviva;</li> <li>▪ zná význam barvení a používání barviv v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ má přehled o přírodních a umělých barvivech;</li> <li>▪ je seznámen s dávkováním barviv;</li> </ul>                                                      | <b>7. Potravinářská barviva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam barvení cukrářských výrobků</li> <li>▪ přírodní barviva</li> <li>▪ umělá barviva</li> </ul>            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje obalové materiály používané v potravinářství;</li> <li>▪ charakterizuje funkci a význam obalu;</li> <li>▪ chápe význam balení cukrářských výrobků;</li> <li>▪ sleduje vývoj obalových materiálů;</li> <li>▪ nakládá s obaly ekonomicky a ekologicky.</li> </ul> | <b>8. Obalové materiály</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam balení cukrářských výrobků</li> <li>▪ druhy obalů</li> <li>▪ nové druhy obalového materiálu</li> </ul>     |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Technologie

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 238,5                                                                |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských těst, hmot, náplní a zmrzlin, ručním a strojovým tvarování výrobků, pečení a dohotovování, včetně estetického ztvárnění. Žáci v předmětu technologie využívají znalosti z předmětů matematika, chemie, suroviny, stroje a zařízení, odborné kreslení a aplikují je v odborném výcviku.

#### Charakteristika učiva

Předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky cukrářské výroby. Učivo zahrnuje veškerou tradiční i moderní výrobu cukrářských výrobků, sleduje současné vývojové trendy a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy. Rozvíjí zájem žáků o novinky v oboru a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti. K zvýšení kompetencí přispívá práce s vhodnou odbornou literaturou, internetem a jako významný doplněk i začlenění odborných exkurzí do výuky.

#### Pojetí výuky

Žák řeší případové úkoly, pracuje s normami cukrářských výrobků. Důraz je kladen na jeho orientaci v surovinách a jejich vhodném používání při přípravě a zpracování v cukrářské výrobě. Je veden i k využívání dalších informačních zdrojů. Žák se musí umět orientovat v klasických i moderních postupech cukrářské výroby. Zabývá se cukrářskou technologií využívanou v cukrářských provozech.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti, za řešení konkrétních případů. Součástí každého tematického celku je písemný výstup. Hodnotí se také práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování. Žák je dále hodnocen za aktivitu při hodinách a součástí je i závěrečný písemný test, který prověří znalosti žáků.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- 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;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

▪ **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
- správně používat a převádět běžné jednotky;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů.

▪ **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- vybrat pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;



- dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyrábět, uchovávat, skladovat cukrářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- uplatňovat estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vést operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny;
- zařazovat do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru;
- hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem;
- kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešit běžné problémy;
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

##### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

##### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

##### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- nakládali s odpady a obaly v souladu s právními normami pro potravinářský průmysl;
- podporovali třídění odpadů s ohledem na životní prostředí a pro další recyklaci.

##### ▪ Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(2,5 hodiny týdně, celkem 82,5 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                               | <b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pracovněprávní problematika BOZP a PO</li> <li>▪ bezpečnost práce</li> </ul>                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, cukrářské výrobě;</li> <li>▪ charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu;</li> <li>▪ určí kritické body výroby konkrétního výrobku;</li> <li>▪ dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li> <li>▪ provádí sanitaci provozu cukrářské výroby;</li> <li>▪ uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami;</li> <li>▪ uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li> </ul> | <b>2. Platné předpisy v potravinářském průmyslu, hygiena</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li> <li>▪ hygiena a sanitace v cukrářské výrobě</li> <li>▪ kritické body HACCP</li> </ul>                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná vznik a vývoj cukrářské výroby;</li> <li>▪ dokáže se orientovat ve vývoji cukrářské výroby a výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>3. Historie cukrářské výroby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úvod do učiva cukrářské výroby</li> </ul>                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ vysvětlí význam normování při výrobě cukrářských výrobků;</li> <li>▪ normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností;</li> <li>▪ používá odbornou literaturu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <b>4. Rámcové technologické postupy (RTP)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pojem a význam technologických postupů</li> <li>▪ význam přepočtu množství surovin na množství výrobků</li> <li>▪ způsoby výpočtu RTP a úprava RTP</li> </ul>                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popisuje vlastnosti a použití cukerných roztoků;</li> <li>▪ zná přípravu cukerných rozvarů;</li> <li>▪ zná způsoby měření koncentrace cukerných roztoků;</li> <li>▪ ovládá postup přípravy karamelu, fondánu, kuléru a griliáše;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5. Úprava cukru</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úprava cukru vařením, tavením, podmínky</li> <li>▪ druhy cukerných roztoků</li> <li>▪ měření koncentrace cukerných roztoků</li> <li>▪ karamel, kulér, griliáš, jádrové pasty, fondán</li> <li>▪ skladování, vady a použití</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí význam používání různých druhů polev v návaznosti na různé druhy cukrářských výrobků;</li> <li>▪ dokáže zvolit vhodné suroviny pro přípravu polev;</li> <li>▪ ovládá postup přípravy základních druhů polev dle receptury;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6. Příprava polev</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika polev, jejich význam</li> <li>▪ polevy cukrové, vařené, nevařené,</li> <li>▪ polevy tukové, čokoládové žloutkové, bílkové</li> <li>▪ polevy želírující</li> <li>▪ zpracování a vady polev</li> </ul>                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí význam používání různých druhů náplní v návaznosti na různé druhy cukrářských výrobků;</li> <li>▪ dokáže zvolit vhodné suroviny pro přípravu náplní;</li> <li>▪ popíše postupy přípravy náplní dle receptur;</li> <li>▪ popíše vhodné použití strojů a zařízení pro přípravu náplní;</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <b>6. Příprava náplní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika náplní, jejich význam</li> <li>▪ trvanlivé náplně</li> <li>▪ náplně méně trvanlivé</li> <li>▪ náplně pro rychlou spotřebu</li> <li>▪ náplně na pečení</li> <li>▪ zpracování a vady náplní</li> </ul>               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby;</li> <li>vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst – pevných, tukových a lineckého těsta;</li> <li>zvládá vyjmenovat základní suroviny v závislosti na druhu výrobku;</li> <li>dokáže popsat vymísení a našlehání těst a hmot;</li> <li>vysvětlí systém pečení výrobků;</li> </ul> | <b>8. Příprava pevných tukových těst a výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení pevných těst</li> <li>tvárování a pečení pevných těst</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>třené a vařové těsto</li> <li>křehké těsto</li> <li>pečení, výrobky z těst</li> <li>vady těst a korpusů</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby;</li> <li>vysvětlí postupy výroby lineckého třeného těsta;</li> <li>zvládá vyjmenovat základní suroviny v závislosti na druhu výrobku;</li> <li>vysvětlí systém pečení výrobků;</li> <li>uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků;</li> </ul>                                         | <b>9. Třené linecké těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika těsta, druhy těst, výrobky</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>výrobní postupy, tvarování, pečení</li> <li>vady těst a výrobků</li> </ul>                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postupy výroby pálené hmoty;</li> <li>zvládá vyjmenovat základní suroviny;</li> <li>vysvětlí systém pečení pálené hmoty;</li> <li>sleduje vývoj nových surovin a směsí na trhu;</li> <li>je schopen popsat vady a jejich případnou nápravu;</li> <li>uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků;</li> </ul>                                               | <b>10. Pálená hmota a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a složení hmoty, výrobky</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>příprava pálené hmoty tradičním způsobem, využití nových surovin a směsí při přípravě hmoty</li> <li>tvárování, pečení</li> <li>vady pálené hmoty a korpusů</li> </ul>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postupy výroby listového těsta;</li> <li>správně volí základní suroviny;</li> <li>vysvětlí systém pečení listového těsta;</li> <li>dokáže vysvětlit vhodné strojní zařízení na výrobu a tvarování těsta;</li> <li>sleduje vývoj a sortiment listových těst;</li> </ul>                                                                                      | <b>11. Listové těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a složení listového těsta</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>výrobní postup listového těsta, chlazená listová těsta</li> <li>tvárování, pečení</li> <li>vady listového těsta a výrobků</li> <li>výrobky z listového těsta</li> </ul>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje různé druhy roztoků;</li> <li>charakterizuje zásady, které ovlivňují šlehatelnost;</li> <li>vysvětlí změny probíhající v pění při pečení</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        | <b>12. Koloidní roztoky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>roztoky pravé a koloidní</li> <li>vlastnosti a použití</li> <li>teorie tvoření pěny</li> <li>vlivy působící na šlehatelnost</li> <li>procesy v pění při pečení</li> </ul>                                                                                            |

druhý ročník  
(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby;</li> <li>vysvětlí postupy výroby šlehaných hmot;</li> <li>správně volí základní suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu hmot a technologickém postupu;</li> <li>dokáže vysvětlit vhodné strojní zařízení na výrobu a tvarování hmot;</li> <li>vysvětlí systém pečení šlehaných hmot;</li> <li>sleduje vývoj a nové suroviny pro přípravu šlehaných hmot;</li> <li>je schopen popsat vady hmot a korpusů a jejich případnou nápravu;</li> </ul> | <b>1. Šlehané hmoty a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení šlehaných hmot</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>lehké šlehané hmoty – příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky z lehké šlehané hmoty</li> <li>nahříváné šlehané hmoty – příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky z nahříváné šlehané hmoty</li> <li>šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí – příprava, tvarování, pečení, vady</li> <li>korpusy a ostatní výrobky z nahříváných šlehaných hmot a hmot s RP</li> <li>těžká šlehaná hmota – příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky z těžkých šlehaných hmot</li> <li>zvláštní šlehaná hmota – příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky ze zvláštní šlehané hmoty</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postupy výroby třených hmot;</li> <li>správně volí základní suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu hmot a technologickém postupu;</li> <li>vysvětlí systém pečení třených hmot;</li> <li>sleduje vývoj a nové suroviny pro přípravu třených hmot;</li> <li>je schopen popsat vady hmot a korpusů a jejich případnou nápravu;</li> </ul>                                                   | <p><b>2. Třená hmota a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika třených hmot a výrobků</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>příprava hmoty, tvarování, pečení, vady, výrobky z třených hmot</li> <li>použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot</li> </ul>                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje jednotlivé druhy jádrovin;</li> <li>vysvětlí postupy výroby jádrové hmoty;</li> <li>zná vhodné suroviny pro výrobu jádrové hmoty;</li> <li>dokáže vysvětlit vhodné strojní zařízení na výrobu a tvarování hmot;</li> <li>vyjmenuje procesy probíhající při pečení jádrové hmoty;</li> </ul>                                                                                                 | <p><b>3. Jádrové hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení jádrových hmot</li> <li>výběr a příprava surovin</li> <li>jádrová hmota základní - příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky ze základní jádrové hmoty</li> <li>nahřívání jádrové hmoty a výrobky z ní</li> <li>kombinované jádrové výrobky</li> <li>jádrové výrobky speciální</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje druhy čajového a pařížského pečiva;</li> <li>zná vhodné suroviny pro čajové a pařížské pečivo;</li> <li>dokáže vyjmenovat tvarování, pečení, balení, skladování pečiva;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | <p><b>4. Čajové a pařížské pečivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika, výběr a příprava surovin</li> <li>výroba čajového a pařížského pečiva</li> <li>příprava těsta, tvarování, pečení a vady čajového a pařížského pečiva</li> </ul>                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje jednotlivé druhy smetanových náplní a zná podmínky pro správnou šlehatelnost;</li> <li>volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a je schopen popsat správné skladovací podmínky;</li> <li>připravuje základní druhy smetanových náplní dle receptury;</li> <li>ochucuje, případně přibarvuje náplně;</li> <li>sleduje nové trendy a nové druhy surovin k přípravě a stabilizaci;</li> </ul> | <p><b>5. Smetanové náplně a smetanové výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>smetana živočišného a rostlinného původu</li> <li>podmínky pro šlehání smetany</li> <li>smetanové náplně vařené a nevařené</li> <li>stabilizace smetanových náplní</li> <li>smetanové krémy a výrobky</li> <li>racionální výrobky nahrazující smetanu</li> </ul>                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje význam zdobení cukrářských výrobků a estetické působení zdobení;</li> <li>sleduje nové druhy ozdob a surovin na modelovací hmoty;</li> <li>popíše přípravu základních druhů hmot;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                | <p><b>6. Ozdoby a příprava hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam zdobení cukrářských výrobků, rozdělení ozdob</li> <li>ozdoby z modelovacích hmot, griliášové hmoty, karamelu, bílkové glazury, máslového krému, čokolády, jádrovin,</li> <li>ovoce</li> <li>speciální ozdoby</li> </ul>                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje speciální výrobky;</li> <li>zná suroviny používané na speciální výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>7. Speciální výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení</li> <li>výrobky orientálního charakteru – druhy a způsoby výroby</li> <li>jemné smetanové speciální výrobky – druhy a způsoby výroby</li> <li>ostatní speciální výrobky – druhy a způsoby výroby</li> </ul>                                                                           |

(3 hodiny týdně, celkem 90 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje perníková těsta;</li> <li>objasní význam invertního cukru;</li> <li>vhodně volí suroviny typické pro přípravu perníkového těsta a jejich zpracování;</li> <li>popíše technologické postupy výroby perníkových těst;</li> <li>zná obsluhu strojů a zařízení na výrobu a tvarování perníkového těsta;</li> <li>orientuje se v sortimentu průmyslově vyráběných perníků;</li> </ul>                                            | <b>1. Medové perníkové těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a složení medového těsta</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>výroba invertního cukru</li> <li>příprava medového těsta, odležení a zpracování</li> <li>tvarování, pečení, vady a jejich příčiny, napravení vad</li> <li>výrobky z medového těsta</li> </ul>                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje kynutá těsta;</li> <li>volí vhodné suroviny pro přípravu kynutých těst;</li> <li>normuje suroviny pro konkrétní výrobu;</li> <li>rozlišuje a charakterizuje jednotlivé technologické postupy;</li> <li>popíše tvarování ruční a strojové;</li> <li>zná obsluhu strojů a zařízení na přípravu a pečení;</li> <li>zná výrobní postupy kynutého listového těsta;</li> <li>dokáže popsat vady kynutých těst a jejich napravení;</li> </ul> | <b>2. Kynuté těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a složení těsta</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>vedení a výroba kynutého těsta</li> <li>kynutí, tvarování a pečení</li> <li>vady těsta a výrobků, příčiny a napravení</li> <li>výrobky z kynutého těsta</li> <li>listové kynuté těsto</li> <li>výrobky z kynutého listového těsta</li> </ul>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje zmrzliny;</li> <li>dokáže se orientovat v sortimentu zmrzlin tradičních i nových druhů;</li> <li>popíše způsoby výroby jednotlivých druhů;</li> <li>volí vhodné suroviny;</li> <li>zná hygienické předpisy pro výrobu zmrzlin;</li> <li>popíše obsluhu strojů a zařízení pro výrobu zmrzlin;</li> <li>vyhledává novinky zmrzlin a mražených krémů;</li> </ul>                                                                          | <b>3. Zmrzliny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení</li> <li>předpisy pro výrobu zmrzlin, hygiena výroby</li> <li>způsoby výroby zmrzlin</li> <li>vady zmrzlin, příčiny a napravení</li> <li>zmrzlinové výrobky</li> <li>mražené krémy</li> </ul>                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje dietní výrobky;</li> <li>volí vhodné suroviny pro přípravu dietních výrobků;</li> <li>popíše výrobní postupy jednotlivých druhů DIA a dietních výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4. Dia výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a význam DIA výrobků</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>DIA výrobky</li> <li>výrobky pro ostatní diety</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné suroviny pro přípravu moučníků;</li> <li>popíše přípravu základních druhů moučníků;</li> <li>vyjmenuje jednotlivé skupiny moučníků podle způsobu přípravy;</li> <li>dokáže zařadit i nové druhy surovin včetně konvenience pro přípravu moučníků;</li> <li>popíše význam podávání moučníků a jejich zařazení do cukrářské výroby;</li> </ul>                                                                                              | <b>5. Restaurační moučníky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení restauračních moučníků</li> <li>výroba restauračních moučníků</li> <li>suroviny na přípravu a jejich skladování</li> <li>moučníky pečené</li> <li>moučníky vařené</li> <li>moučníky smažené</li> <li>moučníky chlazené a mražené</li> <li>moučníky speciální</li> <li>slané speciality</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje oplatky, jejich přípravu a použití;</li> <li>rozlišuje druhy oplatek z hlediska složení, technologického postupu, pečení a tvarování;</li> <li>charakterizuje sortiment průmyslově vyráběných oplatek;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      | <b>6. Oplatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení oplatek</li> <li>oplatky bílé, výroba, použití</li> <li>oplatky hnědé</li> <li>výroba oplatkového těsta, tvarování, pečení, úprava, skladování,</li> <li>výrobky z hnědých oplatek, pro cukrářské a průmyslové účely</li> </ul>                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>uvědomuje si význam dodržování kvality cukrářských výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>7. Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe kvalitu a jakost výrobků jako nástroj konkurenceschopnosti;</li> <li>▪ využívá smyslového hodnocení pro běžnou kontrolu kvality;</li> <li>▪ chápe význam dodržování kritických bodů ve výrobním procesu (HACCP);</li> <li>▪ dodržuje platné vyhlášky a předpisy;</li> </ul>                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ způsoby hodnocení kvality, jakostní znaky a třídy</li> <li>▪ kontrola jakosti a hodnocení</li> <li>▪ bezpečnost potravin, systém HACCP</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe význam výpočtů a přepočtů norem pro praxi;</li> <li>▪ chápe pojem směrná výtěžnost a ztráty při výrobě;</li> <li>▪ ovládá přepočty receptur;</li> <li>▪ počítá procentní složení výrobku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>8. Odborné výpočty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přepočty surovinových norem</li> <li>▪ výpočet směrné výtěžnosti a ztrát</li> <li>▪ výpočet procentového složení výrobku</li> <li>▪ výpočet koncentrace</li> <li>▪ význam odborných výpočtů v praxi</li> </ul>                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje typy cukrářských provozoven;</li> <li>▪ dokáže popsat cukrářský provoz v návaznosti na bezpečnost práce a hygienu;</li> <li>▪ chápe význam sanitace a dodržování hygienických předpisů na provoz;</li> <li>▪ popíše moderní vybavení a využití nového strojního zařízení v provozech;</li> </ul>                                                                                                                                | <p><b>9. Zařízení provozoven</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ typy cukrářských provozoven</li> <li>▪ rozdělení provozoven a jejich vybavení</li> <li>▪ hygiena, sanitace a bezpečnost v cukrářských provozovnách</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dokáže popsat skladování, uchovávání a přípravu výrobků na expedici;</li> <li>▪ zná vhodné obalové materiály balených výrobků;</li> <li>▪ popíše stroje a zařízení na balení a mobilní transportní prostředky pro přepravu cukrářských výrobků;</li> <li>▪ chápe možnost prodlužování trvanlivosti výrobků a jejich uplatňování v praxi;</li> <li>▪ chápe pojem stárnutí cukrářských výrobků a vliv klimatu na jakost výrobků;</li> </ul> | <p><b>10. Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam a způsoby balení cukrářských výrobků</li> <li>▪ skladování cukrářských výrobků</li> <li>▪ vliv klimatu na jakost a stárnutí cukrářských výrobků</li> <li>▪ trvanlivost cukrářských výrobků, způsoby prodlužování trvanlivosti</li> <li>▪ způsoby přepravy cukrářských výrobků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dokáže vysvětlit vývojové trendy v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ sleduje odbornou literaturu a odborný tisk;</li> <li>▪ projevuje zájem o znalost nových surovin a jejich využití v cukrářské výrobě;</li> <li>▪ využívá znalostí správné výživy a sleduje nutriční hodnoty cukrářských výrobků;</li> <li>▪ navštěvuje potravinářské a gastronomické veletrhy k získání nových poznatků a směrů vývoje cukrářské výroby.</li> </ul>        | <p><b>11. Hlavní směry vývoje cukrářské výroby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hlavní směry rozvoje cukrářské výroby</li> <li>▪ výživová hodnota a způsoby zvyšování nutriční hodnoty cukrářských výrobků</li> <li>▪ základy správné výživy, jejich uplatňování v cukrářské výrobě</li> <li>▪ nové technologie a trendy v cukrářské výrobě</li> </ul>                                        |

**učební osnova vyučovacího předmětu**

**Odborný výcvik**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 1597,5                                                               |
| Platnost                                   | od 01.09.2022                                                        |

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem předmětu odborný výcvik je propojení a osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností směřujících ke schopnosti vykonávat konkrétní samostatnou nebo týmovou práci ve všech oblastech cukrářské výroby při dodržení kvality cukrářských výrobků včetně polotovarů.

Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení a aplikaci všeobecných odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v cukrářských provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou.

Učivo je zaměřeno na vhodnou organizaci práce, hospodaření se surovinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby cukrářských provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekonomických norem, odpovědnosti za kvalitně vykonanou práci.

Pojetí výuky

Vyučovací předmět odborný výcvik umožňuje žákům uplatnit komplexní odborné vědomosti a dovednosti v cukrářské výrobě, při ruční i strojové výrobě cukrářských výrobků a polotovarů. Úkolem je prohloubit a upevnit odborné vědomosti žáků získané v ostatních vyučovacích předmětech. Naučit žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v cukrářském provozu.

Záměrem je vytvářet u žáka kladný vztah ke zvolenému povolání, naučit ho správnému zacházení a hospodaření se surovinami a dodržování hygienických zásad v potravinářství. Žák získá manuální zručnost potřebnou pro samostatnou nebo týmovou práci v cukrářské výrobě. Předmět rozvíjí smysl pro odpovědnost, přesnost, důslednost a pracovní kázeň.

Výuka je vedena formou výkladu, praktického předvedení, výuka ve skupinách i individuální, diskuze. K rozšíření výuky slouží také odborné exkurze na gastronomické veletrhy a do výrobních závodů.

Pomůcky

Odborné učebny, veškeré strojní materiální vybavení, základní inventář drobných pomůcek a potřeb, odborná literatura.

Hodnocení výsledků žáků

Učitel odborného výcviku hodnotí průběžně dosažený stupeň vědomostí, dovedností a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne. Jsou hodnoceny jejich pracovní činnosti a dovednosti v návaznosti na využití teoretických

znalostí za jednotlivé tematické celky. Využíváno je také sebehodnocení, kolektivní hodnocení a veřejné prezentace.

Hodnotí se chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost, teoretické znalosti.

Ve třetím ročníku žáci prezentují své znalosti a dovednosti při žákovském projektu.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělání;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání zejména v oboru a povolání.

##### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolů, získat informace k řešení problémů v oboru;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve.

##### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- mít dovednosti vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně situaci;
- zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním v textu;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu, profesního a společenského chování;
- vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky.

##### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům.

##### ▪ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání;
- aktivně se rozhodovat o svém pracovním uplatnění;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- znát práva a povinnosti pracovníků a zaměstnavatelů.

##### ▪ Matematické kompetence

Absolventi by měli:

- efektivně používat základní matematické postupy;
- využívat informační technologii a numerické aplikace při provádění provozních výpočtů.

##### ▪ Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi



Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace s otevřených zdrojů (tištěných, elektronických, audiovizuálních) nebo s využitím celosvětové sítě internet.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- vybrat pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyrábět, uchovávat, skladovat cukrářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazovat manuální zručnost při výrobě;
- uplatňovat estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhovat a udržovat potravinářské stroje a zařízení;
- využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vést operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny;
- zařazovat do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru;
- hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem;
- provádět senzorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků;
- kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešit běžné problémy;
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana);
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařit s finančními prostředky;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

▪ **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti;
- dokázali komunikovat, vyjednávat a řešit konflikty;
- uznávali a přijímali zásady morálky, svobody, odpovědnosti, tolerance a solidarity.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů.

▪ **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- správně hospodařili s vodou, manipulovali s obaly bez ohrožení životního prostředí;
- likvidace biologických odpadků (zbytků) a obalů byla prováděna dle platných předpisů.

▪ **Informační a komunikační technologie**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli pracovat s počítači v praxi;
- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky na pracovištích odborného výcviku.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

| první ročník<br>(15 hodin týdně, celkem 495 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů;</li><li>▪ chápe specifika předmětu odborný výcvik;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>1. Úvod</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakteristika pracoviště, uspořádání školy, pracoviště odborného výcviku</li><li>▪ organizace praktické výuky v odborném výcviku</li></ul>                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku.</li><li>▪ sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě;</li><li>▪ dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky, uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami;</li><li>▪ dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li><li>▪ provádí sanitaci provozu cukrářské výroby;</li><li>▪ je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě;</li></ul> | <b>2. Hygiena</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li><li>▪ zásady osobní hygieny</li><li>▪ zásady provozní hygieny</li><li>▪ úklid a sanitace</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li><li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ hygiena práce, požární prevence</li><li>▪ základní ustanovení právních</li></ul>                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>norem BOZP, PO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu</li> <li>▪ práce zakázané mladistvým</li> <li>▪ používání ochranných pracovních prostředků a pomůcek, pracovních oděvů a obuvi</li> </ul>                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí;</li> <li>▪ dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>4. Ochrana životního prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ surovinové zdroje</li> <li>▪ odpadové hospodářství</li> </ul>                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>▪ volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li> <li>▪ obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení;</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <p><b>5. Seznámení s obsluhou strojů a zařízení, cukrářským provozem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obsluha strojů a zařízení v cukrářském provozu</li> <li>▪ čištění a základní údržba strojů a zařízení</li> <li>▪ bezpečnost technických zařízení</li> </ul>         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle 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>▪ vede základní provozní evidence při výrobě, skladování a expedici výrobků;</li> </ul> | <p><b>6. Zásady hospodaření se surovinami</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ normování surovin</li> <li>▪ vážení a úprava surovin</li> <li>▪ provozní evidence</li> </ul>                                                                                                   |
| <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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>7. Úprava cukru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cukerné rozvary a hmoty</li> <li>▪ ruční zkouška</li> <li>▪ měření teploměrem</li> </ul>                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí vhodné suroviny pro přípravu náplní;</li> <li>▪ připravuje základní druhy náplní dle receptury;</li> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje náplně;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>8. Příprava náplní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava náplní, použití a úpravy</li> <li>▪ využití dle trvanlivosti – trvanlivé, trvanlivější a méně trvanlivé</li> <li>▪ náplně určené pro rychlou spotřebu a na pečení</li> <li>▪ plnění výrobků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy polev dle receptury;</li> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje polevy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>9. Polevy a jejich příprava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cukrové (fondánová)</li> <li>▪ čokoládové (CKP)</li> <li>▪ agarové</li> </ul>                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení těst;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení;</li> <li>▪ obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením;</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <p><b>10. Příprava pevných těst a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ linecké těsto</li> <li>▪ vaflové těsto</li> <li>▪ tvarohové těsto</li> <li>▪ různé druhy výrobků z pevných těst</li> </ul>                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst;</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>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ kontroluje průběh pečení;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> </ul>                                                                             | <b>11. Třené linecké těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bez náplní</li> <li>▪ s náplněmi</li> </ul>                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení těst;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ manipuluje s horkými upečenými korpusy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>12. Medové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ výroba a odležení těsta</li> <li>▪ vypichování různých tvarů</li> </ul>                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní hmotu dle receptury;</li> <li>▪ využívá klasické pece i moderní způsoby pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ ručně prokrajuje a plní korpusy;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta, hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                  | <b>13. Pálená hmota</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava tradičním způsobem</li> <li>▪ tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou</li> </ul>                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy hmot dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň našlehání hmot;</li> <li>▪ tvaruje ručně hmoty;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> <li>▪ připravuje různé druhy ozdob;</li> <li>▪ využívá estetických principů při zdobení;</li> </ul>                                                                 | <b>14. Šlehané hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lehké šlehané hmoty</li> <li>▪ těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ zvláštní šlehané hmoty</li> </ul>                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje těsta dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>▪ obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>15. Listové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava těsta</li> </ul>                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta, hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li> <li>▪ využívá klasické pece i moderní způsoby pečení;</li> <li>▪ zvolí správný stupeň předeřtí 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>16. Tvarování a pečení výrobků</b> <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 nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů;</li> <li>▪ připravuje různé druhy ozdob;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> <li>▪ uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění;</li> </ul>                                                                                                                                                                             | <b>17. Plnění a dohotovení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prokrajování korpusů</li> <li>▪ plnění a slepování</li> <li>▪ příprava ozdob</li> <li>▪ dohotovení výrobků – potahování, zdobení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> <li>▪ provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>18. Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hodnocení kvality výrobků</li> </ul>                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchovávání a skladování cukrářských výrobků;</li> <li>▪ skladuje a připravuje výrobky na expedici;</li> <li>▪ charakterizuje změny při skladování výrobků a</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               | <b>19. Skladování, uchovávání a odbyť výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ skladování a uchovávání výrobků</li> <li>▪ balení, expedice, prodej výrobků</li> </ul>                                           |

| <p>polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení;</p> <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> <li>▪ charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: right;">druhý ročník<br/>(17,5 hodin týdně, celkem 577,5 vyučovacích hodin)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, uvede nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>▪ charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku;</li> <li>▪ dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky;</li> <li>▪ dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li> </ul>                                                           | <p><b>1. Úvod – bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana, hygiena</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ organizace výuky v odborném výcviku</li> <li>▪ hygiena práce, požární prevence</li> <li>▪ základní ustanovení právních norem BOZP, PO</li> <li>▪ možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu</li> <li>▪ práce zakázané mladistvým</li> <li>▪ používání ochranných pracovních prostředků a pomůcek, pracovních oděvů a obuvi</li> <li>▪ hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li> <li>▪ zásady osobní a provozní hygieny</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností;</li> <li>▪ volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky 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>▪ vede základní provozní evidence při výrobě, skladování a expedici;</li> <li>▪ dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě;</li> </ul> | <p><b>2. Zásady hospodaření se surovinami</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ normování surovin</li> <li>▪ výběr a příprava surovin</li> <li>▪ nakládání s odpady při výrobě v návaznosti na ochranu životního prostředí</li> <li>▪ vážení a úprava surovin</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí vhodné suroviny pro přípravu náplní;</li> <li>▪ připravuje základní druhy náplní dle receptury;</li> <li>▪ připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely;</li> <li>▪ zjišťuje hustotu cukerného rozvaru;</li> <li>▪ připravuje griliáš;</li> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje náplně;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>3. Příprava náplní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava náplní, použití a úpravy</li> <li>▪ bílkový a ovocný krém</li> <li>▪ základní žloutkový krém</li> <li>▪ základní máslový a tukový krém</li> <li>▪ plnění výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy polev dle receptury;</li> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje polevy;</li> <li>▪ připravuje karamel, fondán, kandys, kulér;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4. Polevy a jejich příprava</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cukrové (fondánová)</li> <li>▪ tukové</li> <li>▪ želé</li> <li>▪ potahování výrobků</li> </ul>                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení těst;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení;</li> <li>▪ obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením;</li> </ul>                                                                                                  | <b>5. Příprava pevných těst a výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ slané těsto</li> <li>▪ sýrové těsto</li> <li>▪ křehké těsto</li> <li>▪ různé druhy výrobků z pevných těst</li> </ul>                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>▪ obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta, hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ kontroluje průběh pečení;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> </ul> | <b>6. Třené linecké těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ kombinované výrobky</li> <li>▪ tvarování a pečení</li> <li>▪ plnění a dohotovení výrobků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní hmotu dle receptury;</li> <li>▪ využívá klasické pece i moderní způsoby pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ ručně prokrajuje a plní korpusy;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta, hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ využívá klasické pece i moderní způsoby pečení;</li> </ul>                                                                                                                | <b>7. Pálená hmota</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava tradičním způsobem</li> <li>▪ z instantní mouky</li> <li>▪ tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou</li> </ul>                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy hmot dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň našlehání hmot;</li> <li>▪ tvaruje ručně hmoty;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> <li>▪ připravuje různé druhy ozdob;</li> <li>▪ využívá estetických principů při zdobení;</li> <li>▪ obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů;</li> </ul>  | <b>8. Šlehané hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lehké šlehané hmoty</li> <li>▪ těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ nahřívání šlehané hmoty</li> <li>▪ zvláštní šlehané hmoty</li> </ul>                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy hmot dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň našlehání hmot;</li> <li>▪ tvaruje ručně hmoty;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <b>9. Nahřívání jádrové hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nahřívání a tření hmoty</li> <li>▪ tvarování, pečení</li> <li>▪ dohotovení výrobků</li> </ul>                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje těsta dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>▪ obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li> <li>▪ manipuluje s horkými upečenými korpusy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10. Listové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozvalování a překládání</li> <li>▪ tvarování a pečení</li> <li>▪ příprava a dohotovení výrobků z LT</li> </ul>                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje různé druhy ozdob;</li> <li>potahuje a dohotovuje výrobky;</li> <li>využívá estetických principů při zdobení;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>11. Příprava ozdob z různých surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>z modelovací hmoty</li> <li>z bílkové glazury</li> <li>z čokolády a ovoce</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné suroviny pro přípravu náplní;</li> <li>připravuje základní druhy náplní dle receptur;</li> <li>ochucuje, případně přibarvuje náplně;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>12. Příprava smetanových výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výrobky z rostlinné a živočišné šlehačky</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje těsta dle receptury;</li> <li>určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>tváří ručně či strojově těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li> <li>zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením;</li> </ul>                                                                                                                      | <b>13. Kynuté a plundrové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>příprava těsta, kynutí, přetučování</li> <li>rozvalování a překládání</li> </ul>                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> <li>provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li> <li>ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                    | <b>14. Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hodnocení kvality výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         |
| <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>popíše způsoby balení a expedice cukrářských výrobků;</li> <li>vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků;</li> <li>prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele.</li> </ul> | <b>15. 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> |

třetí ročník

(17,5 hodin týdně, celkem 525 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>uvede příklady bezpečnostních rizik, uvede nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku;</li> <li>uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li> <li>dodržuje pravidla správné výrobní praxe a zásady osobní a provozní hygieny;</li> </ul> | <b>1. Úvod – bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana a hygiena</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>organizace výuky v odborném výcviku</li> <li>hygiena práce, požární prevence</li> <li>základní ustanovení právních norem BOZP, PO</li> <li>možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu</li> <li>práce zakázané mladistvým</li> <li>používání ochranných pracovních prostředků a pomůcek, pracovních oděvů a obuvi</li> <li>hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li> <li>zásady osobní a provozní hygieny</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné suroviny pro přípravu náplní;</li> <li>připravuje základní druhy náplní dle receptury;</li> <li>připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely;</li> <li>zjišťuje hustotu cukerného rozvaru;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2. Příprava náplní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava náplní</li> <li>použití a úprava</li> <li>smetanové náplně</li> <li>trvanlivý tukový krém</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje náplně;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ náplně určené na pečení</li> <li>▪ ochucení a obarvení náplní</li> <li>▪ plnění výrobků</li> </ul>                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy polev dle receptury;</li> <li>▪ připravuje karamel, fondán, kulér a griliáš;</li> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje polevy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>3. Polevy a jejich příprava</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cukrové (fondánová)</li> <li>▪ čokoládové (CKP)</li> <li>▪ tukové</li> <li>▪ želé</li> <li>▪ agarové</li> <li>▪ ledové</li> <li>▪ potahování výrobků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení těst;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení;</li> <li>▪ obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením;</li> </ul>                                                                                               | <b>4. Příprava pevných těst a výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování pevných těst</li> <li>▪ čajové pečivo</li> <li>▪ sezónní výrobky</li> <li>▪ různé druhy výrobků z pevných těst</li> </ul>                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení těst;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ manipuluje s horkými upečenými korpusy;</li> <li>▪ provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       | <b>5. Medové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ plnění a slepování</li> <li>▪ dohotovení výrobků</li> <li>▪ potahování, zdobení</li> </ul>                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>▪ obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ kontroluje průběh pečení;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> </ul>                                                                                            | <b>6. Třené linecké těsto a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bez náplní</li> <li>▪ s náplněmi</li> <li>▪ kombinované výrobky</li> </ul>                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní hmotu dle receptury;</li> <li>▪ využívá klasické pece i moderní způsoby pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ ručně prokrajuje a plní korpusy;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta a hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                                         | <b>7. Pálená hmota</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava tradičním způsobem</li> <li>▪ z instantní mouky</li> <li>▪ tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou</li> </ul>                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy hmot dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň našlehání hmot;</li> <li>▪ tvaruje ručně hmoty;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> <li>▪ připravuje různé druhy ozdob;</li> <li>▪ využívá estetických principů při zdobení;</li> <li>▪ obsluhuje strojní zařízení na prokražování a plnění korpusů;</li> </ul> | <b>8. Šlehané hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lehké šlehané hmoty</li> <li>▪ těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ nahřívané šlehané hmoty</li> <li>▪ zvláštní šlehané hmoty</li> <li>▪ šlehané hmoty s RP</li> </ul>           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy hmot dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň našlehání hmot;</li> <li>▪ tvaruje ručně hmoty;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ určuje stupeň propečení výrobku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>9. Nahřívané jádrové hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nahřívání a tření hmoty</li> <li>▪ tvarování, pečení</li> <li>▪ dohotovení výrobků</li> </ul>                                                                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje těsta dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>▪ obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení;</li> <li>▪ provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li> </ul>                                                                                                                                                       | <b>10. Listové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozvalování a překládání</li> <li>▪ tvarování a pečení</li> <li>▪ příprava a dohotovení výrobků z LT</li> </ul>                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje různé druhy ozdob;</li> <li>▪ využívá estetických principů při zdobení;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   | <b>11. Příprava ozdob z různých surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z modelovací hmoty</li> <li>▪ z máslového krému</li> <li>▪ z bílkové glazury</li> <li>▪ z čokolády a ovoce</li> <li>▪ z karamelu</li> <li>▪ speciální ozdoby</li> </ul>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí vhodné suroviny pro přípravu náplní;</li> <li>▪ připravuje základní druhy náplní dle receptury;</li> <li>▪ ochucuje, případně přibarvuje náplně;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | <b>12. Příprava smetanových výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výrobky z rostlinné a živočišné šlehačky</li> </ul>                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje těsta dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň odležení těst;</li> <li>▪ tvaruje ručně či strojově těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků;</li> <li>▪ zvolí správný stupeň předeheřtí pece před pečením;</li> </ul>                                                                                                                             | <b>13. Kynuté a plundrové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava těsta, kynutí, přetužování</li> <li>▪ rozvalování a překládání</li> </ul>                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje základní druhy hmot a těst dle receptury;</li> <li>▪ určuje správný stupeň našlehání hmot;</li> <li>▪ tvaruje ručně hmoty a těsta;</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> <li>▪ využívá estetických principů při zdobení;</li> </ul>                                                                    | <b>14. Příprava light výrobků a DIA výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodná volba surovin</li> <li>▪ výroba hmot a těst</li> <li>▪ tvarování, pečení plnění, dohotovení</li> </ul>                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje restaurační moučníky a uvede postupy výroby;</li> <li>▪ připravuje základní druhy hmot dle receptury;</li> <li>▪ potahuje a dohotovuje výrobky;</li> <li>▪ využívá estetických principů při zdobení;</li> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> </ul>                                                                           | <b>15. Restauráční moučníky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výroba restauračních moučníků</li> <li>▪ teplé a studené restaurační moučníky</li> <li>▪ vařené, pečené, smažené výrobky</li> <li>▪ nové trendy v podávání restauračních moučníků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje;</li> <li>▪ uchovává zmrzliny;</li> <li>▪ tvaruje, případně zdobí zmrzliny;</li> <li>▪ vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení;</li> <li>▪ při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu;</li> </ul> | <b>16. Výroba zmrzlin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava tekuté zmrzliny</li> <li>▪ vychlazení</li> <li>▪ mrazení zmrzliny</li> <li>▪ uchovávání zmrzliny</li> </ul>                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady;</li> <li>▪ provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků;</li> <li>▪ uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přísad;</li> <li>▪ vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu;</li> </ul>                                                              | <b>17. Hodnocení jakosti výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hodnocení kvality výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení;</li><li>▪ volí vhodné obalové materiály balených výrobků;</li><li>▪ uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici;</li><li>▪ vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků;</li><li>▪ prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele.</li></ul> | <b>18. 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>▪ marketing cukrářských výrobků</li><li>▪ prodej výrobků</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Modul Carvingový kurz

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Typ modulu                           | nepovinný                                                            |
| Délka modulu                         | 2 dny/14 hodin                                                       |
| Zařazení modulu do ročníku           | první                                                                |
| Platnost modulu                      | Od 01.09.2022                                                        |

### Charakteristika modulu

Kurz carvingový je naučným kurzem, který v návaznosti na jiné předměty pomáhá formovat přípravu žáků v praxi, upevňovat základní manuální principy, ale i rozvíjet jejich základy profesionálního přístupu.

Rozvíjí a procvičuje i jejich znalosti v oblasti gastronomie. Inspiruje k vytváření ozdob na slavnostní tabule pro domácí oslavy a profesionální akce. Zároveň si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k profesnímu růstu.

Při teoretické a praktické odborné činnosti je využíváno odborné specializované organizace s oprávněním k lektorské činnosti a akreditované MŠMT.

### Doporučené postupy výuky

Dosažení uvedených vzdělávacích cílů vyžaduje činnostní pojetí výuky s maximálním využitím aktivizačních metod a praktických činností žáků.

Ve výuce se uplatní praktická dovednost, vztah k dané probírané problematice, osobní přístup, fyzická zdatnost a schopnost aplikovat teorii na praktickou přípravu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli vykrájet a vyřezat jednoduché ozdoby z ovoce a zeleniny. Kurz je určen pro začátečníky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| Předpokládané výsledky vzdělávání                                                                                                                                                                   | Obsah modulu                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>naučí se základní organizační pravidla přípravy pracovních prostor pro vyřezávání ovoce;</li><li>se seznámí s pravidly používání nářadí.</li></ul> | <b>1. Úvod do problematiky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proškolení BOZP</li><li>Organizační pokyny</li><li>Carvingové nářadí a pomůcky</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>umí rozpoznat vhodnost určených technik vyřezávání;</li><li>umí vyřezat jednoduché ozdoby.</li></ul>                                                          | <b>2. Vyřezávání ovoce a zeleniny</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Techniky vyřezávání</li><li>Praktické ukázky</li></ul>                            |

### **Hodnocení výsledků žáků**

Modul je hodnocen organizátorem, odborným pracovníkem firmy CZECH CARVING STUDIO – Luděk Procházka na základě praktické a teoretické zkoušky. Žák získá osvědčení o úspěšném absolvování kurzu.

Kurz není klasifikován, nemá přímý vliv na klasifikaci jednotlivých vyučovacích předmětů.

### **Materiální zajištění modulu**

Základním materiálem je čerstvá zelenina a ovoce.

## Modul Baristický kurz

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Typ modulu                           | nepovinný                                                            |
| Délka modulu                         | 2 dny/14 hodin                                                       |
| Zařazení modulu do ročníku           | druhý                                                                |
| Platnost modulu                      | Od 01.09.2022                                                        |

### Charakteristika modulu

Kurz baristický je naučným kurzem, který v návaznosti na jiné předměty pomáhá formovat přípravu žáků v praxi, upevňovat základní manuální principy, ale i rozvíjet jejich základy profesionálního přístupu.

Rozvíjí a procvičuje i jejich znalosti v oblasti gastronomie. Inspiruje k vytváření nápojů pro domácí oslavy a profesionální akce. Zároveň si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k profesnímu růstu.

Při teoretické a praktické odborné činnosti je využíváno odborné specializované organizace s oprávněním k lektorské činnosti a akreditované MŠMT.

### Doporučené postupy výuky

Dosažení uvedených vzdělávacích cílů vyžaduje činnostní pojetí výuky s maximálním využitím aktivizačních metod a praktických činností žáků.

Ve výuce se uplatní praktická dovednost, vztah k dané probírané problematice, osobní přístup, fyzická zdatnost a schopnost aplikovat teorii na praktickou přípravu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli připravit různé druhy kávy. Kurz je určen pro začátečníky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| Předpokládané výsledky vzdělávání                                                                                                                                                                                                                    | Obsah modulu                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>naučí se základní organizační pravidla přípravy pracovních prostor pro přípravu kávy;</li><li>se seznámí s pravidly používání kávovarů;</li><li>naučí se rozpoznat druhy kávy podle vůně.</li></ul> | <b>1. Úvod do problematiky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proškolení BOZP</li><li>Organizační pokyny</li><li>Historie kávy</li><li>Rozdělení a výroba kávy</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>umí připravit různé druhy kávy;</li><li>umí prakticky předvést servis kávy.</li></ul>                                                                                                                          | <b>2. Příprava kávy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Druhy kávovarů</li><li>Praktické ukázky</li><li>Servis kávy</li></ul>                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |

---

**Hodnocení výsledků žáků**

---

Modul je hodnocen organizátorem, odborným pracovníkem firmy CAFÉ ART Poděbrady na základě praktické a teoretické zkoušky. Žák získá osvědčení o úspěšném absolvování kurzu.

Kurz není klasifikován, nemá přímý vliv na klasifikaci jednotlivých vyučovacích předmětů.

---

**Materiální zajištění modulu**

---

Základním materiálem je odborná literatura a obchodní značky kávy, mléko, smetana.

## Modul Barmanský kurz

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Typ modulu                           | nepovinný                                                            |
| Délka modulu                         | 5 dnů/30 hodin                                                       |
| Zařazení modulu do ročníku           | třetí                                                                |
| Platnost modulu                      | Od 01.09.2022                                                        |

### Charakteristika modulu

Kurz barmanský je naučným kurzem, který v návaznosti na jiné předměty pomáhá formovat přípravu žáků v praxi, upevňovat základní manuální principy, ale i rozvíjet jejich základy profesionálního přístupu.

Rozvíjí a procvičuje i jejich znalosti v oblasti gastronomie. Inspiruje k vytváření alkoholických a nealkoholických míchaných nápojů pro domácí oslavy a profesionální akce. Zároveň si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k profesnímu růstu.

Při teoretické a praktické odborné činnosti je využíváno odborné specializované organizace s oprávněním k lektorské činnosti a akreditované MŠMT.

### Doporučené postupy výuky

Dosažení uvedených vzdělávacích cílů vyžaduje činnostní pojetí výuky s maximálním využitím aktivizačních metod a praktických činností žáků.

Ve výuce se uplatní praktická dovednost, vztah k dané probírané problematice, osobní přístup, fyzická zdatnost a schopnost aplikovat teorii na praktickou přípravu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli namíchat kokteily tradičních a netradičních receptur. Kurz je určen pro začátečníky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| Předpokládané výsledky vzdělávání                                                                                                                                                                                    | Obsah modulu                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>naučí se základní organizační pravidla přípravy pracovních prostor pro barmanskou činnost;</li><li>se seznámí s pravidly používání barového inventáře.</li></ul>    | <b>1. Úvod do problematiky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proškolení BOZP</li><li>Organizační pokyny</li><li>Inventář potřebný pro barmana</li></ul>    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>umí rozpoznat vhodnost určených technik míchání;</li><li>umí připravit a namíchat nealkoholické nápoje;</li><li>umí připravit a namíchat alkoholické míchané nápoje.</li></ul> | <b>2. Míchání nealkoholický a alkoholických nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Techniky míchání</li><li>Receptury</li><li>Praktické ukázky</li></ul> |

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Modul je hodnocen organizátorem, odborným pracovníkem firmy První české barmanské akademie v Plzni na základě praktické a teoretické zkoušky. Žák získá osvědčení o úspěšném absolvování kurzu.

Kurz není klasifikován, nemá přímý vliv na klasifikaci jednotlivých vyučovacích předmětů.

#### **Materiální zajištění modulu**

Základním materiálem je shoker, led, ovocné tresti a lihoviny.



## Materiální podmínky realizace školního vzdělávacího programu

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

Teoretické a praktické vyučování je soustředěno do areálu odloučeného pracoviště v Chocni, Vysokomýtská 1206.

Škola je materiálně dobře vybavena. Disponuje dostatečným počtem učeben (kmenových i odborných) k zajištění vyučovaných vzdělávacích programů.

Všechny kmenové učebny jsou vybaveny počítači a dataprojektory. Část kmenových a odborných učeben je vybavena interaktivními tabulemi. Ve všech učebnách jsou keramické tabule.

Předmět Informatika se vyučuje v odborných učebnách IT, vybavených počítači (notebooky), projektory a interaktivní tabulí. K výuce odborných předmětů slouží moderně vybavené odborné učebny.

Počítačové učebny jsou vybaveny pro výuku programy, jako jsou například počítačem řízená výuka psaní všemi deseti na klávesnici ZAV, MS Office Professional, grafický program Zoner Photo Studio, Zoner Calisto a další.

Všichni učitelé mají přístup k výpočetní a reprodukční technice. Všechny počítače jsou připojeny na internet.

Škola je dostatečně vybavena reprodukční a přenosnou audiovizuální technikou. V případě nařízené online výuky škola zajišťuje distanční vzdělávání v plném rozsahu (včetně kamerového vybavení) pro všechny žáky.

Průběžně je pořizována aktuální odborná literatura a odebírána odborný tisk. Jsou doplňovány sbírky učebních pomůcek.

## Personální podmínky realizace školního vzdělávacího programu

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

V čele školy stojí ředitel, který je zároveň jejím statutárním orgánem. Ředitel školy přímo řídí organizační složky (úseky), v jejichž čele stojí vedoucí úseků.

Jako metodické orgány jsou zřízeny odborné sekce, možnost ovlivňovat řízení školy mají též komise zřízené ředitelem školy. Při škole působí tříčlenná školská rada.

Kmenoví pedagogičtí pracovníci splňují podmínky kvalifikace pro výkon povolání učitele na střední odborné škole. Škola podporuje další vzdělávání svých učitelů.

V rámci svých povinností jsou učitelé pověřeni dalšími činnostmi – výchovným poradenstvím, prevencí sociálně patologických jevů, správou počítačové sítě, vedením odborných sekcí, třídnictvím, správou kabinetů, sbírek, propagací školy na výstavách škol, publikační činností, přípravou kurzů, poznávacích zájezdů, zajišťováním mezinárodní spolupráce, projektovými úkoly atp.

Pedagogický sbor tvoří učitelé, kteří splňují odbornou kvalifikaci.

## Spolupráce se sociálními partnery

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání           | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

V zájmu zvyšování kvality vzdělávání a s cílem navázat těsnější kontakty s budoucími zaměstnavateli škola spolupracuje s místně příslušnými úřady práce, zejména Úřadem práce v Ústí nad Orlicí, a aktivně se podílí na činnosti vybraných profesních organizací.

S úřady práce škola pravidelně vyhodnocuje uplatnění absolventů na trhu práce a pro žáky 3. ročníku připravuje přednášku o této problematice.

Mezi profesními organizacemi má pro obor Cukrář velký význam spolupráce s Hospodářskou komorou. Účastní se aktivit organizovaných KHK Pardubického kraje a participuje na členských výhodách. Osvědčila se vzájemná spolupráce při realizaci projektů financovaných ze strukturálních fondů.

Vzhledem k zaměření oboru je též velmi významná spolupráce s cukrárnami, pekárny, restauracemi a dalšími gastronomickými zařízeními. Těžištěm spolupráce se sociálními partnery je organizace odborného výcviku, který je zčásti realizován na jejich pracovištích. Odborný výcvik hodnotí pověření pracovníci sociálních partnerů. Takto získané poznatky z reálných pracovišť dovolují rychle zařazovat do výuky buď aktuální informace z oboru, nebo dokonce přistoupit k úpravám vzdělávacích dokumentů včetně školních vzdělávacích programů.