ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

CUKRÁŘ

3. VERZE

"Ach cukráři, tys umělec co dílo tvoří, jsou však jiní, které baví, když tvorbu tvých rukou boří."

1 Identifikační údaje ... 4
1.1 Předkladatel ... 4
1.2 Zřizovatel ... 4
1.3 Název ŠVP ... 4
1.4 Platnost dokumentu ... 4
2 Profil absolventa ... 5
2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi ... 5
2.2 Kompetence absolventa ... 5
2.3 Způsob ukončení vzdělávání ... 11
3 Charakteristika vzdělávacího programu ... 12
3.1 Celkové pojetí vzdělávání ... 12
3.2 Organizace výuky ... 13
3.3 Realizace praktického vyučování ... 14
3.4 Výchovné a vzdělávací strategie ... 15
3.5 Začlenění průřezových témat ... 23
3.6 Přípravné kurzy nabízené školou ... 24
3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků ... 24
3.8 Organizace přijímacího řízení ... 28
3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ ... 30
3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ... 31
3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných ... 32
3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ... 33
3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání ... 35
4 Učební plán ... 36
4.1 Týdenní dotace - přehled ... 36
4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu ... 37
4.2 Celkové dotace - přehled ... 37
4.3 Přehled využití týdnů ... 38
5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ... 39
6 Učební osnovy ... 40
6.1 Český jazyk a literatura ... 40
6.2 Anglický jazyk ... 46
6.3 Občanská výchova ... 52
6.4 Matematika ... 62
6.5 Tělesná výchova ... 68
6.6 Zdravotní výchova ... 76
6.7 Informatika ... 83
6.8 Suroviny a výživa ... 93
6.9 Stroje a zařízení ... 99
6.10 Technologie ... 105

6.11 Odborné kreslení..... 113
6.12 Odborný výcvik..... 117
7 Zajištění výuky..... 143
8 Charakteristika spolupráce 144
8.1 Spolupráce s dalšími institucemi..... 144
8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery 144

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola a základní škola Žamberk
ADRESA ŠKOLY: Tyršova 214, Žamberk, 56401
JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Mgr. Bc. Petr Šponiar
IČ: 49314840
RED-IZO: 600024792
KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Ing. Marcela Bednářová, Mgr. Renáta Kubíčková, Mgr. Milan Rojek

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Pardubický kraj
ADRESA ZŘIZOVATELE: Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice
KONTAKTY: Tel. +420 466 026 111

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: CUKRÁŘ /3. VERZE
MOTIVAČNÍ NÁZEV: "Ach cukráři, tys umělec, co dílo tvoří, jsou však jiní, které baví, když tvorbu tvých rukou boří."
KÓD A NÁZEV OBORU: 29-51-E/01 Potravinářská výroba - CUKRÁŘ
ZAMĚŘENÍ: všeobecné
STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem,
kvalifikační úroveň EQF 3
FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: tříleté studium v denní formě vzdělávání

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2025
VERZE ŠVP: 3
ČÍSLO JEDNACÍ: SŠZŠŽA/1019/2025/RE

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola a základní škola Žamberk
ADRESA ŠKOLY: Tyršova 214, Žamberk, 56401
ZŘIZOVATEL: Pardubický kraj
NÁZEV ŠVP: CUKRÁŘ/3. VERZE
KÓD A NÁZEV OBORU: 29-51-E/01 Potravinářská výroba - CUKRÁŘ
PLATNOST OD: 1. 9. 2025
STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: tříleté studium v denní formě vzdělávání

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

2.2 Kompetence absolventa

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

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

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

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;

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

b) Kompetence k řešení problémů

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

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

c) Komunikativní kompetence

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

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné testy na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové

i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolventi by měli:

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

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

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

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění

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

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

g) Matematické kompetence

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

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

h) Digitální kompetence

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

- ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného

života; samostatně rozhodovat, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít;

- získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;
- využívat digitální technologie, aby si usnadnili práci, zautomatizovali rutinní činnosti, zefektivnili či zjednodušili své pracovní postupy a zkvalitnili výsledky své práce;
- vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzovat, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy;
- předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jejich tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednají eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborné kompetence

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- 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 snažili se poskytnout první pomoc.

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

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

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

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

d) Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky, tzn., aby absolventi:

- prováděli kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientovali se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad;
- vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

e) Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn., aby absolventi:

- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržovali technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; prováděli jejich čištění a běžnou údržbu;
- prováděli senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky.

f) Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu, tzn., aby absolventi:

- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- likvidovali odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství.

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou písemnou, praktickou a ústní; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a **výuční list**. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další studium na středních školách.

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň: EQF 3

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola a základní škola Žamberk
ADRESA ŠKOLY: Tyršova 214, Žamberk, 56401
ZŘIZOVATEL: Pardubický kraj
NÁZEV ŠVP: CUKRÁŘ/3. VERZE
KÓD A NÁZEV OBORU: 29-51-E/01 Potravinářská výroba - CUKRÁŘ
PLATNOST OD: 1. 9. 2025
STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: tříleté studium v denní formě vzdělávání

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program je určen pro žáky se speciálními potřebami ve smyslu Zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborným a jiném vzdělávání, viz. §16. Škola vychovává samostatné, všeobecně i odborně vzdělané absolventy, schopné se uplatnit na současném trhu práce, s ohledem na jejich speciálně vzdělávací potřeby.

Žáci jsou cílevědomě připravováni na týmovou práci, na vytváření dobrých mezilidských vztahů, je posilována orientace na komunikativní dovednosti, dovednosti zdokonalovat vlastní učení i výkonnost a řešit problémové situace. Důraz je kladen i na podporu zájmu žáků o daný obor a další studium a sebevzdělávání.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům dané množství všeobecných a odborných vědomostí a dovedností potřebných pro práci cukráře.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty a odborný výcvik jsou zaměřeny na získání vědomostí a dovedností potřebných především pro práci cukráře. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům přiměřené množství odborných poznatků a dovedností pro práci v potravinářských/cukrářských provozech. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a polotovarů a osvojení technologických postupů při výrobě. Technologie a praktická příprava je zaměřena na běžné cukrářské výrobky, jemné a běžné pečivo, restaurační moučníky. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem

odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných vědomostí. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a ekologickému chování, ke slušnému a společenskému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Vzdělávací proces odráží potřeby žáků (nižší počet žáků ve třídě, přiměřená obsahová náročnost učiva, vhodné metody výuky). Teoretické vyučování je realizováno dle jednotlivých předmětů v učebnách školy, a to v odborných učebnách, v počítačové učebně, v tělocvičně, v zahradní učebně a ve venkovním sportovním areálu. Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Výuka v 1. a ve 2. ročníku je členěna na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají. Přitom do týdenní dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Ve 3. ročníku dvoutýdenního cyklu probíhá odborný výcviku v bloku 7 dnů a teoretická výuka v bloku 3 dny, přičemž v dotaci teoretického vyučování jsou jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Počet žáků ve třídě je maximálně 14, počet žáků ve skupině odborného výcviku je maximálně 8. Pro teoretickou výuku stanovil zřizovatel výjimku nejvyššího počtu žáků ve třídě na 18.

Forma realizace praktického vyučování

Formou realizace praktického vyučování na naší škole je **ODBORNÝ VÝCVIK**, který je realizován v 1., 2. a 3. ročníku pod přímým vedením učitelů odborného výcviku v odborných učebnách: ve školní cukrářské dílně skupinovou výukou, ve vyšších ročnících je praktické vyučování realizováno i formou individuální **učební praxe** na smluvních pracovištích fyzických nebo právnických osob pod vedením určeného instruktora/odborného pracovníka daného smluvního zařízení. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků na smluvních pracovištích je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), § 12 a § 13 vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, a to na pracovištích fyzických nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzdělávání. Na žáky se při praktickém vyučování vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Realizace dalších vzdělávacích a mimoškolních aktivit podporujících záměr školy

- Prezentace oboru (prezentace na přehlídkách a výstavách škol, prezentace přímo v základních školách, Den otevřených dveří,…)

- Exkurze do cukrářských a pekařských provozů.

- Vlastivědná exkurze je realizována na konci školního roku, a to nejdéle po dobu dvou dní.

- Besedy s policií, kurátory, pracovníky školského poradenského zařízení, pracovníky úřadu práce.

- Návštěva kulturních akcí - akce pořádané školou či ostatními školami v okolí, akce pořádané městem a dalšími subjekty.

- Účast v projektu v rámci prevence patologických jevů, který je zaměřen na prevenci rizikového chování u žáků.

- Nabídka kroužků - v průběhu vzdělávacího cyklu se nabídka kroužků přirozeně mění podle zájmu žáků. Konkrétní náplň a časovou dotaci kroužku stanoví vedoucí zájmového útvaru na každý školní rok.

- Sportovní aktivity - výlety na kolech a in-line bruslích po okolí, jízda na raftech a lodích po řece Orlici, koloběžky, kopaná, florbal, ping pong, volejbal, v zimně sjezd a běh na lyžích, snowboard, bruslení na ledové ploše a další.

3.3 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování - ODBORNÝ VÝCVIK - je realizován ve škole (v odborných učebnách: cvičné kuchyně, nebo na pracovištích fyzických nebo právnických osob.

Na žáky se při praktickém vyučování - odborném výcviku - vztahují ustanovení zákonů a vyhlášek, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci, péči o pracovní podmínky mladistvých a další předpisy. Odborný výcvik žáků je realizován v rámci vyučovacího předmětu - v rozsahu stanoveném týdenním rozvrhem vyučovacích hodin. Výuka probíhá v odborných učebnách školy, školských zařízeních a na pracovištích fyzických nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s příslušným oborem vzdělání a uzavřely se školou smlouvu o obsahu a rozsahu praxe a podmínkách pro její konání v rozsahu stanoveném v § 65 zákona č. 561/2004 Sb., v platném znění, a § 12 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb.

Na pracovištích fyzických nebo právnických osob se provádí za vedení a dozoru pověřených zaměstnanců této fyzické nebo právnické osoby – instruktorů. Instruktor vede současně nejvýše tři žáky.

Požadavky na bezpečnost a zdraví při práci a hygienu práce při odborném výcviku

Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků a právních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem praxe a musí být doplněny o informace o rizicích možných ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci při praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik. Prostory pro výuku praktického vyučování musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným vyhláškou č. 108/2001 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol a školských zařízení a nařízení vlády č. 361/2007 Sb., v platném znění, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ověření jejich znalostí musí být prokazatelné. Nácvik a procvičování praktických činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (zákoník práce, vyhláška č. 288/2003 Sb., v platném znění).

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	- vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání; - umožňujeme jim ovládat adekvátní techniku učení, vedeme žáky k vytváření vhodného studijního režimu a podmínek; - rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva; - předkládáme žákům možnosti používat osvojené dovedností v jiných oblastech; - vedeme žáky k systematickému řazení a ukládání informací; - vedeme žáky k aplikaci naučených pravidel pravopisu a jejich vzájemnému propojování; - seznamuje žáky s mluvnickými a literárními termíny, které souvisejí s probíraným učivem; - zadáváme žákům samostatné práce vyžadující aplikaci teoretických poznatků; - zadáváme žákům motivační domácí úkoly - umožňujeme jim vybrat si z nabídky domácích úkolů; - požadujeme od žáků prezentaci výsledků domácích úkolů; - vyžadujeme od žáků vhodné rozvržení vlastní práce; - umožňujeme žákům ve vhodných případech realizovat vlastní nápady a náměty; - využíváme sebekontrolu a sebehodnocení žáků; - zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; - zadáváme žákům úkoly, při kterých kombinují informace z různých zdrojů; - zařazujeme metody, vedoucí žáky k novým k objevům, řešením a závěrům; - umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; - postupnou abstrakcí a zobecňováním vedeme žáky k osvojování základních matematických pojmů a vztahů;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- umožňujeme žákům díky vhodné organizaci výuky studovat jednoduché matematické texty, vyhledávat informace v tištěné i elektronické podobě, získávat soubory dat k dalšímu zpracování; - pomocí modelování situací rozvíjíme představivost žáků, používáme metodu řízeného experimentu pro budování pojmů v mysli žáků; - prací s chybou jako pozitivním prvkem vedeme žáky k hlubšímu zamyšlení nad použitým postupem a správností výpočtu; - zadáváme vhodné slovní úlohy a příklady z běžného života a tím motivujeme žáky k využívání matematických poznatků a dovedností v praxi; - používáme v hodinách informační a komunikační technologie a tím vede žáky k využívání digitálních zdrojů a prostředků k vyhledávání informací, modelování, simulacím, výpočtům a znázorňování; - klademe důraz na pozitivní motivaci žáka; - vedeme k vyhledávání vhodných způsobů, metod a strategie pro vykonání pohybových úkolů; - cíleně vedeme žáky k rozvíjení pohybové aktivity i mimo vyučování; - užíváme a vedeme žáky k užívání odborné terminologie (tělovýchovného názvosloví); - vybízíme žáky, aby kladli otázky k tématu; - zadáváme problémové úlohy rozvíjející tvořivost a hledání možných postupů; - pracujeme s chybou žáka jako a příležitostí ukázat cestu ke správnému řešení; - umožňujeme žákům ověřit si správnost svého řešení; - sledujeme úspěšnost jednotlivých žáků a oceňuje jejich pokrok; - vedeme žáky k plánování úkolů a postupů; - vedeme žáky k práci s odbornou literaturou, k práci s textem, k umění vyhledávat a zpracovávat informace; - učíme žáky s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky.
Kompetence k řešení problémů	- vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; - klademe žákům otevřené otázky, zadáváme problémové úlohy a úlohy rozvíjející jejich tvořivost; - vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; - zadáváme úkoly, při kterých žáci spolupracují; - společně s žáky formulujeme cíl činnosti; - vytváříme pro žáky praktické problémové úlohy a situace, při nichž je nutné řešit praktické problémy; - vhodně formulovanými a přiměřeně obtížnými úkoly vedeme žáky k důkladné analýze, k plánu řešení, k volbě vhodného postupu při řešení problému (využití tradičních i digitálních

Výchovné a vzdělávací strategie	
	prostředků), k odhadu a vyhodnocení reálnosti výsledku vzhledem k zadaným podmínkám; - na základě pokusů nebo zkušeností žáků rozvíjíme jejich logické myšlení, úsudek a tvoření hypotéz, které žáci ověřují nebo vyvracejí pomocí protipříkladů; - prostřednictvím vhodně volených příkladů vedeme žáky k osvojení induktivního a deduktivního přístupu při řešení problému; - při řešení problémů pomocí algoritmu zařazujeme do výuky modelové příklady; - nabízíme žákům k řešení úkoly, které vyžadují propojení znalostí z více vyučovacích předmětů i využití praktických dovedností z různých oblastí lidské činnosti, a tudíž i více přístupů k vyřešení; - nabádáme žáky k využívání vlastního úsudku a zkušeností k řešení situací; - spolupracujeme se žáky při organizování soutěží na úrovni třídy nebo školy; - vedeme žáky k vlastnímu rozhodnutí při řešení problémů s ohledem na zdraví svoje i svých spolužáků; - zajímáme se o náměty žáků; - umožňujeme volbu různých postupů; - pracujeme s chybou žáka jako s příležitostí k nápravě; - umožňujeme spoluutvářet pravidla pro hodnocení; - umožňujeme jim spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikativní kompetence	- vedeme žáky ke správné formulaci obsahu sdělení v rámci probíraných žánrů; - nabízíme žákům dostatek příležitostí k porozumění probíraným literárním textům; - rozšiřuje slovní zásobu žáků pomocí literárního i gramatického učiva; - vede žáky ke správné a srozumitelné stavbě větných celků; - klademe důraz na týmovou a kooperativní vyučování; - využíváme metody obsahující prvky prezentace výsledků; - zařazujeme činnosti umožňující komunikaci s různými věkovými skupinami žáků i s dospělou populací (spolupráce a společné akce starších a mladších žáků, akce pro rodiče a veřejnost); - vedeme žáky ke kritickému pohledu na názory lišící se od jejich vlastních; - zadáváme úkoly vedoucí žáky ke vzájemné spolupráci; - umožňujeme žákům vzájemné sdílení pocitů a názorů; - důslednou kontrolou žákova projevu podporujeme u žáků používání odborné terminologie a kultivaci jazyka matematiky; - důslednou kontrolou podporujeme u žáků čtení slovních úloh s porozuměním, správnou matematizaci problémů a interpretaci výsledků; - cíleně využíváme příležitosti k tomu, aby žáci tradičními i digitálními prostředky prezentovali ostatním postupy řešení úloh a srozumitelně vysvětlili, proč daný postup zvolili;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- vhodně využíváme cizí jazyk (zejména angličtinu) a ICT, abychom připravili žáky pro vstup do soudobé společnosti a vědeckého světa matematiky; - vyjadřujeme se výstižně, srozumitelně a kultivovaně a totéž vyžadujeme po žácích; - vyžadujeme od žáků reakce na rady a připomínky (možnost diskuze); - seznámíme žáky s významem signálů, zvuků a gest osoby v pozici rozhodčího nebo trenéra; - klademe důraz na týmovou práci a kooperativní vyučování; - umožňujeme žákům hodnotit svou činnost, výsledky své práce a vlastní pokrok; - vedeme žáky k prozkoumávání různých názorů a pohledů; - umožňujeme žákům vzájemnou komunikaci a spolupráci; - zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; - vytváříme příležitosti pro vzájemnou spolupráci a komunikaci žáků k danému úkolu; - vedeme žáky k bezpečné komunikaci prostřednictvím elektronických médií; - umožňujeme žákům naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse; - vedeme je k vyjadřování se a k vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
Personální a sociální kompetence	- vytváříme příležitosti k diskuzi v malých skupinách i v rámci celé třídy; - stanovíme pravidla pro práci ve skupině i pro práci samostatnou a dbá na jejich dodržování; - předkládáme žákům přiměřeně náročné úkoly a tím jim umožňujeme dosažení pocitu sebeuspokojení a sebeúcty; - orientujeme se na skupinovou práci, spolupráci ve třídě (příprava setkávání), vzájemnou pomoc při učení; - žákům je poskytována možnost dle vlastního uvážení projevit své pocity a nálady; - zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; - umožňujeme žákům vzájemné sdílení pocitů a názorů; - umožňujeme žákům chovat se asertivně; - vedeme žáky k vzájemnému poznávání a k toleranci; - umožňujeme řešení problémů a situací, během nichž se žáci učí argumentovat, posilovat správné postoje a prezentovat je; - vytvářením vhodných příležitostí k aktivní diskusi vedeme žáky k obhajobě vlastního názoru, k jeho případné změně na základě zjištění nových informací; - organizací a kontrolou skupinové práce vedeme žáky k tomu, aby si rozdělili úlohy podle matematických znalostí a dovedností jednotlivých členů skupiny; - vedeme žáky k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; - vedeme žáky přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci; - vedeme je k finanční gramotnosti;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- vedeme žáky ke spolupráci s ostatními na dosažení společného cíle (vstřelení branky, vyřešení zadaného problému); - vysvětlujeme přidělenou roli žáka v týmu; - vedeme žáky k prokazování respektu učiteli, ostatním členům skupiny, ale i protivníkovi; - pochvalou a oceněním rozvíjíme zdravou sebedůvěru žáků, korigujeme jednání přispívající k pocitu sebeúcty; - vedeme žáky k reálnému posuzování své fyzické a duševní možnosti, k odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích; - podporujeme žáky ve stanovování cílů a priorit podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; - vedeme je k odpovědnému vztahu ke svému zdraví, k péči o svůj fyzický i duševní rozvoj, vedeme žáky k uvědomění si důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; - vedeme žáky k toleranci odlišných názorů; - vlastním příkladem vedeme žáky k empatii; - utváříme podmínky pro vzájemnou pomoc; - umožňujeme žákům, aby si vzájemně sdělovali své pocity a nálady; - vyžadujeme dodržování pravidel, vzniklých v dané třídě; - zařazujeme metody, při kterých žáci spolupracují a komunikují; - respektujeme individuální schopnosti žáků a oceňuje jejich snahu; - umožňujeme žákům reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; - vedeme žáky k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	- podporujeme v žácích schopnost pomoc poskytnout i o ni požádat; - seznamujeme žáky s naším kulturním dědictvím a vysvětluje jim jeho význam; - podporujeme v žácích potřebu kultivovaného literárního projevu, četby, celoživotního vzdělávání; - pravidla chování ve škole jsou postupně vypracovávána ve spolupráci s žáky; - vyžadujeme od žáků hodnocení vlastního chování i chování spolužáků, hledání společného řešení při nedodržování pravidel třídy či školního řádu - vyžadujeme od žáků přijetí zodpovědnosti za plné dodržování pravidel třídy i školního řádu; - žákům je poskytována možnost projevit dle vlastního uvážení své pocity a nálady a upozornit na fyzické i psychické násilí, se kterým se setkávají; - zadáváme žákům konkrétní příklady z každodenního běžného života; - na konkrétních modelových příkladech demonstrujeme pozitivní a negativní projevy chování lidí;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- škola v rámci možností pořádá soutěže a různé akce pro město - vystoupení pro veřejnost, účast žáků na akcích města, vystupování pro seniory, mateřské školy aj.; - umožňujeme žákům besedy, návštěvy městského úřadu, úřadu práce; - nabízíme žákům vhodné pozitivní aktivity (kulturní, sportovní, rekreační apod.) jako protipól nežádoucím sociálně patologickým jevům; - zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; - zadáváme úkoly, při kterých žáci kombinují informace z různých zdrojů; - umožňujeme žákům spoluvytvářet kritéria hodnocení; - umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; - pomáháme žákům pochopit důležitost solidarity a tolerance ve společnosti; - učíme žáky rozpoznat netolerantní, rasistické a extremistické projevy a zaujmout nesouhlasný postoj; - učíme žáky chránit kulturní a přírodní památky; - pomáháme žákům s uvědoměním si vlastních cílů a hodnot, ale i pochopením pro situaci ostatních; - aktivně vystupujeme proti nepřiměřenému psychickému i fyzickému zacházení a útlaku a vedeme k tomu žáky; - pomocí pravidel a jejich dodržování vedeme žáky i k respektování obecně přijímaných principů (zákony, školní řád, bezpečnostní pokyny, společenské normy, ...); - vedeme žáky k odpovědnému a samostatnému jednání nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; - vedeme je k dodržování zákonů, respektování práv a osobnosti druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a vedeme je k oproštění od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace; - učíme je uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; - reflektujeme společenské i přírodní dění; - zajímáme se o názory žáků; - umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; - vedeme žáky k demokratickému řešení konfliktů.
Kompetence k pracovnímu uplatnění	- zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; - vyžadujeme dokončení zadané práce v dohodnuté kvalitě a termínu; - důsledně vyžadujeme dodržování pravidel; - reflektujeme společenské a přírodní dění ve výuce; - objasňujeme žákům, které koncepce a postupy používané v praxi jsou v souladu s dosaženou úrovní poznání; - vyžadujeme od žáků zhodnocení vlastní práce i práce spolužáků a návrhy na zlepšení; - vedeme žáky k plánování úkolů a postupů; - vedeme žáky ke správnému využití materiálů a techniky; - dáváme k dispozici žákům materiály a literaturu; - vedeme žáky k vyhledávání informací nejen ve školních zdrojích.

Výchovné a vzdělávací strategie	
Matematické kompetence	- žáky vedeme ke správnému používání a převádění běžných jednotek; - při komunikaci je vedeme k používání pojmů kvantifikujícího charakteru; - vedeme žáky ke znalosti čtení různých forem grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); - vedeme je k provádění reálný odhadu výsledku řešení dané úlohy; - vedeme žáky k rozpoznání základních tvarů předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; - vedeme je k aplikaci matematických postupů při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
Digitální kompetence	- vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; - vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; - jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; - žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; - učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; - vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; - učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; - žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; - učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; - vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné - vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; - motivujme žáky k celoživotnímu učení; - podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; - učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka - podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky	- vedeme žáky, aby prováděli kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků; - vedeme žáky, aby se orientovali se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad; - vedeme žáky, aby vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci.
Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin	- vedeme žáky k výběru vhodných surovin a pomocných látek pro daný technologický postup; - vedeme žáky, aby připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny, podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky; - vedeme žáky, aby dodržovali technologický postup a technologickou kázeň; - učíme žáky k manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin; - učíme žáky obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu; - učíme žáky, provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků; - učíme žáky balit, označovat, skladovat a expedovat hotové výrobky.
Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu	- vedeme žáky, aby pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny; - vedeme žáky, aby si osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu; - učíme žáky, jak likvidovat odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy; - seznámíme žáky s platnými právními předpisy v potravinářství.
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	- učíme žáky bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); - učíme žáky, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - vedeme žáky, aby si osvojili zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví; - učíme žáky, aby znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví

Výchovné a vzdělávací strategie	
	v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce); - učíme žáky, aby byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	- vedeme žáky, aby chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; - učíme žáky dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; - učíme žáky, aby dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesu, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	- vedeme žáky, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; - vedeme žáky, aby 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; - vedeme žáky efektivně hospodařit s finančními prostředky; - učíme žáky nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI	ČJL, OV	AJ, OV, ZV	-
ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	TV, TE, ODV	ODV	-
ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE	-	ČJL	OV, ODV
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT	ČJL, AJ, OV, M, TV, IKT, SV, SZ, TE, ODV	ČJL, AJ, OV, M, TV, ZV, IKT, SV, SZ, TE, OK, ODV	AJ, OV, TV, IKT, SV, TE, ODV

3.5.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
ČJL	Český jazyk a literatura
AJ	Anglický jazyk
OV	Občanská výchova
M	Matematika
TV	Tělesná výchova

Zkratka	Název předmětu
ZV	Zdravotní výchova
INF	Informatika
SV	Suroviny a výživa
SZ	Stroje a zařízení
TE	Technologie
OK	Odborné kreslení
ODV	Odborný výcvik

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou: škola nenabízí žádné přípravné kurzy.

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Základ pro hodnocení chování a prospěchu žáka ve výuce tvoří platná legislativa. Zásady klasifikace v jednotlivých předmětech vychází z Klasifikačního řádu, který je přílohou č. 1 tohoto ŠVP a zároveň součástí školního řádu. V klasifikaci jsou sjednoceny požadavky teoretického i praktického vyučování. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Hodnocení je průběžné za splnění zadaných úkolů a souhrnné za dané pololetí.

Se zásadami hodnocení seznámí žáky učitel na začátku školního roku ve svém předmětu. Hodnocení stupně zvládnutí kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexní posouzení a hodnocení toho, jak žák zvládl jednotlivé kompetence, jak je schopen spolupracovat v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Učitelé využívají k hodnocení žáka různé druhy zkoušek – ústní a písemné zkoušení (testy s uzavřenými nebo otevřenými otázkami, bodové hodnocení, apod.), výsledky skupinové práce, odborné práce, prezentace projektů apod. Sledují průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování i přípravu na výuku. Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, tvořivost.
V odborném výcviku se hodnotí zejména využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, kvalita prováděné práce, plnění termínů na zadaných úkolech, aktivita, schopnost pracovat v týmu, samostatnost a přístup k povinnostem. Dále, zda ovládá bezpečné postupy a způsoby práce, organizace práce, dodržování hygienických pravidel a BOZP. Hodnocení žáků

na smluvních pracovištích školy provádí příslušný instruktor dle instrukcí školy a provádí se známkou.

Společné zásady při hodnocení

- hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická

- hodnocení musí dát perspektivu všem žákům zvláště slabým žákům a žákům se speciálními vzdělávacími potřebami

- respektovat práva žáků na individuální rozvoj - poskytnout žákům prostor pro sebehodnocení

- hodnocení žáků v prvním ročníku musí brát v úvahu rozdílnou úroveň znalostí z posledního ročníku základního vzdělávání a problematiku přechodu žáka na střední školu

- hodnocení musí mít hodnotu motivační, vychází z výsledků ověření znalostí žáka výše uvedenými formami ověřování

- využívat formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení

Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých obdobích jsou klasifikovány těmito stupni

1 – výborný

2 – chvalitebný

3 – dobrý

4 – dostatečný

5 – nedostatečný

Stupeň prospěchu

Určuje učitel, který vyučuje příslušný předmět. Stupeň prospěchu se neurčuje pouze na základě průměru z jednotlivých známek za příslušné období.

Kritéria klasifikace ve všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech

1 - výborný

Žák osvojené poznatky a dovednosti aplikuje správně nebo s menšími chybami. Ústní a písemný projev je obsahově správný a výstižný. Žák je schopen pracovat samostatně.

2 - chvalitebný

Žák osvojené poznatky a dovednosti aplikuje s menšími chybami. Ústní a písemný projev má drobné nedostatky ve správnosti a přesnosti obsahu. Žák je schopen pracovat s menšími obtížemi.

3 - dobrý

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků mezery. Vědomosti dokáže uplatnit jen za pomoci učitele. Ústní a písemný projev je málo rozvinutý.

4 - dostatečný

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků četné a závažné mezery. Své vědomosti dokáže uplatnit jen za pomoci učitele. Jeho ústní a písemný projev je nerozvinutý. Žák je schopen pracovat pod trvalým vedením učitele.

5 - nedostatečný

Žák si učivo neosvojil. Jeho ústní a písemný projev je nevyhovující. Žák není schopen pracovat ani s trvalou pomocí učitele.

Kritéria klasifikace v odborném výcviku

1 - výborný

Žák pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez vážných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

2 - chvalitebný

Žák samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

3 - dobrý

Žák za pomoci učitele odborného výcviku (dále OV) uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. Dopouští se chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou

pomoc učitele OV. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

4 - dostatečný

Žák získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele OV. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele OV. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele OV, méně dbá na pořádek na pracovišti a na dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

5 - nedostatečný

Žák nedokáže ani s pomocí učitele OV uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné a nepřesné. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

Výsledky vzdělávání mohou být vyjádřeny také

U – uvolněn N – nehodnocen

Chování žáka se klasifikuje těmito stupni

1 - velmi dobré

2 - uspokojivé

3 - neuspokojivé

Pravidla pro sebehodnocení žáků

- sebehodnocení je důležitou součástí hodnocení žáků, posiluje jejich sebeúctu a sebevědomí

- sebehodnocení je zařazováno do procesu vzdělávání průběžně všemi vyučujícími, způsobem přiměřeným možnostem a schopnostem žáků

- chyba je přirozená součást procesu učení. Učitelé se o chybě se žáky baví, žáci mohou některé práce sami opravovat, hodnocení žákova výkonu by mělo být doprovázeno rozborem chyb žáka. Chyba je důležitý prostředek učení.

= při sebehodnocení se žák snaží vyjádřit:

- co se mu daří;

- co mu ještě nejde, jaké má rezervy;

- jak bude pokračovat dál;

- učitelé vedou žáka, aby okomentoval svoje výkony a výsledky;

- sebehodnocení žáků, studentů nemá nahradit klasické hodnocení (hodnocení učitelem), ale má pouze doplňovat a rozšiřovat evaluační procesy a více aktivizovat žáka.

= na konci pololetí žák písemnou nebo ústní formou provede sebehodnocení v oblasti:

- zodpovědnost;

- motivace k učení;

- sebedůvěra;

- vztahy v třídním kolektivu;

- známky nejsou jediným prostředkem motivace.

Způsoby hodnocení
Klasifikací

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Předpokladem pro přijetí uchazeče ke vzdělávání je splnění podmínek stanovených zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a ve vyhlášce č. 353/2016, kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů a v souladu s kritérii stanovenými ředitelkou školy pro konkrétní přijímací řízení.

Uchazeč odevzdá přihlášku do denní formy vzdělávání řediteli školy do **1. března** příslušného roku. V případě uchazečů se speciálními vzdělávacími potřebami je třeba zároveň s přihláškou doložit také doporučení vydané školským poradenským zařízením.

Dále musí splnit podmínky pro přijetí:

Prokázání zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání podle § 60 a odst. 3 a § 88 odst. 1 školského zákona u příslušných oborů vzdělání s podmínkou zdravotní způsobilosti stanovených nařízením vlády č. 211/2010 Sb. (potvrzení lékaře na přihlášce).

Doložení splnění povinné školní docházky nebo úspěšně ukončeného základního vzdělání před splněním povinné školní docházky.

Zápisový lístek – po obdržení rozhodnutí o přijetí potvrzuje uchazeč svůj úmysl vzdělávat se na naší škole odevzdáním zápisového lístku.

Oprávněnost svého pobytu na území České republiky (potvrzení k pobytu) **–** předloží zájemci o studium, pokud jsou cizinci, a to nejpozději do doby zahájení vzdělávání.

Zdravotní způsobilost uchazeče

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění.

Nařízení vlády 211/2010 Sb. (§2), ve znění pozdějších předpisů upravuje podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání v odstavci 1 „Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost“.

V oboru vzdělání „Potravinářská výroba“ se jedná o:

- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé a jemné motoriky)
- přecitlivělost na alergizující látky;
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví; nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu.

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky,
pohovor

Obsah přijímacího řízení

Informativní schůzky s uchazeči a jejich zákonnými zástupci.

Kritéria přijetí žáka

Hlavním kritériem pro přijetí nebo nepřijetí uchazeče ke vzdělávání je splnění požadovaných podmínek pro přijetí a hodnocení vyjádřené studijním průměrem z předchozího vzdělávání. V případě vyššího počtu uchazečů, než je předpokládaný počet přijímaných žáků, bude o jejich přijetí nebo nepřijetí rozhodnuto na základě další zjištěné skutečnosti osvědčující schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče.

O přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole rozhoduje ředitel školy.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

Vzdělávání ve vzdělávacím programu se ukončuje **závěrečnou zkouškou.** Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a **výuční list**. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) § 72, ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, ve znění pozdějších předpisů.

ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky vychází z jednotného zadání závěrečných zkoušek (JZZZ - Jednotné zadání závěrečné zkoušky) v oboru.

Písemná zkouška - ředitel stanoví, zda žáci konají písemnou zkoušku elektronickou formou nebo písemnou formou. V případě elektronické formy (na počítači) se každému žákovi automaticky vygeneruje jedinečné téma z banky úkolů. V případě písemné formy (na papíře) ředitel vybere tři témata a každému žákovi jedno téma přidělí. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut, do této doby se nezapočítává čas nezbytný pro přidělení témat žákům.

Praktická zkouška - ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Praktickou zkoušku koná žák nejdéle tři dny. Konkrétní délku stanoví jednotné zadání. v jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin (za 1 hodinu se považuje doba 60 minut).

Ústní zkouška - ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat v rozsahu 25 - 30. Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z "Obecného přehledu ze světa práce". Žák může odpovídat tuto podotázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky. Časový limit věnovaný na jejich zodpovězení je minimálně 3 minuty, maximálně 5 minut. Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Pravidla hodnocení jednotlivých zkoušek závěrečné zkoušky stanoví jednotné zadání. Podle těchto pravidel provádí klasifikaci jednotlivých zkoušek a celkové hodnocení závěrečné zkoušky zkušební komise.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další studium na středních školách.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se řídí novelou školského zákona 82/2015 Sb. a novelou vyhlášky č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. 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.

Vzdělávání v naší škole poskytujeme žákům podle §16 odst. 9. Je obecně založeno na poznávání, respektování a rozvíjení individuálních potřeb, možností a zájmů každého žáka se speciálními vzdělávacími potřebami. Zajišťujeme, aby se každý žák prostřednictvím výuky přizpůsobené individuálním potřebám s využitím podpůrných opatření, optimálně vyvíjel a dosahoval svého osobního maxima.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (PLPP).

Pokud vyučující pedagog vyhodnotí, že má žák při vzdělávání takové potíže, že je potřebné jeho vzdělávání podpořit podpůrnými prostředky pedagogické intervence a pokud tato pedagogická intervence vyžaduje spolupráci více pedagogů, vytvoří škola žákovi plán pedagogické podpory. S PLPP je seznámen zákonný zástupce žáka, žák a všichni vyučující. Obsahuje popis obtíží žáka, stanovení cílů podpory a způsobů vyhodnocování naplňování plánu. U PLPP škola vyhodnocuje naplňování cílů nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování PO.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

IVP zpracovává škola (třídní učitel či vyučujícího konkrétního předmětu s pomocí výchovného poradce) na základě školského poradenského zařízení a žádosti zákonného zástupce žáka. IVP obsahuje informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případné úpravě výstupů ze vzdělávání žáka. IVP obsahuje jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka. IVP se zpracovává do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zákonného zástupce žáka a je dle

potřeb upravován a doplňován v průběhu celého školního roku. Třídní učitel zajistí písemnou žádost o IVP. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP ředitelce školy. IVP je zpracováván ve spolupráci s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. Realizace IVP je průběžně hodnocena a dle potřeby konzultována na schůzkách s vyučujícími pedagogy, výchovným poradcem a zákonnými zástupci.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami naše škola spolupracuje prioritně se Speciálním pedagogickým centrem v Ústí nad Orlicí a případně s Pedagogicko-psychologickou poradnou v Ústí nad Orlicí. S ostatními subjekty škola bude spolupracovat v souladu s doporučením poradenského zařízení.

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Pokud je žák vyhodnocen jako nadaný, příp. mimořádně nadaný, že je potřebné jeho vzdělávání podpořit prostředky pedagogické intervence. Škola vytvoří žákovi plán pedagogické podpory. PLPP zpracovává třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP se zpracovává před zahájením poskytování podpůrných opatření. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP s třídním učitelem, který spolupracuje s rodiči žáka, ostatními pedagogy i žákem samotným. PLPP obsahuje popis oblastí nadání žáka, stanovení cílů podpory a způsobů jejich dosažení. Je stanoven i způsob vyhodnocování naplňování plánu.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Individuální vzdělávací plán (IVP) zpracovává škola pro žáka mimořádně nadaného a to na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a žádosti zákonného zástupce.

Vzdělávání v naší škole poskytujeme žákům podle §16 odst. 9. I v naší škole nacházíme nadané a talentované žáky. Jedná se zejména o talent pro pohyb a hudbu. Těmto žákům je umožněno navštěvovat zájmové útvary, které pomáhají jejich talent dále rozvíjet. V rámci různých školních a mimoškolních akcí žáci vystupují na koncertech, reprezentují školu při sportovních soutěžích a dalších akcích, dokonce celorepublikového rozsahu.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

- nabízí odměny/stipendia

- podporuje nadání a talent žáků vytvářením vhodné vzdělávací nabídky

- spolupracuje s odborníky

- spolupracuje s volnočasovými organizacemi

- využívá soutěže/olympiády

- zadává specifické úkoly žákovi

- zajišťuje didaktické materiály

- zajišťuje doplnění, rozšíření a prohloubení vzdělávacího obsahu

- zajišťuje spolupráci se školským poradenským zařízením

- zajišťuje učební pomůcky

- zajišťuje učebnice

- zajišťuje úpravu organizace vzdělávání

- zapojuje tyto žáky do výuky spolužáků

- zapojuje žáka do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem).

V oblasti bezpečnosti práce škola dodržuje všechny předepsané předpisy. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci prokazatelně

seznamováni a vždy na začátku každého školního roku toto proškolení stvrzují svým podpisem. V případě nepřítomnosti žáka v době hromadného proškolení, je žák proškolen individuálně před zahájením výuky.

Žáci jsou proškolováni z bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech, seznamováni se Školním řádem školy, s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění požární ochrany, zvlášť jsou proškolováni v hodinách tělesné výchovy, informačních a komunikačních technologií, v odborných předmětech, odborném výcviku a před každou školní akcí, jako jsou exkurze, sportovní kurzy, vlastivědné výlety, apod. Pravidelně jsou ve stanovených termínech proškolováni také všichni zaměstnanci školy.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která se nedají eliminovat, jsou řešena osobními ochrannými prostředky, jejichž používání se kontroluje.

V odborném výcviku jsou žáci na začátku školního proškoleni z BOZP a PO, jsou prokazatelně seznámeni a dle potřeby průběžně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s provozně bezpečnostními předpisy, je prováděna instruktáž. Dále je stanoven systém vykonávání přímého dohledu učitelem nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu se zákoníkem práce v platném znění. Pro zajištění prevence rizikového chování žáků je ve škole zpracován minimální preventivní program, vypracovaný školním metodikem prevence v souladu s národním programem „Zdraví pro 21. století“.

Při vzniku mimořádné události se činnost školy řídí zpracovaným plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu. V podmínkách školy je dále zpracován povodňový plán pro případ řešení povodňové situace.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou písemnou, praktickou a ústní; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a **výuční list**. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další studium na středních školách.

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň: EQF 3

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	1.5	1.5		**3**
	Anglický jazyk	0+1	0+1	0+1	**0+3**
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	1	1	1	**3**
Matematické vzdělávání	Matematika	1.5	1.5		**3**
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	2	0+1	0+1	**2+2**
	Zdravotní výchova		1		**1**
Informatické vzdělávání	Informatika	1	1	1	**3**
Odborné vzdělávání	Suroviny a výživa	2.5	1.5	0+1.5	**4+1.5**
	Stroje a zařízení	1	1		**2**
Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy	Technologie	4.5	4.5	2+1	**11+1**
	Odborné kreslení		1		**1**
	Odborný výcvik	15	17.5	11.5+13	**44+13**
Celkem hodin		**31**	**33.5**	**33**	**77+20.5**

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Tělesná výchova
Turistický kurz - bude realizován formou celodenního výletu do určené lokality Orlických hor. Během výletu budou žáci při zadaných úkolech využívat zí skané znalosti a dovednosti při práci s mapou a buzolou. Součástí výletu bude přednes referátů o místní fauně, floře či kulturně- historických památkách. Referáty vypracují přednostně ti žáci, kteří se ze zdravotních důvodů nemohou akce zúčastnit. Dále se tito žáci budou spolu podílet na přípravě turistické ho kurzu (plánování trasy, vymýšlení úkolů). Kurz je pro žáky povinný, zpravidla se ho účastní žáci prvního ročníku. Žáci, kteří se kurzu nezúčastní v první m ročníku, ho absolvují ve druhém nebo třetím ročníku. **Lyžařský kurz** - účast na lyžařském kurzu je dobrovolná, koná se za příznivých sněhových podmínek a při dostatečném počtu přihlášených žáků (minimálně 20 přihlášených).

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	48	48		**96**
	Anglický jazyk	0+32	0+32	0+32	**0+96**
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	32	32	32	**96**
Matematické vzdělávání	Matematika	48	48		**96**
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	64	0+32	0+32	**64+64**
	Zdravotní výchova		32		**32**
Informatické vzdělávání	Informatika	32	32	32	**96**
Odborné vzdělávání	Suroviny a výživa	80	48	0+48	**128+48**
	Stroje a zařízení	32	32		**64**
Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy	Technologie	144	144	64+32	**352+32**

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Odborné kreslení		32		**32**
	Odborný výcvik	480	560	368+416	**1408+416**
Celkem hodin		**992**	**1072**	**1056**	**2464+656**

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva, výchovně vzdělávací akce, exkurze, opakování učiva	7	7	7
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Celkem týdnů	**40**	**40**	**38**

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	2	64
			Zdravotní výchova	1	32
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	96
Odborné vzdělávání	24	768	Suroviny a výživa	3	96
			Stroje a zařízení	1	32
			Technologie	5	160
			Odborný výcvik	15	480
Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy	38	1216	Suroviny a výživa	1	32
			Stroje a zařízení	1	32
			Technologie	6	192
			Odborné kreslení	1	32
			Odborný výcvik	29	928
Disponibilní časová dotace	19	608	Anglický jazyk	3	96
			Tělesná výchova	2	64
			Suroviny a výživa	1.5	48
			Technologie	1	32
			Odborný výcvik	13	416
Celkem RVP	**96**	**3072**	**Celkem ŠVP**	**97.5**	**3120**

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk a literatura

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	0	3
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Oblast	Estetické vzdělávání, Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotností. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Jazyk by měl být prostředkem k sdělování a výměně informací, názorů a pocitů a potřeb na základě jazykových a slohových znalostí. Výuka je rozdělena do dvou ročníků. V 1. ročníku je kladen důraz na získání pozitivního postoje žáků k rodnému jazyku a jazykové kultuře, ke správnému vyjadřování v textech administrativních i odborných, žáci rozlišují základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury. Ve 2. ročníku využívají žáci poznatků slovní zásoby a tvarosloví k orientaci a aktivní prezentaci ve správné verbální i grafické podobě, v literárních textech nachází podstatné významy a poučení. Poznávají kulturní hodnoty a zásady slušného vystupování. Výuka doplňuje dosavadní znalosti a zaměřuje se na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka je vedena především formou výkladu, diskuse, samostatnou prací. Ale i hromadnou výukou, skupinovou výukou, diskusí, panelovou diskusí, hrami, soutěžemi, simulačními a situačními metodami, řešením konfliktů, projektovým vyučováním. Výuka bude probíhat v dotaci 1,5 hodiny týdně v 1. a 2. ročníku.

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	Didaktické pomůcky - učebnice Český jazyk pro odborná učiliště, Pracovní sešit - Sloh, Literární výchova, knihy, DVD, obrazové materiály.
Integrace předmětů	• Estetické vzdělávání • Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva; • předkládáme žákům možnosti používat osvojené dovedností v jiných oblastech; • vedeme žáky k systematickému řazení a ukládání informací; • vedeme žáky k aplikaci naučených pravidel pravopisu a jejich vzájemnému propojování; • seznamuje žáky s mluvnickými a literárními termíny, které souvisejí s probíraným učivem; • zadáváme žákům samostatné práce vyžadující aplikaci teoretických poznatků; • zadáváme žákům motivační domácí úkoly - umožňujeme jim vybrat si z nabídky domácích úkolů; • požadujeme od žáků prezentaci výsledků domácích úkolů; • vyžadujeme od žáků vhodné rozvržení vlastní práce; • umožňujeme žákům ve vhodných případech realizovat vlastní nápady a náměty; • využíváme sebekontrolu a sebehodnocení žáků.
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky ke správné formulaci obsahu sdělení v rámci probíraných žánrů; • nabízíme žákům dostatek příležitostí k porozumění probíraným literárním textům; • rozšiřuje slovní zásobu žáků pomocí literárního i gramatického učiva; • vede žáky ke správné a srozumitelné stavbě větných celků; • klademe důraz na týmovou a kooperativní vyučování; • využíváme metody obsahující prvky prezentace výsledků; • zařazujeme činnosti umožňující komunikaci s různými věkovými skupinami žáků i s dospělou.
	Personální a sociální kompetence: • vytváříme příležitosti k diskuzi v malých skupinách i v rámci celé třídy; • stanovíme pravidla pro práci ve skupině i pro práci samostatnou a dbá na jejich dodržování; • předkládáme žákům přiměřeně náročné úkoly a tím jim umožňujeme dosažení pocitu sebeuspokojení a sebeúcty;

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	• orientujeme se na skupinovou práci, spolupráci ve třídě (příprava setkávání), vzájemnou pomoc při učení; • žákům je poskytována možnost dle vlastního uvážení projevit své pocity a nálady.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • podporujeme v žácích schopnost pomoc poskytnout i o ni požádat; • seznamujeme žáky s naším kulturním dědictvím a vysvětluje jim jeho význam; • podporujeme v žácích potřebu kultivovaného literárního projevu, četby, celoživotního vzdělávání; • pravidla chování ve škole jsou postupně vypracovávána ve spolupráci s žáky; • vyžadujeme od žáků hodnocení vlastního chování i chování spolužáků, hledání společného řešení při nedodržování pravidel třídy či školního řádu - vyžadujeme od žáků přijetí zodpovědnosti za plné dodržování pravidel třídy i školního řádu; • žákům je poskytována možnost projevit dle vlastního uvážení své pocity a nálady a upozornit na fyzické i psychické násilí, se kterým se setkávají; • zadáváme žákům konkrétní příklady z každodenního běžného života; • na konkrétních modelových příkladech demonstrujeme pozitivní a negativní projevy chování lidí; • škola v rámci možností pořádá soutěže a různé akce pro město - vystoupení pro veřejnost, účast žáků na akcích města, vystupování pro seniory, mateřské školy aj.; • umožňujeme žákům besedy, návštěvy městského úřadu, úřadu práce; • nabízíme žákům vhodné pozitivní aktivity (kulturní, sportovní, rekreační apod.) jako protipól nežádoucím sociálně patologickým jevům.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	• učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

<table>
<tr><th>Český jazyk a literatura</th><th>1. ročník</th><th>Počet vyučovacích hodin: 48</th></tr>
<tr><td>Výchovné a vzdělávací strategie</td><td colspan="2">• Kompetence k učení
• Komunikativní kompetence
• Personální a sociální kompetence
• Občanské kompetence a kulturní povědomí
• Digitální kompetence</td></tr>
<tr><td colspan="2">Učivo</td><td>ŠVP výstupy</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost
- národní jazyk a jeho útvary
- obohacování slovní zásoby a tvoření slov
- slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie
- tvarosloví a skladba</td><td>- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu;</td></tr>
<tr><td>- řídí se zásadami správné výslovnosti;</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">2. Komunikační a slohová výchova
- komunikační situace, komunikační strategie
- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci)</td><td>- vhodně se prezentuje;</td></tr>
<tr><td>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat);</td></tr>
<tr><td>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">3. Práce s textem a získávání informací
- informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor</td><td>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů;</td></tr>
<tr><td>- rozumí obsahu textu;</td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Práce s literárním textem
- základní literární druhy a žánry vybraných titulů národní a světové literatury</td><td>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</td></tr>
<tr><td colspan="3">Průřezová témata, přesahy, souvislosti</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI</td></tr>
<tr><td colspan="3">- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT</td></tr>
<tr><td colspan="3">- knihovny: on-line katalog</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Český jazyk a literatura</th><th>2. ročník</th><th>Počet vyučovacích hodin: 48</th></tr>
<tr><td>Výchovné a vzdělávací strategie</td><td colspan="2">• Kompetence k učení
• Komunikativní kompetence
• Personální a sociální kompetence
• Občanské kompetence a kulturní povědomí
• Digitální kompetence</td></tr>
<tr><td colspan="2">Učivo</td><td>ŠVP výstupy</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost
- evropské a světové jazyky
- jazyková kultura
- obohacování slovní zásoby a tvoření slov
- slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie
- tvarosloví a skladba</td><td>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby;</td></tr>
<tr><td>- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie;</td></tr>
<tr><td>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Komunikační a slohová výchova
- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</td><td>- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev;</td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Práce s literárním textem
- četba a interpretace literárního textu</td><td>- čte s porozuměním literární text;</td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Práce s textem a získávání informací
- získávání informací z textu (též odborného a administrativního</td><td>- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">5. Kultura
- kulturní instituce v ČR a v regionu
- společenská kultura, principy a normy kulturního chování
- kultura bydlení, odívání - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě
- ochrana a využívání kulturních hodnot</td><td>- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště;</td></tr>
<tr><td>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Průřezová témata, přesahy, souvislosti</td></tr>
<tr><td colspan="3">ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE</td></tr>
<tr><td colspan="3">Individuální příprava na pracovní trh - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;</td></tr>
</table>

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- on-line formulář: žádost		

6.2 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	
Charakteristika předmětu	Učivo je řazeno vzestupně od nejnižší obtížnosti, tak aby žáci postupně zvládali gramatické jevy. Cílem předmětu anglický jazyk je naučit žáky komunikovat ve standardních situacích, které přináší běžný život. Komunikovat v mezilidských vztazích, vyplnit jednoduchý formulář, orientovat se v nápisech a jednoduchých pokynech, číst a psát jednoduché texty. Znát základní slovíčka, slovní obraty a fráze užívané v profesní oblasti žáků. Vzdělávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky. Předmět je vyučován ve všech třech ročnících s dotací 1 hodiny týdně. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty - český jazyk a literatura a s odbornými předměty a odborným výcvikem. Pro výuku vybíráme témata, se kterými se žáci setkávají ve škole, ve volném čase, v rodině a ve společnosti. Tato témata jsou doplněna o témata související s učebním oborem a témata týkající se zemí této jazykové oblasti. Obsah předmětu anglický jazyk vychází z okruhu rámcového vzdělávacího programu cizí jazyk. Na konci třetího ročníku by žáci měli dosáhnout úrovně vědomostí A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Název předmětu	Anglický jazyk
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka je vedena formou výkladu, konverzace, poslechu mluveného textu, sledováním výukových DVD nahrávek s rodilým mluvčím daného jazyka a filmů na poznávání anglicky mluvících zemí, práce se slovníkem. Žáci procvičují čtení, psaní, poslech, konverzaci a upevňování slovní zásoby pomocí cvičení v učebnici a pracovním sešitě, pracují samostatně svým tempem v hodinách. Ve skupinách, nebo ve dvojicích si připravují a procvičují rozhovory. Společně i samostatně vypracovávají gramatická cvičení. Vychází se z textů, na kterých žáci procvičí jazykové prostředky, čtení a reprodukci textu. Dále následuje poslech a porozumění mluvenému textu. Učitel v hodině monitoruje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje chyby, výslovnost, vysvětluje gramatické jevy. Ve výuce žáci uplatňují a procvičují znalosti v projektech např. sestavení jídelního lístku v daném jazyce. Předmět je vyučován ve všech třech ročnících s dotací 1 hodiny týdně. Didaktické pomůcky - učebnice, pracovní sešit k učebnici, audio kazety, DVD, internet, mapy, plánky-město, metro, jídelní lístky.
Integrace předmětů	• Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Komunikativní kompetence:** • vedeme žáky k rozšiřování slovní zásoby v anglickém jazyce • vyjadřujeme se výstižně, srozumitelně a kultivovaně • vedeme žáky k pozornému naslouchání druhým a přiměřenému vyjadřování se k danému tématu v cizím jazyce • vede žáky ke správné a srozumitelné stavbě větných celků v anglickém jazyce • zařazujeme činnosti umožňující komunikaci v anglickém jazyce s různými věkovými skupinami žáků i s dospělou populací (spolupráce a společné akce starších a mladších žáků, akce pro rodiče a veřejnost).
	Personální a sociální kompetence: • orientujeme se na skupinovou práci, spolupráci ve třídě (příprava setkávání), vzájemnou pomoc při učení; • zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • vytváříme příležitosti k diskuzi v malých skupinách i v rámci celé třídy.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů;

Název předmětu	Anglický jazyk
	• jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní

Název předmětu	Anglický jazyk
	možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Anglický jazyk	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 32**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná		- rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; - vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc; - čte jednoduché texty a nápisy - využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;
2. Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření		- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti; - používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů;
3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje, dům, domov, jídlo a nápoje, části těla a oblečení - komunikační situace: získávání informací v oblasti osobní, občerstvení, objednávka jídla v rychlém občerstvení - jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.		- dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech; - zapojí se do krátké konverzace;

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
4. Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí		- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– tvorba databáze slovní zásoby na téma OBLEČENÍ s pomocí internetového překladače		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Řečové dovednost - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - receptivní řečová dovednost sluchová=poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost písemná = zpracovávání textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. - interakce ústní - interakce písemná		- dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně;
		- využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;
		- vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc;
		- zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat;
2. Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření		- používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů;
		- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti;
		-uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy;
3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: denní režim, volný čas, zájmy a záliby, péče o zdraví - komunikační situace: získávání a poskytování informací, informování se na služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání - jazykové funkce: dotaz, prosba, žádost		- dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech;
		- zapojí se do krátké konverzace;
		- vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči;

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
4. Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí		- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI		
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– tvorba databáze slovní zásoby na téma MĚSTO s pomocí internetového překladače		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Řečové dovednosti - interaktivní řečové dovednosti, střídání - receptivních a produktivních činností - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost písemná = zpracovávání textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. - interakce ústní - interakce písemná		- dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně; - využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.; - vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc; - zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat;
2. Jazykové prostředky - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření		- používá základní gramatické prostředky a několik typů vět; - používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů; - uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy;
		- zapojí se do krátké konverzace;

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: nakupování, vzdělávání, omezeně práce a zaměstnání, slovní zásoba odborných výrazů daného učebního oboru - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka jídla v rychlém občerstvení, sjednání schůzky, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod.		- dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech;
4. Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí		- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– tvorba databáze slovní zásoby: ODBORNÉ VÝRAZY OBORU CUKRÁŘ s pomocí internetového překladače		

6.3 Občanská výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Občanská výchova
Oblast	Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	Cílem je vybavit žáky potřebnými vědomostmi o podstatě a fungování společnosti, právech a povinnostech občanů v běžném životě s důrazem na právní vědomí a občanskou odpovědnost. Vzdělávání v této oblasti směřuje k pozitivnímu ovlivňování žáků tak, aby jednali odpovědně nejen ve vztahu k sobě, ale i ve vztahu k druhým a nenechali sebou manipulovat. Důležitou součástí vzdělávání je prevence rasistických, xenofobních a extremistických postojů, výchova k toleranci a respektování

Název předmětu	Občanská výchova
	lidských práv. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven každý člověk dnešní doby. Žáci se učí využívat své vědomosti v oblasti financí (např. odpovědně a správně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořící, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky). V mediální oblasti získávají a hodnotí informace a vybírají si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby (tj. pro poučení i pro zábavu. Učivo je rozloženo do 3. ročníků. V 1. ročníku se žáci seznamují s vývojem člověka z různých hledisek a postojů, popisují na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti. Seznamují se se specifikami některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé České republiky a Evropy, chápou hodnoty, zvyky jiných národností a kultur žijících na území České republiky a učí se aplikovat zásady slušného chování do běžných životních situací. Učí se znát svá práva a povinnosti, které pro ně vyplývají z jejich role ve škole, ale i v rodině, spravovat osobní a rodinný rozpočet, jak naložit s přebytkovým rozpočtem nebo vyřešit krizovou finanční situaci. Ve 2. ročníku se žáci seznamují se základními právy, která jsou zakotvena v českých zákonech. Jsou vedeni k tomu, aby dodržovali právní předpisy a zákony a stali se slušnými lidmi ve všech oblastech svého života. Učí se vysvětlit pojmy (stát, ústava, politická strana, volby), znát základní hodnoty a principy demokracie, umět vysvětlit, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu povinnosti. Osvojují si postupy vhodného chování, jsou-li svědkem nebo obětí šikany, násilí, vydírání. Ve 3. ročníku se žáci seznamují s informacemi ze světa práce (nezaměstnanost, úřad práce, pracovně právní vztahy, pracovní smlouva, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, soukromé podnikání). Učí se vyhledávat informace v pracovně právních záležitostech, vysvětlit pojmy (mzda, pojištění, daně). Seznamují se se službami peněžních ústavů a na základě zjištěných informací si umí založit peněžní účet a vyřešit své finanční záležitosti.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka je organizována formou hromadné výuky, u vybraných tematických celků formou skupinového a kooperativního učení. Dále jsou uplatňovány metody diskuse, samostatné práce i využití informačních a komunikačních technologií. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, ke kultuře mluveného projevu, učí se pracovat s texty, kriticky je hodnotit a využívat k řešení problémů. Výuka bude probíhat v týdenní dotaci 1 hodiny v 1., v 2. a 3. ročníku. Didaktické pomůcky - učebnice, pracovní listy, mapy, videonahrávky, DVD filmy u některého učiva, osobní počítač-internet.

Název předmětu	Občanská výchova
Integrace předmětů	• Občanský vzdělávací základ
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; • zadáváme žákům úkoly, při kterých kombinují informace z různých zdrojů; • zařazujeme metody, vedoucí žáky k novým k objevům, řešením a závěrům; • umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; • - umožňujeme žákům ve vhodných případech realizovat vlastní nápady a náměty.
	Kompetence k řešení problémů: • klademe žákům otevřené otázky, zadáváme problémové úlohy a úlohy rozvíjející jejich tvořivost; • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • zadáváme úkoly, při kterých žáci spolupracují; • společně s žáky formulujeme cíl činnosti; • - vytváříme pro žáky praktické problémové úlohy a situace, při nichž je nutné řešit praktické problémy.
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky ke kritickému pohledu na názory lišící se od jejich vlastních; • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • zadáváme úkoly vedoucí žáky ke vzájemné spolupráci; • - umožňujeme žákům vzájemné sdílení pocitů a názorů.
	Personální a sociální kompetence: • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • umožňujeme žákům vzájemné sdílení pocitů a názorů; • umožňujeme žákům chovat se asertivně; • vedeme žáky k vzájemnému poznávání a k toleranci; • - umožňujeme řešení problémů a situací, během nichž se žáci učí argumentovat, posilovat správné postoje a prezentovat je.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; • zadáváme úkoly, při kterých žáci kombinují informace z různých zdrojů;

Název předmětu	Občanská výchova
	• umožňujeme žákům spoluvytvářet kritéria hodnocení; • umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; • pomáháme žákům pochopit důležitost solidarity a tolerance ve společnosti; • učíme žáky rozpoznat netolerantní, rasistické a extremistické projevy a zaujmout nesouhlasný postoj; • umožňujeme žákům účast na besedách, návštěvy městského úřadu, úřadu práce; • - učíme žáky chránit kulturní a přírodní památky.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: • zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • vyžadujeme dokončení zadané práce v dohodnuté kvalitě a termínu; • důsledně vyžadujeme dodržování pravidel; • reflektujeme společenské a přírodní dění ve výuce; • objasňujeme žákům, které koncepce a postupy používané v praxi jsou v souladu s dosaženou úrovní poznání; • - vyžadujeme od žáků zhodnocení vlastní práce i práce spolužáků a návrhy na zlepšení.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle;

Název předmětu	Občanská výchova
	• vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Občanská výchova	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 32**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence	

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	• Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Člověk v lidském společenství - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy		- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu…) nebo jiné skupině;
		- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice…);
- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě		- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;
- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti		- definuje příčiny a důsledky sociální nerovnosti a chudoby
- rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti, azylanti		- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;
- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus		- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;
		- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost;
- postavení mužů a žen v rodině a společnosti		- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;
		- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);
- rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů		- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem;
		- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků;
		- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI		
- společnost–jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství - morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- internetové bankovnictví		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Člověk jako občan - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet) funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení		- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;
		- 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;
		- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;
		- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti;
- základní hodnoty a principy demokracie		- uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie;
		- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost…);
- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus		- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky;

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;
- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití		- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;
		- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání;
2. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)		- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;
- právo a mravní odpovědnost v běžném životě: vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele		- dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek;
		- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;
		- na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele;
- trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)		- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;
- manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými		- vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;
		- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání…);
3. Česká republika, Evropa a svět - české státní a národní symboly - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace		- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;
		- popíše státní symboly;
		- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;
- globalizace - globální problémy		- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;
		- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;
- současný svět: bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě		- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- stát, politický systém, politika, soudobý svět		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- média: minimalizace rizik a bezpečnost		

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Člověk a hospodářství - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru		- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období…;
		- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH…) a klamavé nabídky;
		- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;
		- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;
- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu		- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;
- mzda časová a úkolová		- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;
		- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;

<table>
<tr><th>Občanská výchova</th><th>3. ročník</th><th>Počet vyučovacích hodin: 32</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">- pojištění (sociální, zdravotní a komerční)
- daně, daňové přiznání
- služby peněžních ústavů
- inflace
- peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</td><td>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</td></tr>
<tr><td>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit;</td></tr>
<tr><td>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</td><td>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</td></tr>
<tr><td colspan="3">Průřezová témata, přesahy, souvislosti</td></tr>
<tr><td colspan="3">ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE</td></tr>
<tr><td colspan="3"><u>Individuální příprava na pracovní trh</u>
- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

<u>Svět vzdělávání</u>
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
<u>Svět práce</u>
- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
<u>Podpora státu ve sféře zaměstnanosti</u>
- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- Úřad práce: on-line objednávání		

6.4 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	0	3
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání v budoucím povolání, v osobním životě, ve volném čase.) Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dokázali využívat matematické dovednosti v praktickém životě v situacích, které souvisí s matematikou. Efektivně numericky počítat, převádět jednotky, používat procentový počet, matematizovat jednoduché reálné situace. Orientovat se v matematickém textu, porozumět zadání úlohy, vyčíst z grafu, tabulky kvantitativní údaje. Žáci jsou vedeni tak, aby získali pozitivní postoj k matematice, důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost a houževnatost a motivaci k celoživotnímu vzdělávání. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. Tematické celky jsou seřazeny vzestupně, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace. Aby získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnost a preciznost. Úvodím tématem je práce s reálnými čísly, aby žáci zvládli základní početní operace, potom následují převody jednotek jejich využití v praktickém a profesním životě. Procentový počet a jednoduché úrokování, planimetrie a stereometrie, která vede k rozvoji prostorové představivosti. Jednoduché výrazy a rovnice proto, aby žáci pochopili, že matematika pracuje se symboly a rozvíjí abstraktní myšlení. Dále žáci pracují s

Název předmětu	Matematika
	grafy a tabulkami, aby byli schopni vyčíst a zpracovat základní jednoduché statistické údaje a data. Žáci pracují s jednoduchými technickými výkresy, používají měřítko výkresu, pracují s mapou a vypočítají skutečnou vzdálenost dvou bodů na mapě pomocí měřítka mapy. Vypočítají slovní úlohu přímé úměry pomocí trojčlenky.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je řazeno vzestupně od jednoduššího ke složitějšímu tak, aby logicky na sebe navazovalo. Ve výuce je využíváno výkladu, samostatné nebo skupinová práce, řešení příkladů, soutěže. Předmět je vyučován v obou ročnících 1,5 hodiny za týden. Didaktické pomůcky - učebnice, sbírky úloh, pracovní listy, modely obrazců a těles, výpočetní technika, kalkulačka a rýsovací potřeby, počítačové výukové programy.
Integrace předmětů	• Matematické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • postupnou abstrakcí a zobecňováním vedeme žáky osvojování základních matematických pojmů a vztahů; • umožňujeme žákům díky vhodné organizaci výuky studovat jednoduché matematické texty, vyhledávat informace v tištěné i elektronické podobě, získávat soubory dat k dalšímu zpracování; • prací s chybou jako pozitivním prvkem vedeme žáky k hlubšímu zamyšlení nad použitým postupem a správností výpočtu; • zadáváme vhodné slovní úlohy a příklady z běžného života a tím motivujeme žáky k využívání matematických poznatků a dovedností v praxi; • klademe důraz na pozitivní motivaci žáka; • - umožňujeme žákům ověřit si správnost svého řešení;
	Kompetence k řešení problémů: • pracujeme s chybou žáka jako s příležitostí k nápravě; • vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; • klademe žákům otevřené otázky, zadáváme problémové úlohy a úlohy rozvíjející jejich tvořivost; • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • - zadáváme úkoly, při kterých žáci spolupracují.
	Komunikativní kompetence:

Název předmětu	Matematika
	• zadáváme úkoly vedoucí žáky ke vzájemné spolupráci; • důslednou kontrolou žákova projevu podporujeme u žáků používání odborné terminologie a kultivaci jazyka matematiky; • - důslednou kontrolou podporujeme u žáků čtení slovních úloh s porozuměním, správnou matematizaci problémů a interpretaci výsledků.
	Personální a sociální kompetence: • organizací a kontrolou skupinové práce vedeme žáky k tomu, aby si rozdělili úlohy podle matematických znalostí a dovedností jednotlivých členů skupiny; • vedeme žáky k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; • - vedeme žáky přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
	Matematické kompetence: • žáky vedeme ke správnému používání a převádění běžných jednotek; • při komunikaci je vedeme k používání pojmů kvantifikujícího charakteru; • vedeme žáky ke znalosti čtení různých forem grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); • vedeme je k provádění reálný odhadu výsledku řešení dané úlohy; • - vedeme žáky k rozpoznání základních tvarů předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení;

Název předmětu	Matematika
	• žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny		- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;
		- používá různé zápisy racionálního čísla;
		- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;
		- zaokrouhlí desetinné číslo;
		- znázorní reálné číslo na číselné ose;
		- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;
		- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;
2. Planimetrie - základní pojmy - mnohoúhelníky - trojúhelníky - kružnice, kruh		- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů;
		- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah;
		- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice;
3. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé		- určí hodnotu výrazu;
		- upravuje jednoduché výrazy;
		- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;
4. Funkce		- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;
5. Práce s daty		- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách;
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– tvorba grafů a diagramů		

<table>
<tr><th>Matematika</th><th>2. ročník</th><th>Počet vyučovacích hodin: 48</th></tr>
<tr><td>Výchovné a vzdělávací strategie</td><td colspan="2">• Kompetence k učení
• Kompetence k řešení problémů
• Komunikativní kompetence
• Personální a sociální kompetence
• Matematické kompetence
• Digitální kompetence</td></tr>
<tr><td colspan="2">Učivo</td><td>ŠVP výstupy</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6">1. Operace s reálnými čísly
- přirozená a celá čísla
- racionální čísla
- reálná čísla
- procento a procentová část, jednoduché úrokování
- mocniny a odmocniny</td><td>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;</td></tr>
<tr><td>- používá různé zápisy racionálního čísla;</td></tr>
<tr><td>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;</td></tr>
<tr><td>- zaokrouhlí desetinné číslo;</td></tr>
<tr><td>- znázorní reálné číslo na číselné ose;</td></tr>
<tr><td>- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Výpočet povrchů a objemů těles
- základní polohové a metrické vlastnosti prostorových těles
- tělesa</td><td>- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin;
- rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádru a válce;</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">3. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic
- výrazy s proměnnými, mnohočlen
- lineární rovnice o jedné neznámé</td><td>- určí hodnotu výrazu;</td></tr>
<tr><td>- upravuje jednoduché výrazy;</td></tr>
<tr><td>- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;</td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Funkce</td><td>- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;</td></tr>
<tr><td colspan="2">5. Práce s daty</td><td>- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Průřezová témata, přesahy, souvislosti</td></tr>
<tr><td colspan="3">ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT</td></tr>
<tr><td colspan="3">– práce s grafy, diagramy</td></tr>
</table>

6.5 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1	1	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Tělesná výchova přispívá komplexním přístupem k všestrannému harmonickému tělesnému a funkčnímu rozvoji základních pohybových schopností a dovedností, tělesné zdatnosti a fyzického a duševního zdraví. Žáci se naučí nebo zdokonalí v individuálních i kolektivních sportech, které se běžně provozují ve školách. Tím také tělesná výchova přispívá k rozvoji sociálních dovedností, ke spolupráci s ostatními. S tělesným rozvojem souvisí i osvojení si teoretických vědomostí o důležitosti rozvoje tělesné kultury a zdatnosti, žáci se také seznámí s požadavky na bezpečnost při tělesné výchově a také dodržování hygienických návyků při a po sportovních činnostech. Výuka tělesné výchovy je zařazena do všech ročníků. Vzhledem k charakteru předmětu se rozdělení učiva pro jednotlivé ročníky liší jen s drobnými odchylkami. Praktické ukázky a nácviky fyzických pohybových dovedností a sportů provádějí pestrými a zajímavými metodami a formami spojené s teorií pravidel sportů a her, bezpečností a výchovou k fair play.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Ve výuce je kladen důraz na vhodné využití volného času a zdravý životní styl. Žáci jsou seznámeni s různými druhy rekreačních sportů a her formou výkladu a předcvičením. Ve výuce je využívána forma soutěží družstev, sportovních her a individuálního nácviku jednotlivých sportovních disciplín. Výuka bude probíhat 2 hodiny týdně v 1. ročníku, 1 hodina týdně pak ve 2. a 3. ročníku v prostorách určených tělesné výchově – v tělocvičně, minitělocvičně, na hřišti, běžecké dráze a na jiných okolních sportovních prostorách. Didaktické pomůcky - sportovní vybavení, nářadí a náčiní pro různé druhy (letních i zimních) sportů a her, které má škola k dispozici: jízdní kola a koloběžky, kolečkové brusle, stoly a pálky na stolní tenis, rakety na tenis, míče a míčky dle druhů sportů a her, lana šplhací a přetahovací, gymnastické nářadí, žíněnky, posilovací stroje, rotopedy, běžecké a sjezdové lyže, snowboardy, ochranné pomůcky- přílby, rukavice,

Název předmětu	Tělesná výchova
	chrániče páteře na snowboard, chrániče kolen a loktů na kolečkové brusle, odborná literatura, pravidla sportů a her, instruktážní DVD.
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • vedeme žáky tak, aby ovládali adekvátní techniku učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky.; • vedeme je ke sledování a hodnocení pokroků při dosahování cílů svého učení a přijímání hodnocení výsledků učení od jiných lidí.
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky tak, aby byli schopni vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci. • vyjadřujeme se výstižně, srozumitelně a kultivovaně a totéž vyžadujeme po žácích; • vyžadujeme od žáků reakce na rady a připomínky (možnost diskuze); • seznámíme žáky s významem signálů, zvuků a gest osoby v pozici rozhodčího nebo trenéra; • klademe důraz na týmovou práci a kooperativní vyučování; • umožňujeme žákům hodnotit svou činnost, výsledky své práce a vlastní pokrok.
	Personální a sociální kompetence: • vedeme žáky ke spolupráci s ostatními na dosažení společného cíle (vstřelení branky, vyřešení zadaného problému); • vysvětlujeme přidělenou roli žáka v týmu; • vedeme žáky k prokazování respektu učiteli, ostatním členům skupiny, ale i protivníkovi; • pochvalou a oceněním rozvíjíme zdravou sebedůvěru žáků, korigujeme jednání přispívající k pocitu sebeúcty; • vedeme žáky k reálnému posuzování své fyzické a duševní možnosti, k odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích; • podporujeme žáky ve stanovování cílů a priorit podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; • vedeme je k odpovědnému vztahu ke svému zdraví, k péči o svůj fyzický i duševní rozvoj, vedeme žáky k uvědomění si důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Název předmětu	Tělesná výchova
	• pomáháme žákům s uvědoměním si vlastních cílů a hodnot, ale i pochopením pro situaci ostatních; • aktivně vystupujeme proti nepřiměřenému psychickému i fyzickému zacházení a útlaku a vedeme k tomu žáky; • pomocí pravidel a jejich dodržování vedeme žáky i k respektování obecně přijímaných principů (zákony, školní řád, bezpečnostní pokyny, společenské normy, ...); • vedeme žáky k odpovědnému a samostatnému jednání nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; • vedeme je k dodržování zákonů, respektování práv a osobnosti druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a vedeme je k oproštění od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace; • učíme je uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;

Název předmětu	Tělesná výchova
	• motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	**Turistický kurz** – bude realizován formou celodenního výletu do určené lokality Orlických hor. Během výletu budou žáci při zadaných úkolech využívat získané znalosti a dovednosti při práci s mapou a buzolou. Součástí výletu bude přednes referátů o místní fauně, floře či kulturně-historických památkách. Referáty vypracují přednostně ti žáci, kteří se ze zdravotních důvodů nemohou akce zúčastnit. Dále se tito žáci budou spolupodílet na přípravě turistického kurzu (plánování trasy, vymýšlení úkolů). Kurz je pro žáky povinný, zpravidla se ho účastní žáci prvního ročníku. Žáci, kteří se kurzu nezúčastní v prvním ročníku, ho absolvují ve druhém nebo třetím ročníku. **Lyžařský kurz** - účast na lyžařském kurzu je dobrovolná, koná se za příznivých sněhových podmínek a při dostatečném počtu přihlášených žáků (minimálně 20 přihlášených).
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Opírá se také o průběžná kontrolní měření výkonnosti, hodnocení aktivního a plnohodnotného zapojení do procesu tělesné výchovy, znalost a dodržování pravidel jednotlivých sportovních aktivit a hygieny a bezpečnosti. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Tělesná výchova - Teoretické poznatky - zdroje informací - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí		- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;
2. Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační cvičení, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků - regenerace a kompenzace, relaxace		- dovede reprodukovat tělesná cvičení vhodná pro přípravu organismu před sportovním výkonem - dovede reprodukovat tělesná cvičení vhodná pro regeneraci organismu po sportovním výkonu - dokáže rozlišovat mezi pojmy regenerace, kompenzace a relaxace
3. Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity		- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.
4. Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování		- dovede se při hře řídit jejími pravidly - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;
5. Turistika a pohyb v přírodě - orientace v terénu - záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí - prohloubení znalostí - turistický kurz		- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dokáže dodržovat bezpečnostní pravidla při turistice - dovede poskytnout první pomoc - dovede zvolit vhodnou výstroj a výzbroj

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- dovede se pohybovat v terénu, dokáže se orientovat v terénu pomocí mapy, buzoly, kompasu a přírodních ukazatelů - zúčastní se turistického kurzu - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících;
6. Lyžování, bruslení, cyklistika (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování, snowboardingu - základy techniky bruslení - základy techniky cyklistiky - technika a taktika, zásady sportovního tréninku		- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - dovede uplatňovat základy techniky a taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku ve vybraných sportovních disciplínách
7. Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího - technika a taktika, zásady sportovního tréninku		- dovede uplatňovat zásady bezpečnosti při plavání - dokáže souvisle bez přerušení uplavat 50m vybraným plaveckým stylem - dovede poskytnout dopomoc unavenému plavci - dovede účelně jednat při záchraně tonoucího - dokáže aplikovat zásady sportovního tréninku
8. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a do dálky, hody a vrh koulí - technika a taktika, zásady sportovního tréninku		- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - dovede uplatňovat zásady sportovního tréninku
9. Olympionismus		- dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání;
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ		
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– využití mobilní aplikace k plánování turistické trasy, vyhodnocení dat z dané aplikace		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Tělesná výchova - Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - odborná terminologie		- dovede vysvětlit význam pohybu pro zdraví - popíše jednotlivé složky kondičních schopností a dovede je rozlišovat - dokáže se orientovat v odborné terminologii
2. Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační cvičení, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků - regenerace a kompenzace, relaxace		- dovede volit tělesná cvičení vhodná pro přípravu organismu před sportovním výkonem - dovede volit tělesná cvičení vhodná pro regeneraci organismu po sportovním výkonu - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - zná základní druhy relaxačních cvičení a dokáže je reprodukovat
3. Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - vysvětlení učiva - pohybové aktivity zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity		- provádí vhodná cvičení ke korekci zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení
4. Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - procvičování učiva - sportovní hry - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování		- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu;
5. Gymnastika a tance - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou - tance - technika a taktika, zásady sportovního tréninku		- dokáže uplatňovat zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - dovede uplatňovat zásady sportovního tréninku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
6. Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientační běh - záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí - prohloubení znalostí		- dokáže naplánovat turistickou akci pro žáky z prvního ročníku - dovede úspěšně absolvovat orientační běh - dokáže se řídit zásadami chování při turistice - dovede se pohybovat v terénu - dovede poskytnout záchranu a dopomoc při turistice
7. Lyžování, bruslení, cyklistika (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování, snowboardingu - základy techniky cyklistiky - základy techniky bruslení		- dovede rozvíjet techniku a taktiku ve vybraných sportovních disciplínách - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - dokáže aplikovat zásady sportovního tréninku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Tělesná výchova - Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - odborná terminologie		- dovede účelně zvolit prostředky a metody pro rozvoj jednotlivých složek kondičních schopností - dovede logicky správně základní výrazy z odborné terminologie používat i adekvátně na ně reagovat
2. Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační cvičení, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků - regenerace a kompenzace, relaxace		- dokáže volit kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - zvládne uplatňovat osvojené způsoby relaxace
3. Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - vysvětlení učiva - pohybové aktivity zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě		- dovede na základě zadání určitého zdravotního oslabení zvolit a správně provést vhodná cvičení k jeho korekci - dokáže odůvodnit zařazení vybraných cvičení - dokáže zhodnotit své pohybové možnosti a dovede dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
4. Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - procvičování učiva - sportovní hry - pravidla her, závodů a soutěží		- dokáže se spoluhráči zvolit vhodnou taktiku a podle této taktiky při hře jednat - dovede řídit hru z pozice rozhodčího
5. Testy zdatnosti - motorické testy		- dokáže realizovat svůj relativně maximální výkon během testové baterie
6. Úpoly - základy sebeobrany - technika a taktika, zásady sportovního tréninku		- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - dokáže aplikovat zásady sportovního tréninku
7. Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh - záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí - prohloubení znalostí		- zvládne uvést zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se bezpečně a účelně pohybovat v různém terénu

6.6 Zdravotní výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Zdravotní výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu zdravotní výchova je poskytnout žákům základní informace potřebné pro péči o zdraví a pro zdravý životní styl. Tyto poznatky uplatňovat v osobním, rodinném i profesním životě. Osvojit si

Název předmětu	Zdravotní výchova
	základní poznatky a praktické dovednosti k poskytnutí první pomoci. Získat základní poznatky o příčinách a průběhu krizových situacích a jak se v těchto situacích chovat a pomáhat ostatním lidem. Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je vyučován ve druhém ročníku 1 hodinu týdně. Výuka je organizována formou skupinového a kooperativního učeni u vybraných tematických celků, dále i formou hromadné a diferencované výuky. K osvojování učiva je uplatňována informačně receptivní metoda, metoda problémového výkladu, analýzy příkladů a modelových situací a činnostního učení, práce samostatná a ve skupinách, diskuze k vybraným tématům pomocí zkušeností z praxe. Výuka bude probíhat v dotaci 1 hodina týdně ve 2. ročníku. Didaktické pomůcky - odborná literatura - Anatomický atlas lidského těla, učebnice Zdravovědy, obrazový materiál, modely lidského těla, zdravotnický materiál k poskytnutí první zdravotní pomoci, webové stránky, DVD.
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva; • předkládáme žákům možnosti používat osvojené dovedností v jiných oblastech; • vedeme žáky k systematickému řazení a ukládání informací; • využíváme sebekontrolu a sebehodnocení žáků. • zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; • zadáváme žákům úkoly, při kterých kombinují informace z různých zdrojů; • používáme v hodinách informační a komunikační technologie a tím vede žáky k využívání digitálních zdrojů a prostředků k vyhledávání informací, modelování, simulacím, výpočtům a znázorňování; • klademe důraz na pozitivní motivaci žáka.
	Kompetence k řešení problémů: • klademe žákům otevřené otázky, zadáváme problémové úlohy a úlohy rozvíjející jejich tvořivost;

Název předmětu	Zdravotní výchova
	• zadáváme úkoly, při kterých žáci spolupracují; • společně s žáky formulujeme cíl činnosti; • vytváříme pro žáky praktické problémové úlohy a situace, při nichž je nutné řešit praktické problémy; • nabádáme žáky k využívání vlastního úsudku a zkušeností k řešení situací; • vedeme žáky k vlastnímu rozhodnutí při řešení problémů s ohledem na zdraví svoje i svých spolužáků; • zajímáme se o náměty žáků; • zadáváme úlohy, při kterých žáci spolupracují; • umožňujeme spoluutvářet pravidla pro hodnocení; • vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; • umožňujeme jim spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky ke správné formulaci obsahu sdělení v rámci probíraných žánrů; • zařazujeme činnosti umožňující komunikaci s různými věkovými skupinami žáků i s dospělou populací (spolupráce a společné akce starších a mladších žáků, akce pro rodiče a veřejnost); • vedeme žáky ke kritickému pohledu na názory lišící se od jejich vlastních; • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • umožňujeme žákům vzájemné sdílení pocitů a názorů; • vyjadřujeme se výstižně, srozumitelně a kultivovaně a totéž vyžadujeme po žácích; • vyžadujeme od žáků reakce na rady a připomínky (možnost diskuze); • vedeme je k vyjadřování se a k vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: • vytváříme příležitosti k diskuzi v malých skupinách i v rámci celé třídy; • stanovíme pravidla pro práci ve skupině i pro práci samostatnou a dbá na jejich dodržování; • předkládáme žákům přiměřeně náročné úkoly a tím jim umožňujeme dosažení pocitu sebeuspokojení a sebeúcty; • žákům je poskytována možnost dle vlastního uvážení projevit své pocity a nálady;

Název předmětu	Zdravotní výchova
	• umožňujeme žákům chovat se asertivně; • vedeme žáky k vzájemnému poznávání a k toleranci; • vedeme žáky přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci; • vedeme žáky k reálnému posuzování své fyzické a duševní možnosti, k odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích; • podporujeme žáky ve stanovování cílů a priorit podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; • vedeme je k odpovědnému vztahu ke svému zdraví, k péči o svůj fyzický i duševní rozvoj, vedeme žáky k uvědomění si důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • vyžadujeme od žáků hodnocení vlastního chování i chování spolužáků, hledání společného řešení při nedodržování pravidel třídy či školního řádu - vyžadujeme od žáků přijetí zodpovědnosti za plné dodržování pravidel třídy i školního řádu; • žákům je poskytována možnost projevit dle vlastního uvážení své pocity a nálady a upozornit na fyzické i psychické násilí, se kterým se setkávají; • zadáváme žákům konkrétní příklady z každodenního běžného života; • na konkrétních modelových příkladech demonstrujeme pozitivní a negativní projevy chování lidí; • umožňujeme žákům besedy, návštěvy zdravotnických a sociálních zařízení, návštěvy složek záchranného systému; • nabízíme žákům vhodné pozitivní aktivity (kulturní, sportovní, rekreační apod.) jako protipól nežádoucím sociálně patologickým jevům; • pomáháme žákům s uvědoměním si vlastních cílů a hodnot, ale i pochopením pro situaci ostatních; • aktivně vystupujeme proti nepřiměřenému psychickému i fyzickému zacházení a útlaku a vedeme k tomu žáky; • vedeme je k dodržování zákonů, respektování práv a osobnosti druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a vedeme je k oproštění od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace; • učíme je uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Název předmětu	Zdravotní výchova
	• objasňujeme žákům, některé koncepce a postupy, používané v praxi, jsou v souladu s dosaženou úrovní poznání; • vyžadujeme od žáků zhodnocení vlastní práce i práce spolužáků a návrhy na zlepšení; • vedeme žáky k plánování úkolů a postupů; • vedeme žáky k vyhledávání informací nejen ve školních zdrojích.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;

Název předmětu	Zdravotní výchova
	• podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Zdravotní výchova	**2. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 32**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých - péče veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě		- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně pojem „zdravý životní styl“ - posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a

Zdravotní výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví		společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - rozpozná v konkrétních informacích poskytovaných médii, včetně reklamy, způsoby ovlivňování a manipulace
2. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)		- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - rozpozná hrozící nebezpečí a racionálně reaguje v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
3. První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život		- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI		
- osobnost a její rozvoj		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– efektivní a bezpečné využití digitální technologie - mobilního telefonu pro aplikaci záchranka		

6.7 Informatika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Informatika
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, propojením se všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty usnadňuje aplikaci digitálních technologií v oboru vzdělávání CUKRÁŘ a přispívá k rozvoji uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah tohoto oboru. Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně informatického vzdělávání. Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka předmětu je rozložena do tří ročníků. Výuka bude probíhat v týdenní dotaci 1 hodiny ve všech třech ročnících. Didaktické pomůcky - počítač, notebook, tablet, mobilní telefon, digitální fotoaparát, digitální kamera, herní konzole, 3D tiskárna, USB, dataprojektor, příručky v elektronické podobě, výukové programy a aplikace.
Integrace předmětů	• Informatické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva; • předkládáme žákům možnosti používat osvojené dovedností v jiných oblastech; • vedeme žáky k systematickému řazení a ukládání informací;

Název předmětu	Informatika
	• umožňujeme žákům ve vhodných případech realizovat vlastní nápady a náměty; • využíváme sebekontrolu a sebehodnocení žáků. • zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; • používáme v hodinách informační a komunikační technologie a tím vede žáky k využívání digitálních zdrojů a prostředků k vyhledávání informací, modelování, simulacím, výpočtům a znázorňování; • klademe důraz na pozitivní motivaci žáka.
	Kompetence k řešení problémů: • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • zadáváme úkoly, při kterých žáci spolupracují; • společně s žáky formulujeme cíl činnosti; • vytváříme pro žáky praktické problémové úlohy a situace, při nichž je nutné řešit praktické problémy; • vhodně formulovanými a přiměřeně obtížnými úkoly vedeme žáky k důkladné analýze, k plánu řešení, k volbě vhodného postupu při řešení problému (využití tradičních i digitálních prostředků), k odhadu a vyhodnocení reálnosti výsledku vzhledem k zadaným podmínkám; • vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; • umožňujeme jim spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: • cíleně využíváme příležitosti k tomu, aby žáci tradičními i digitálními prostředky prezentovali ostatním postupy řešení úloh a srozumitelně vysvětlili, proč daný postup zvolili; • vyjadřujeme se výstižně, srozumitelně a kultivovaně a totéž vyžadujeme po žácích; • vyžadujeme od žáků reakce na rady a připomínky (možnost diskuze);
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: • zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • vyžadujeme dokončení zadané práce v dohodnuté kvalitě a termínu; • důsledně vyžadujeme dodržování pravidel; • reflektujeme společenské a přírodní dění ve výuce;

Název předmětu	Informatika
	• objasňujeme žákům, které koncepce a postupy, používané v praxi, jsou v souladu s dosaženou úrovní poznání; vyžadujeme od žáků zhodnocení vlastní práce i práce spolužáků a návrhy na zlepšení.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému;

Název předmětu	Informatika
	• vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Informatika	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 32**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Data a informace - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači (sběr a evidence dat – vyjádření informací slovně a číslem, formát dat) - chyby v interpretaci dat (zkreslení dat) **Kódování a přenos dat** - velikost souboru, bity a bajty;		- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat - rozpozná v interpretaci dat chyby a zkreslení dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení

Informatika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě (kódování informací, kódování textu a šifrování)		
2. Informační systémy - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; **Příprava dokumentů** - typografie - příprava textů - korespondence - osobní, obchodní - psaní „všemi deseti“ **Tabulky** - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); - zápis dat do tabulky - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky;		- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - využívání pravidla a zásady typografie pro přípravu a sestavení dokumentů a textů - seznámí se s pravidly psaní „všemi deseti“ a tuto dovednost využívá při tvorbě textů a přípravě dokumentů - vysvětlí strukturu tabulky - umí zapsat data do tabulky - řadí a filtruje data při odpovědích na položené otázky
3. Digitální technologie **Současná výpočetní zařízení**: osobní počítače, notebooky, tablety - základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; - operační systém, jeho funkce a typy;		- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;

Informatika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor); - typy počítačových sítí; **Bezpečnost v digitálním prostředí** - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly);		- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
-		
-		

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Data a informace - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači (databáze a jejich použití) **Kódování a přenos dat**		- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě (kódování obrazu a zvuku, kódování čísel, vizuální kódování dat)		- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení
2. Informační systémy - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; **Tabulky** - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu;		- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce;
3. Digitální technologie **Současná výpočetní zařízení:** mobilní telefony, e-knihy, Wifi, Bluetooth, USB - základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; - operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor); - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. software pro tvorbu prezentací, grafický software) **Umělá inteligence** - základy umělé inteligence - využití a schopnosti umělé inteligence		- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - vysvětlí základy umělé inteligence, její využití a schopnosti - porovnáním historie a současnosti umělé inteligence dokáže odhadnout nebezpečí a rizika spojená s umělou inteligencí

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- historie a současnost umělé inteligence **Bezpečnost v digitálním prostředí** - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.		- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
-		
-		

Informatika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Data a informace - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači (databáze a jejich použití) **Kódování a přenos dat** - přenos a komprese dat **Modelování**		- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat - vysvětlí přenos a kompresi dat

Informatika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová myšlenková mapa) - modelování pomocí grafů - modelování vztahů a systémů - modelování a simulace		- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví
2. Informační systémy - informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tvorba evidence dat		- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví evidenci dat; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je
3. Digitální technologie **Současná výpočetní zařízení:** digitální fotoaparáty, digitální kamery, herní konzole, 3D tiskárny - základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; - operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor); - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. software pro digitální fotoaparáty a kamery, pro herní konzole a software pro oblast 3D technologií – 3D tiskárny) **Robotika**		- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - vysvětlí pojem robotika

Informatika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Bezpečnost v digitálním prostředí - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;		- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.
4. Vývoj, testování a provoz software **Návrh programu** - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; **Základy tvorby programu** - návrh jednoduchého a přehledného programu; - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu;		- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
-		
-		

6.8 Suroviny a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2.5	1.5	1.5	5.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Suroviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání, Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy
Charakteristika předmětu	Cílem vyučovacího předmětu suroviny a výživa je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v potravinářské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách správného ošetřování a skladování potravin. Výuka přispívá k pochopení přípravy, úpravy a zpracování surovin pro určitý druh cukrářského výrobku. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, na efektivní využívání surovin a energie a ochranu životního prostředí. V předmětu se odráží mimo jiné technická a technologická příprava a cukrářská výroba, kdy žáci jsou vedeni k tomu, aby jednotlivé suroviny, přísady a jiné látky dokázali teoreticky používat při přípravě cukrářských výrobků.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Důraz je kladen na přípravu žáků pro profesní i osobní život. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, vyhledáváním informací v odborných textech, zpracováním informací, skupinové práce, diskuzí k danému tématu pomocí zkušeností z praxe. Rozšiřuje žákovy znalosti a dovednosti. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost tak, aby žáci měli pozitivní vztah k práci, seznamovali se s různými surovinami, ovládali jejich využití, zpracování a vytvářeli co nejmenší odpad. Do výuky jsou zařazené také tzv. nové suroviny, jejich složení a technologický význam. Předmět se vyučuje v týdenní dotaci 2,5 hodiny v 1. ročníku; 1,5 hodiny v 2. ročníku a 1,5 hodiny v 3. ročníku. Didaktické pomůcky - učebnice a odborná literatura, suroviny pro přípravu cukrářských výrobků, PC a internet.
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava • Cukrářská výroba

Název předmětu	Suroviny a výživa
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání; • umožňujeme jim ovládat adekvátní techniku učení, vedeme žáky k vytváření vhodného studijního režimu a podmínek; • vedeme žáky k práci s odbornou literaturou, k práci s textem, k umění vyhledávat a zpracovávat informace; • učíme žáky s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky. • vedeme žáky využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí; • učíme žáky sledovat a hodnotit svůj pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí; • učíme žáky znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
	Kompetence k řešení problémů: • vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; • učíme žáky volit vhodné prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; • umožňujeme jim spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky k formulování svých myšlenek srozumitelně; • umožňujeme žákům naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse; • vedeme je k vyjadřování se a k vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: • umožňujeme žákům reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; • vedeme je k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky;

Název předmětu	Suroviny a výživa
	• vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci

Název předmětu	Suroviny a výživa
	v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Suroviny a výživa	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 80**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Potravinářský průmysl - odvětví - právní předpisy		- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu; - uvede platné právní předpisy v potravinářství;
2. Potraviny a výživa - poživatiny - živiny - cizorodé látky, kontaminanty - výživové hodnoty potravin - trávící soustava - druhy výživy, léčebná výživa - alimentární nákazy		- popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji - uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu - rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam - popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka - vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a

Suroviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		energetickou hodnotou potravin - vyhledá energetickou hodnotu potravin v tabulkách - popíše schéma trávící soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady - charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci
3. Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - základní druhy surovin - skladování - konzervace - příprava a úprava surovin - stroje a zařízení		- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin
4. Suroviny v cukrářské výrobě - obiloviny, mouka		- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití surovin rostlinného původu - u vybraných surovin a potravin vysvětlí princip výroby (mouka) - uvede způsoby hodnocení surovin a popíše vady
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– zpracování a prezentace videa o základních druzích surovin		

Suroviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Suroviny v cukrářské výrobě - škroby - sladidla přírodní a umělá		- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití surovin rostlinného a živočišného původu - u vybraných surovin a potravin popíše způsoby úpravy (např. kakaa, mléka,

Suroviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
- mléko a mléčné výrobky - vejce - tuky - kakao - čokoláda - jádroviny - ovoce - výrobky z ovoce		smetany) a vysvětlí princip výroby (např. cukru škrobu, čokolády, ovocných výrobků, tuků, sýrů, vajec) - uvede příklady použití jednotlivých druhů surovin v cukrářské výrobě - uvede způsoby hodnocení surovin a popíše vady
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
-		
-		

Suroviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Nové druhy surovin v cukrářské výrobě - želírovací prostředky - kypřící látky - stabilizátory - emulgátory - rychlošlehací přípravky - surovinové směsi a přípravky - potravinářská barviva - chemické látky - obalové materiály		- charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě - zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup - rozliší a charakterizuje druhy kypřících prostředků a rozdíly ve způsobu kypření - vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě - vysvětlí využití surovinových směsí a přípravků, uvede jejich výhody; - uvede příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářského barviva - popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské výrobě
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
-		

Suroviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
-		

6.9 Stroje a zařízení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0	2
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Stroje a zařízení
Oblast	Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy, Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Stroje a zařízení připravuje žáky pro výrobní praxi v běžných cukrářských provozovnách a restauračním a hotelovém provozu po stránce technické vybavenosti. Účelem předmětu je seznámit žáky se základní obsluhou a údržbou strojů běžně používaných v cukrářské výrobě. Žáci se seznamují jak s běžnými, tak i novými moderními stroji a zařízeními běžně používanými v cukrářské výrobě. Některé moderní výrobní postupy vyžadují speciální technická a technologická zařízení, s jejichž obsluhou a údržbou jsou žáci aktuálně seznamovány. Výuka rozvíjí u žáků kladný vztah k práci v oboru, zdůrazňuje odpovědnost za kvalitní odvedení práce, odborné, kvalifikované a hospodárné zacházení se stroji a zařízeními v jednotlivých provozech. Rozvíjením těchto vlastností žáci zvyšují možnosti svého uplatnění na trhu práce. V 1. ročníku se žáci seznámí s BOZP, hygienou práce a požární prevenci v cukrářské výrobě. Dále se stroji a zařízením pro skladování, se stroji v cukrářské výrobě: na přípravu a zpracování těst a hmot, se stroji a zařízením, na zpracování korpusů a dohotovení cukrářských výrobků. Ve 2. ročníku se žáci seznámí s chladícím a mrazícím zařízením a výrobníky zmrzlin, se zařízením pro tepelnou úpravu v cukrárenském

Název předmětu	Stroje a zařízení
	provozu, s kompletně mechanizovanými výrobními linky a s balicími stroji a zařízením.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka probíhá v týdenní dotaci 1 hodiny v 1. a 2. ročníku. Předmět je zaměřený na vybavení cukrárenských výroben. Žáci se seznámí se stroji a zařízením, které budou umět popsat, budou znát, jakou mají funkci a budou vědět, jak je obsluhovat. Naučí se organizovat práci, dodržovat technologické postupy, dodržovat zásady bezpečnosti a ochranu zdraví, hygienické předpisy. Výuka je vedena formou výkladu s návaznosti na znalost žáků, diskuse, samostatná práce, skupinové práce. Didaktické pomůcky: odborné učebnice pro kuchařské obory, receptury teplých a studených pokrmů, receptury cukrářských výrobků, odborné filmy pro kuchařské obory, webové stránky, názorné pomůcky v reálné skutečnosti.
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava • Cukrářská výroba
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání; • umožňujeme jim ovládat adekvátní techniku učení, vedeme žáky k vytváření vhodného studijního režimu a podmínek; • rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: • zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • objasňujeme žákům, které koncepce a postupy používané v praxi jsou v souladu s dosaženou úrovní poznání; • vyžadujeme od žáků zhodnocení vlastní práce i práce spolužáků a návrhy na zlepšení; • vedeme žáky ke správnému využití materiálů a techniky; • - dáváme k dispozici žákům materiály a literaturu.
	Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu: • vedeme žáky, aby si osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu; • - seznámíme žáky s platnými právními předpisy v potravinářství.
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

Název předmětu	Stroje a zařízení
	• vedeme žáky, aby si osvojili zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví; • seznámíme žáky se systémem 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); • - vedeme žáky, aby si osvojili vědomosti o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;

Název předmětu	Stroje a zařízení
	• učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Stroje a zařízení	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 32**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k pracovnímu uplatnění • Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Kompetence k učení • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení		- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc
2. Skladování balených surovin		- vyjmenuje a popíše nejčastěji používané obaly balených surovin
3. Skladování volně ložených surovin		- charakterizuje druhy skladů a jejich vybavení
4. Mechanická dopravní zařízení		- zná zařízení pro manipulaci ve skladech

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
5. Prosévací stroje		- vyjmenuje druhy prosévacích strojů, popíše jejich funkci
6. Váhy		- rozpozná a popíše druhy vah
7. Stroje na přípravu těst a hmot: - hnětače - šlehače - mixéry - třecí stroje - tabulovací stroj		- zná stroje na přípravu těst a hmot, popíše jejich funkci
8. Stroje na zpracování těst a hmot: - dělící a tužící stroje - odřezávací stroje - stroje na stříkání hmot - roztírače hmot - plničky náplní a dávkovač hmot - rozvalovací stroje		- zná stroje na zpracování těst a hmot, popíše jejich funkci
9. Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků: - potahovací, máčecí a mazací stroje - rozkrajovače a řezací stroje - výrobník šlehačky - pomůcky na dohotovení výrobků		- zná stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků, popíše jejich funkci
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– využití 3D tiskárny pro tvorbu forem na zdobení moučníků a dortů		

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
1. Komplexně mechanizované výrobní linky		- popíše funkci základního strojního vybavení - komplexně mechanizované výrobní linky pro danou výrobu
2. Zařízení pro úpravu vzduchu		- vysvětlí různé způsoby přenosu tepla
3. Balící stroje a zařízení: - poloautomatické stroje - automatické stroje		- popíše stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků
4. Chladící zařízení		- popíše jednotlivé typy chladících zařízení
5. Výrobníky zmrzlin		- popíše zařízení na výrobu zmrzliny
6. Automatické linky na výrobu cukrářských těst a hmot		- popíše funkci základního strojního vybavení - automatické linky na výrobu cukrářských těst a hmot pro danou výrobu
7. Obalové materiály		- vyjmenuje druhy obalů
8. Expedice cukrářských výrobků		- popíše expedici cukrářských výrobků
9. Zařízení pro tepelnou úpravu		- vyjmenuje zařízení pro tepelnou úpravu v cukrářské výrobě
10. Varná zařízení		- popíše jednotlivá varná zařízení a jejich funkce
11. Smažící zařízení		- popíše smažící zařízení, jejich funkci a využití v cukrárně
12. Pečící zařízení		- popíše pečící zařízení a jejich funkci
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– 3D formy na pečení a na dorty z 3D tiskárny		

6.10 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
4.5	4.5	3	12
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání, Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy
Charakteristika předmětu	Cílem vyučovacího předmětu technologie je poskytnout žákům soubor poznatků o základních surovinách, polotovarech a pomocných látkách používaných v potravinářské výrobě. Zabývá se jejich složením, vlastnostmi a použitím. Žáci získají základní vědomosti o zpracování surovin ve vybraných odvětvích potravinářské výroby, o technologických postupech při ruční a průmyslové výrobě. Získají přehled o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin, osvojí si základní techniky a technologické postupy při přejímce, přípravě, úpravě a zpracování surovin, při hodnocení jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, balení, skladování a expedici. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, předpisů bezpečnosti práce a požární prevence, na efektivní využívání surovin a energie a ochranu životního prostředí. V předmětu se odráží mimo jiné matematické vzdělávání, kdy žáci jsou vedeni k normování spotřebě surovin na přípravu výrobků a k evidování surovin na skladě. Další propojení předmětu je se vzděláváním v informačních a komunikačních technologií, kdy žáci jsou vedeni pracovat s prostředky informačních komunikačních technologií, využívat osobní počítače k vedení osobního portfolia, využívat internet jako jeden z možných nástrojů sebevzdělávání pro účely uplatnění v praxi.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Důraz je kladen na přípravu žáků pro profesní i osobní život. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, vyhledáváním informací v odborných textech, zpracováním informací, skupinové práce, diskuzí k danému tématu pomocí zkušeností z praxe. Rozšiřuje žákovy znalosti a dovednosti. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost tak, aby žáci měli pozitivní vztah k práci, dodržovali bezpečnost a ochranu zdraví při práci, seznamovali se s různými surovinami, ovládali jejich využití, zpracování a vytvářeli co nejmenší odpad, ovládali schopnost aplikovat jednoduché technologické postupy v praktickém životě.

Název předmětu	Technologie
	Předmět se vyučuje v týdenní dotaci 4,5 hodiny v 1. ročníku; 4,5 hodiny v 2. ročníku a 3 hodiny v 3. ročníku. Didaktické pomůcky - učebnice a odborná literatura, názorné pomůcky, PC a internet.
Integrace předmětů	• Cukrářská výroba • Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání; • umožňujeme jim ovládat adekvátní techniku učení, vedeme žáky k vytváření vhodného studijního režimu a podmínek; • vedeme žáky k práci s odbornou literaturou, k práci s textem, k umění vyhledávat a zpracovávat informace; • učíme žáky s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky. • vedeme žáky využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí; • učíme žáky sledovat a hodnotit svůj pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí; • učíme žáky znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
	Kompetence k řešení problémů: • vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; • učíme žáky volit vhodné prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; • umožňujeme jim spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky k formulování svých myšlenek srozumitelně; • umožňujeme žákům naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse; • vedeme je k vyjadřování se a k vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence:

Název předmětu	Technologie
	• umožňujeme žákům reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; • vedeme je k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: • vedeme žáky k tomu, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; • učíme žáky 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.
	Matematické kompetence: • - učíme žáky správně používat a převádět běžné jednotky.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;

Název předmětu	Technologie
	• motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Technologie	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 144**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Historie cukrářské výroby		- seznámí se s historií cukrářské výroby

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 144
2. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu		- vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe - popíše běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu
3. Základy potravinářské výroby - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě		- popíše opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a ví, jak sledovat systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP
4. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP		- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu
5. Technologie Výroba běžných druhů cukrářských výrobků - normování cukrářských výrobků - základní cukerné rozvary - úprava cukru vařením: cukerné roztoky, cukerné hmoty		- provádí jednoduché technologické výpočty - popíše jednoduché technologické postupy - přípravy druhů cukerného rozvaru a cukerných hmot - vysvětlí použití jednotlivých druhů cukerného rozvaru a cukerných hmot
- polevy: cukrové, čokoládové, tukové, rosolové		- uvede význam polev, zvolí vhodné suroviny k jejich výrobě, vysvětlí zásady při práci jednotlivých druhů - popíše technologické postupy jednotlivých druhů polev
- náplně: trvanlivé, méně trvanlivé, pro rychlou spotřebu, určené k pečení		- uvede význam náplní, rozliší jednotlivé druhy podle trvanlivosti, zvolí vhodné suroviny k výrobě, - popíše technologické postupy jednotlivých druhů náplní
- pevná těsta: linecké těsto, vaflové těsto, křehké těsto, slané těsto, sýrové těsto		- zvolí a popíše vhodné suroviny pro jednotlivé druhy pevných těst, - vysvětlí postup výroby a tvarování jednotlivých druhů těst, - určí teploty pečení jednotlivých druhů těst, - zvolí vhodnou náplň, - popíše technologické postupy jednotlivých druhů těst
- čajové pečivo: linecké, vaflové, třené, sádlové		- zvolí a popíše vhodné suroviny pro jednotlivé druhy čajového pečiva, - vysvětlí postup výroby a tvarování jednotlivých druhů pečiva, - určí teploty pečení jednotlivých druhů pečiva, zvolí vhodnou náplň, - popíše technologické postupy jednotlivých druhů čajového pečiva
- pařížské pečivo: vaječné, žloutkové		- zvolí a popíše vhodné suroviny pro jednotlivé druhy pařížského pečiva, - vysvětlí postup výroby a tvarování jednotlivých druhů pařížského pečiva, - určí teploty pečení jednotlivých druhů pařížského pečiva, - popíše technologické postupy jednotlivých druhů pařížského pečiva
- pálená hmota – suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků		- zvolí a popíše vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty, - vysvětlí postup výroby a tvarování jednotlivých druhů výrobků,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 144
		- určí teplotu a režim pečení pálené hmoty, - zvolí vhodnou náplň a polevu, - popíše technologické postupy jednotlivých druhů výrobků včetně dohotovování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ		
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- tvorba vlastního portfolia receptů s využitím osobního počítače nebo notebooku		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 144
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Technologie Výroba běžných cukrářských výrobků - normování výrobků		- provádí jednoduché technologické výpočty
- listové těsto – suroviny, způsoby přípravy, druhy		- uvede význam a vlastnosti surovin při výrobě listového těsta, - vysvětlí význam rozvalování těsta, - popíše rozvalování a způsoby překládání těsta, - uvede způsoby tvarování a plnění výrobků, - vyjmenuje vhodné náplně a polevy pro daný výrobek, - charakterizuje jednotlivé druhy výrobků
- šlehané hmoty: lehké, nahřívané, těžké, speciální, s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí - suroviny, výroba, technologické postupy		- rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot, - vyjmenuje výrobky, zvolí vhodné suroviny na přípravu,

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 144
		- popíše technologické postupy jednotlivých druhů šlehaných hmot, - zvolí vhodnou teplotu pečení výrobků a polotovarů ze šlehaných hmot, - popíše průběh pečení a změny probíhající při pečení, - zvolí vhodnou náplň a polevu pro určitý druh výrobku, popíše způsob dohotovení
- třené hmoty – suroviny, druhy, výroba, postupy		- vyjmenuje suroviny pro přípravu třených hmot, vyjmenuje výrobky, - popíše výrobu třených hmot, - popíše způsoby kypření, tvarování a pečení, popíše způsob dohotovení
- jádrové hmoty - suroviny, druhy, výroba, postupy		- vyjmenuje suroviny pro přípravu jádrových hmot, vyjmenuje výrobky, - popíše výrobu jádrových hmot, popíše způsoby tvarování a pečení, - zvolí vhodnou náplň a polevu pro určitý druh výrobku
- smetanové výrobky a náplně – druhy, vařené, nevařené		- vyjmenuje druhy vařených a nevařených náplní, jejich použití, - popíše zásady při zpracování smetany ke šlehání, - popíše technologické postupy smetanových výrobků a náplní
- ozdoby – význam, rozdělení, příprava, druhy		- popíše význam zdobení cukrářských výrobků, - rozdělí ozdoby podle použité suroviny, - popíše přípravu jednotlivých ozdob, vyjmenuje druhy ozdob, - zvolí vhodnou ozdobu pro určitý druh výrobku
- perníkové těsto – suroviny, druhy, výroba, tvarování, pečení, postupy		- popíše suroviny pro výrobu perníkového těsta, vyjmenuje druhy výrobků, - popíše technologické postupy, popíše způsoby tvarování a pečení, - zvolí vhodnou náplň a polevu pro určitý výrobek, popíše způsoby dohotovení výrobků
- kynuté těsto – charakteristika, suroviny, příprava, druhy, tvarování, náplně, tepelné úpravy těsta, postupy		- charakterizuje kynuté těsto, popíše suroviny a přípravu pro jeho výrobu, vyjmenuje druhy výrobků, - vysvětlí pravidla přípravy těst, popíše technologické postupy, - popíše způsoby tvarování a vhodnou tepelnou úpravu, - zvolí vhodnou náplň pro určitý výrobek, popíše způsoby dohotovení výrobků
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- tvorba vlastního portfolia receptů s využitím osobního počítače nebo notebooku - tvorba tabulek pro normování výrobků		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Technologie Výroba běžných cukrářských výrobků - normování výrobků		- popíše jednoduché technologické postupy - provádí jednoduché technologické výpočty
- výživa a dietní výrobky – druhy výživy, léčebná výživa, druhy diet, dietní výrobky, alimentární nákazy		- charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků, na příkladu objasní význam léčebné výživy, - vyjmenuje druhy diet a dietní výrobky, popíše suroviny pro výrobu dietních výrobků, - objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u vybraných cukrářských výrobků, - vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady
- zmrzliny – suroviny, požadavky pro výrobu, druhy, zmrzlinové speciality, mražené krémy, postupy		- charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání, - popíše suroviny pro výrobu zmrzlin, vysvětlí požadavky pro výrobu zmrzliny, zmrzlinových specialit a mražených krému, - objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u zmrzlin, - popíše technologické postupy jednotlivých druhů zmrzlin
- restaurační moučníky – druhy, příprava, postupy		- charakterizuje způsoby přípravy a druhy restauračních moučníků, - vysvětlí technologické postupy jednotlivých druhů restauračních moučníků
- speciální výrobky – druhy, suroviny na přípravu, postupy		- popíše druhy speciálních výrobků, vyjmenuje vhodné suroviny pro jejich přípravu, - popíše technologické postupy speciálních výrobků
- nové technologie v cukrářské výrobě – hlavní směry, zvyšování nutriční hodnoty výrobků		- charakterizuje hlavní směry nové technologie, vyjmenuje látky zvyšující nutriční hodnotu výrobku
- polotovary a hotové výrobky - druhy		- popíše druhy polotovarů a hotových výrobků používaných v cukrářské výrobě, jejich možné vady a možnosti prevence

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
2. Základy potravinářské výroby - hodnocení kvality produktů - nakládání s odpady		- popíše způsob senzorického hodnocení kvality hotových výrobků, vyjmenuje trvanlivost jednotlivých druhů výrobků
3. Balení a expedice potravinářských výrobků - skladování výrobků - evidence výrobků		- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků - vysvětlí, jak se vede skladová evidence
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- tvorba vlastního portfolia receptů s využitím osobního počítače nebo notebooku		

6.11 Odborné kreslení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Odborné kreslení
Oblast	Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické schopnosti a praktické dovednosti dekorativního umění nutné při výrobě cukrářských výrobků. Předmět napomáhá rozvíjet tvořivou představivost žáků, smysl pro kompozici a harmonii barev a estetické cítění. Získané vědomosti žáci využívají v odborném výcviku při zdobení cukrářských výrobků. Předmět se zabývá kreslířskými dovednostmi potřebnými k vytváření návrhů pro zdobení cukrářských výrobků. Učivo napomáhá žákům vytvářet výrobky podle vlastní představivosti a jejich estetické, účelné a precizní zdobení výrobků.

Název předmětu	Odborné kreslení
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva odborného kreslení je zařazen do druhého ročníku. Výuka vychází od nejjednodušších cviků jedno tahových linií, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a vytváření ornamentů s využitím ke zdobení cukrářských výrobků, především dortů. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména Suroviny a výživa, Technologie a Odborný výcvik. Při výuce je volena metoda výkladu, jsou používány ukázky při provádění náčrtů a různých modelů.
Integrace předmětů	• Cukrářská výroba
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání; • umožňujeme jim ovládat adekvátní techniku učení, vedeme žáky k vytváření vhodného studijního režimu a podmínek; • rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva; • umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; • vedeme žáky k vnímání estetiky v běžném životě; • umožňujeme žákům navrhovat a zdobit cukrářské výrobky podle vlastním obrazotvornosti vkusně, čistě, barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky; • podporujeme žáky v jejich zručnosti při zdobení výrobků a získání kladného vztahu k oboru.
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • vedeme žáky k pochopení kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; • vedeme je k dodržování stanovených norem (standardu) a předpisů související se systémem řízení jakosti zavedených na pracovišti; • žáky vedeme k zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňování požadavků klienta (zákazníka, občana).
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy;

Název předmětu	Odborné kreslení
	• učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné • vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení znalostí získaných písemným i ústním přezkoušením, a to průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Kromě písemných prací, ústního zkoušení, testů, menších prověrek do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu, na kterou výuka navazuje. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám,

Název předmětu	Odborné kreslení
	individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Odborné kreslení	**2. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 32**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Digitální kompetence	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Význam dekorativního umění v cukrářství - pomůcky a materiály - barvy		- osvojí si cit pro harmonii barev a estetické ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků
2. Jednotahové linie - nácvik jednotahových linií - Jednotahové linie rovné a oblé - jednotahové linie - vzory		- osvojí si kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií - pracuje s měkkou tužkou a lehkým držením ruky - seznámí se s ozdobnými prvky
3. Ozdobné linky a pásky - ozdobné prvky - motivy květin a listů - vánoční, jarní a velikonoční motivy - zdobení perníčků		- používá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků - zvolí a navrhne druhy květin a listů - navrhuje ztvárnění výrobků podle zadání, vlastních nákresů, rozvíjí vlastní kreativitu - zvolí a navrhne zdobení perníčků
4. Nácvik písma - nácvik písma - hůlkové kolmé a šikmé - ozdobná písma - plošné písmo		- využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí - zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku - popíše způsob provádění hůlkového písma kolmého i šikmého - určí význam ozdobného písma - navrhne druh ozdobného písma pro daný typ výrobku - používá techniku plošného písma
5. Dělení plochy - dělení a zdobení jednotlivých ploch - symetrické a asymetrické dělení		- popíše dělení a zdobení jednotlivých ploch - vysvětlí princip symetrického a asymetrického dělení - navrhne zdobení netradičních ploch - navrhne rozmístění ozdobných prvků

Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- zdobení ploch různých tvarů - rozmístění ozdobných prvků		- prosazuje moderní způsoby zdobení - prakticky realizuje své návrhy v praxi
6. Zdobení - prvky zdobení cukrářských výrobků		- zvolí prvky zdobení - navrhne vhodné náměty při sestavování ozdobných pásů a okrajů - vytváří šablony na přípravu zdobení cukrářských výrobků - aktivně prosazuje moderní způsoby zdobení - ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
– digitální potisk jedlého papíru		

6.12 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	24.5	57
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání, Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy
Charakteristika předmětu	Cílem vyučovacího předmětu odborný výcvik je poskytnout žákům dané množství **odborných dovedností** pro práci cukráře. Žáci získají manuální zručnost při výrobě cukrářských výrobků, jako jsou zákusky, dorty, výrobky z jemného a trvanlivého pečiva, budou připravovat běžné restaurační moučníky, zpracovávat polotovary na hotové cukrářské výrobky. Naučí se obsluhovat stroje a zařízení pro výrobu, posuzovat kvalitu surovin, provádět technologické výpočty, hodnotit kvalitu hotových výrobků, balit do obalových materiálů. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, předpisů bezpečnosti práce a požární prevence, na efektivní využívání surovin a energie a ochranu životního prostředí. V předmětu se odráží mimo jiné matematické vzdělávání, kdy žáci jsou vedeni k normování spotřebě surovin na přípravu

Název předmětu	Odborný výcvik
	výrobků a k evidování surovin na skladě. Další propojení předmětu je se vzděláváním v informačních a komunikačních technologií, kdy žáci jsou vedeni pracovat s prostředky informačních komunikačních technologií, využívat osobní počítače k vedení skladové zásoby.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Důraz je kladen na přípravu žáků pro profesní i osobní život. Výuka je vedena formou výkladu, názorného předvedení, rozhovor, práce s textem, nácvik praktických dovedností. Organizace výuky je jak individuální, tak i skupinová s přihlédnutím přiměřenosti věkovým zvláštnostem a k psychickým možnostem žáka. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost tak, aby žáci měli pozitivní vztah k práci, dodržovali bezpečnost a ochranu zdraví při práci, seznamovali se s různými surovinami, ovládali jejich využití, zpracovávali a vytvářeli co nejmenší odpad, ovládali schopnost aplikovat jednoduché technologické postupy v praktickém životě. Předmět se vyučuje v týdenní dotaci 15 hodin v 1. ročníku; 17,5 hodin v 2. ročníku a 24,5 hodiny v 3. ročníku. Didaktické pomůcky - učebnice a odborná literatura, názorné pomůcky, cukrářské náčiní, stroje a zařízení, PC.
Integrace předmětů	• Cukrářská výroba • Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • rozvíjíme u žáků dovednosti potřebné k osvojování učiva; • předkládáme žákům možnosti používat osvojené dovedností v jiných oblastech; • vedeme žáky k systematickému řazení a ukládání informací; • zadáváme žákům samostatné práce vyžadující aplikaci teoretických poznatků; • vyžadujeme od žáků vhodné rozvržení vlastní práce; • umožňujeme žákům ve vhodných případech realizovat vlastní nápady a náměty; • využíváme sebekontrolu a sebehodnocení žáků. • zajímáme se o názory, náměty a zkušenosti žáků; • zařazujeme metody, vedoucí žáky k novým k objevům, řešením a závěrům; • umožňujeme žákům prezentovat výsledky jejich práce; • zařazujeme úkoly, při kterých žáci docházejí k závěrům sami; • vybízíme žáky, aby kladli otázky k tématu; • pracujeme s chybou žáka jako a příležitostí ukázat cestu ke správnému řešení;

Název předmětu	Odborný výcvik
	• umožňujeme žákům ověřit si správnost svého řešení; • sledujeme úspěšnost jednotlivých žáků a oceňuje jejich pokrok; • vedeme žáky k plánování úkolů a postupů; • vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání.
	Kompetence k řešení problémů: • klademe žákům otevřené otázky, zadáváme problémové úlohy a úlohy rozvíjející jejich tvořivost; • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • zadáváme úkoly, při kterých žáci spolupracují; • společně s žáky formulujeme cíl činnosti; • vytváříme pro žáky praktické problémové úlohy a situace, při nichž je nutné řešit praktické problémy; • prostřednictvím vhodně volených příkladů vedeme žáky k osvojení induktivního a deduktivního přístupu při řešení problému; • nabízíme žákům k řešení úkoly, které vyžadují propojení znalostí z více vyučovacích předmětů i využití praktických dovedností z různých oblastí lidské činnosti, a tudíž i více přístupů k vyřešení; • nabádáme žáky k využívání vlastního úsudku a zkušeností k řešení situací; • spolupracujeme se žáky při organizování soutěží na úrovni třídy nebo školy; • vedeme žáky k vlastnímu rozhodnutí při řešení problémů s ohledem na zdraví svoje i svých spolužáků; • zajímáme se o náměty žáků; • umožňujeme volbu různých postupů; • umožňujeme spoluutvářet pravidla pro hodnocení; • vedeme žáky k porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informací potřebných k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a k navržení způsobu řešení; • umožňujeme jim spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: • vedeme žáky ke správné formulaci obsahu sdělení v rámci probíraných žánrů; • zařazujeme činnosti umožňující komunikaci s různými věkovými skupinami žáků i s dospělou populací (spolupráce a společné akce starších a mladších žáků, akce pro rodiče a veřejnost);

Název předmětu	Odborný výcvik
	• vedeme žáky ke kritickému pohledu na názory lišící se od jejich vlastních; • vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu; • zadáváme úkoly vedoucí žáky ke vzájemné spolupráci; • umožňujeme žákům vzájemné sdílení pocitů a názorů; • vyjadřujeme se výstižně, srozumitelně a kultivovaně a totéž vyžadujeme po žácích; • vyžadujeme od žáků reakce na rady a připomínky (možnost diskuze); • umožňujeme žákům hodnotit svou činnost, výsledky své práce a vlastní pokrok; • vedeme žáky k bezpečné komunikaci prostřednictvím elektronických médií; • vedeme je k vyjadřování se a k vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: • vytváříme příležitosti k diskuzi v malých skupinách i v rámci celé třídy; • stanovíme pravidla pro práci ve skupině i pro práci samostatnou a dbá na jejich dodržování; • předkládáme žákům přiměřeně náročné úkoly a tím jim umožňujeme dosažení pocitu sebeuspokojení a sebeúcty; • orientujeme se na skupinovou práci, spolupráci ve třídě (příprava setkávání), vzájemnou pomoc při učení; • žákům je poskytována možnost dle vlastního uvážení projevit své pocity a nálady; • zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • umožňujeme žákům chovat se asertivně; • vedeme žáky k vzájemnému poznávání a k toleranci; • umožňujeme řešení problémů a situací, během nichž se žáci učí argumentovat, posilovat správné postoje a prezentovat je; • vedeme žáky přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci; • vedeme žáky k toleranci odlišných názorů; • vlastním příkladem vedeme žáky k empatii; • umožňujeme žákům reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; • vedeme žáky k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Název předmětu	Odborný výcvik
	• zadáváme úkoly, které vedou žáky ke vzájemné spolupráci; • vyžadujeme dokončení zadané práce v dohodnuté kvalitě a termínu; • důsledně vyžadujeme dodržování pravidel; • reflektujeme společenské a přírodní dění ve výuce; • objasňujeme žákům, které koncepce a postupy, používané v praxi, jsou v souladu s dosaženou úrovní poznání; • vyžadujeme od žáků zhodnocení vlastní práce i práce spolužáků a návrhy na zlepšení; • vedeme žáky k plánování úkolů a postupů; • vedeme žáky ke správnému používání nástrojů a techniky.
	Matematické kompetence: • žáky vedeme ke správnému používání a převádění běžných jednotek; • vedeme je k aplikaci matematických postupů při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
	Digitální kompetence: • vedeme žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky; • vedeme je k rozpoznávání a formulování problémů; • jsou vedeni k získávání, zaznamenávání, uspořádávání, předávání dat a informací; • žáky učíme rozkládat složité problémy na jednodušší podproblémy; • učíme je oddělovat podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; • vedeme žáky k vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; • učíme žáky zkoumat, porovnávat a vylepšovat uvažovaná řešení; • žáci jsou vedeni k porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové; • učíme je dorozumět se a spolupracovat s ostatními při dosahování společného cíle; • vedeme žáky k tomu, aby svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné;

Název předmětu	Odborný výcvik
	• vedeme žáky k získání otevřeného i kritického postoje k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití; • motivujme žáky k celoživotnímu učení; • podporujeme u žáků důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; • učíme žáky, aby získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; • podporujeme sebejistotu a vytrvalost žáků při řešení pro ně obtížného či složitého problému; • vedeme žáky, aby byli schopni vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
	Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky: • vedeme žáky k provádění kvantitativní i kvalitativní přejímky surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků; • učíme žáky orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování je vedeme k zohlednění jejich vlastností, kvality a trvanlivosti a ke skladování podle stanovených zásad; • vedeme žáky provádět jednoduché záznamy ve skladové evidenci.
	Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin: • vedeme žáky ke znalostem a dovednostem výběru vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup; • učíme žáky připravovat, upravovat a zpracovávat suroviny, podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky; • vyžadujeme dodržování technologických postupů a technologické kázně; • vedeme žáky k prokázání manuální zručnosti při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin; • vedeme je k obsluze potravinářských strojů a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; k provedení jejich čištění a běžnou údržbu; • učíme žáky provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků; • žáky vedeme k balení, označování, skladování a expedování hotových výrobků.

Název předmětu	Odborný výcvik
	Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu: • žáky vedeme k pochopení a respektování nezbytnosti dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny; • vyžadujeme osvojení si zásad osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; provádění běžné sanitace potravinářského provozu; • v souladu s ekologickými principy je učíme likvidaci odpadů potravinářské výroby; • vyžadujeme seznámení s platnými právními předpisy v potravinářství.
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • žáky vedeme k bezpečné práci jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); • vyžadujeme znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • vedeme žáky k osvojení zásad a návyků bezpečných a zdraví neohrožujících pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), k rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví; • vyžadujeme znalost systému péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uplatňování nároků na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároků vzniklých úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce); • žáky učíme zásadám poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaze se poskytnout první pomoc.
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • vedeme žáky k chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; • vedeme je k dodržování stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; • jsou vedeni k zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesu, výrobků nebo služeb, zohledňování požadavků klienta (zákazníka, občana).
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: • objasňujeme žákům význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční popř. společenské ohodnocení;

Název předmětu	Odborný výcvik
	• vedeme je ke zvažování možných nákladů, výnosů a zisku, vlivu na životní prostředí, sociálních dopadů při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě); • žáky vedeme k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky; • vedeme je k ekonomickému nakládání i s ohledem na životní prostředí s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků se opírá o individuální posouzení vědomostí, znalostí a dovedností získaných písemným i ústním přezkoušením, dále zda žák ovládá bezpečně postupy a způsoby práce, organizaci práce, dodržování hygienických pravidel a BOZP a PO, zohledňuje se jeho zodpovědnost za kvalitu práce. Hodnocení probíhá průběžně nebo po probrání konkrétních tematických celků. Kromě motivační funkce poskytuje hodnocení žákům zpětnou vazbu o jejich práci, plní funkci výchovnou, kontrolní a diagnostickou. Do závěrečného hodnocení počítáme také aktivitu a práci v hodině, práci ve skupinách, na projektech a domácí přípravu. Součástí je také sebehodnocení žáků, kdy se učí posuzovat svoji práci, vynaložené úsilí, ale také objektivní náhled na osobní možnosti a rezervy. Při hodnocení se přihlíží k celé osobnosti žáka, jeho speciálním vzdělávacím potřebám, individuálním zvláštnostem, snaze, píli, přihlíží se k věkovým zvláštnostem žáků, ale i k tomu, že žáci mohli v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací (viz klasifikační řád školy, který je přílohou ŠVP).

Odborný výcvik	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 480**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Digitální kompetence • Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky • Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
	• Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu		- vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu
2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení		- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - při obsluze, běžné údržbě a čistění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
3. Základy potravinářské výroby - technologie výroby - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - nakládání s odpady		- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem - dodržuje technologickou kázeň - vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP; - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě
4. Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - základní druhy surovin - příprava a úprava surovin- - skladování		- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost - vede základní skladovou evidenci - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví - provádí různé způsoby příprav a úprav surovin pro technologické zpracování
5. Technologie - 5.1 Příprava pracoviště - 5.2 Stroje a zařízení v cukrářské výrobě		- připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci
- 5.3 Výroba běžných cukrářských výrobků a) úprava cukru vařením – cukerné roztoky, cukerné hmoty		- připravuje a využívá základní cukerné rozvary
b) polevy: cukrové, čokoládové, tukové, rosolové		- zvolí vhodné suroviny k výrobě, vysvětlí zásady při práci jednotlivých druhů, popíše technologické postupy jednotlivých druhů, - připravuje a využívá základní a nové druhy polev pro cukrářské účely

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
c) náplně: trvanlivé, méně trvanlivé, pro rychlou spotřebu, určené k pečení		- zvolí vhodné suroviny k výrobě, popíše technologické postupy jednotlivých druhů, - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely
d) pevná těsta: linecké, vaflové, křehké, slané a sýrové těsto - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy pevných těst, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - tvaruje a peče cukrářské výrobky, - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu) - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně prodejně
e) čajové pečivo: linecké, vaflové, třené, sádlové - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy čajového pečiva, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy čajového pečiva podle receptury a technologického postupu, - tvaruje a peče cukrářské výrobky, - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu) - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně prodejně
f) pařížské pečivo: vaječné, žloutkové - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy pařížského pečiva, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy pařížského pečiva podle receptury a technologického postupu, - tvaruje a peče cukrářské výrobky, - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu) - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně prodejně
g) pálená hmota – suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - tvaruje a peče cukrářské výrobky,

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
		- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu) - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně prodejně
6. Suroviny v cukrářské výrobě - obiloviny, mouka - škroby - sladidla přírodní a umělá - mléko a mléčné výrobky - vejce - tuky - kakao, čokoláda - jádroviny - ovoce - výrobky z ovoce		- vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup - provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství - uvede způsoby hodnocení surovin, provede senzorické hodnocení a popíše vady
7. Základní obsluha - formy a pravidla obsluhy - příprava a údržba pracoviště - inventář, jeho údržba a použití - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze		- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ		
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- využití digitálních technologií (fotoaparát, PC, tablet, chytrý telefon) při tvorbě fotopostupu přípravy cukrářských výrobků		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Digitální kompetence • Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky • Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin • Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu		- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu
2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení		- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - při obsluze, běžné údržbě a čistění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
3. Základy potravinářské výroby - technologie výroby - stroje a zařízení - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - nakládání s odpady		- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; - dodržuje technologickou kázeň - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu - vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		kontroly kritických bodů, např. systém HACCP; - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě
4. Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - základní druhy surovin - skladování - konzervace - příprava a úprava surovin - stroje a zařízení		- rozezná základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost; - dodržuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - vede základní skladovou evidenci; - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví; - provede konzervování různými způsoby konzervace surovin; - provádí přípravu a úpravu surovin pro technologické zpracování; - obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci
5. Technologie - 5.1 Příprava pracoviště - 5.2 Stroje a zařízení v cukrářské výrobě		- připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci a provádí jejich běžnou údržbu
- 5.3 Výroba běžných cukrářských výrobků - cukerné roztoky, cukerné hmoty, polevy, náplně, pevná těsta, čajové pečivo, pařížské pečivo, pálená hmota - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro výrobu běžných cukrářských výrobků, - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu; - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - připravuje a využívá základní cukerné rozvary; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.4 Výroba jemného cukrářského pečiva a) listové těsto - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků		- zvolí vhodné suroviny pro výrobu jemného cukrářského pečiva, - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
- uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		receptury a technologického postupu; - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - připravuje a využívá základní cukerné rozvary; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
b) šlehané hmoty - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy šlehaných hmot, - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
c) třené hmoty - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy třených hmot, - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy hmot podle receptury a technologického postupu; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost;

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		- balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
d) jádrové hmoty - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy jádrových hmot, - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy hmot podle receptury a technologického postupu; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
e) smetanové výrobky a náplně - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro výrobu smetanových výrobků a náplní - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu; - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
f) perníkové těsto - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro výrobu perníkových těst; - provádí jednoduché technologické výpočty; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu;

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		- připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
g) kynuté těsto - suroviny, způsoby přípravy, druhy výrobků - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy kynutých těst, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu; - provádí jednoduché technologické výpočty; - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.5 Výroba ozdob		- vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin
6. Výtvarná příprava - nácvik jednotahových linií - nácvik písma - dělení plochy - zdobení		- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem - využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí - navrhuje ztvárnění výrobku podle zadání, vlastních nákresů, rozvíjí vlastní kreativitu - využívá cit pro harmonii barev a estetické ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků
7. Suroviny v cukrářské výrobě - obiloviny, mouka - škroby		- vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup - provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
- sladidla přírodní a umělá - mléko a mléčné výrobky - vejce - tuky - kakao - čokoláda - jádroviny - ovoce - výrobky z ovoce		- uvede způsoby hodnocení surovin, provede senzorické hodnocení a popíše vady - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně
9. Základní obsluha - formy a pravidla obsluhy - příprava a údržba pracoviště - inventář, jeho údržba a použití - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze		- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- využití a obsluha moderních zařízení: stahování a ukládání receptur do chytrých zařízení (konvektomat)		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
	• Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Digitální kompetence • Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky • Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin • Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
1. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu		- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu
2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení		- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - při obsluze, běžné údržbě a čistění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
3. Základy potravinářské výroby - technologie výroby - stroje a zařízení - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - hodnocení kvality produktů - nakládání s odpady		- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; - dodržuje technologickou kázeň; - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu; - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost; - vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP; - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;
4. Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - základní druhy surovin - skladování - konzervace		- rozezná základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost; - dodržuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
- příprava a úprava surovin - stroje a zařízení		- vede základní skladovou evidenci; - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví; - provede konzervování různými způsoby konzervace surovin; - provádí přípravu a úpravu surovin pro technologické zpracování; - obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci
5. Technologie - 5.1 Příprava pracoviště - 5.2 Stroje a zařízení v cukrářské výrobě		- připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci; - využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků; - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci a provádí jejich údržbu.
- 5.3 Výroba běžných cukrářských výrobků - cukerné roztoky, cukerné hmoty, polevy, náplně, pevná těsta, čajové pečivo, pařížské pečivo, pálená hmota		- zvolí vhodné suroviny pro výrobu běžných cukrářských výrobků, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - připravuje a využívá základní cukerné rozvary; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.4 Výroba jemného cukrářského pečiva - listové těsto, šlehané hmoty, třené hmoty, jádrové hmoty, smetanové výrobky a náplně, perníkové těsto, kynuté těsto		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy jemného cukrářského pečiva, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
		- hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.5 Výroba restauračních moučníků a) tvarohové těsto - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy tvarohového těsta, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
b) bramborové těsto - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy bramborového těsta, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
c) obilninové kaše - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy obilninových kaší, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, vaří cukrářské výrobky, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
d) nákypy - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy nákypů, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy nákypů podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - peče cukrářské výrobky, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
e) lité těsto kynuté a nekynuté - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy litých těst kynutých a nekynutých, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky;

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
		- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
f) kynuté těsto - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy kynutého těsta, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - tvaruje a peče/smaží cukrářské výrobky, - provádí jednoduché technologické výpočty; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
g) bublaniny - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy bublanin, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - peče cukrářské výrobky, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy;

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
		- eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
h) žemlovky - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy žemlovek, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy surovin podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - peče cukrářské výrobky, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
i) krémy - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy krémů, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní krémy podle receptury a technologického postupu, - plní cukrářské výrobky, dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu) - provádí jednoduché technologické výpočty; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
j) pudinky - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy pudinků, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává pudinky podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný moučník podle technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty;

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
		- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.6 Speciální výrobky - bezlepkové, saláty, koktejly, sorbety, poháry, souflé, tiramisu - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- zvolí vhodné suroviny pro výrobu speciálních výrobků, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává speciální výrobky podle receptury a technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - tvaruje a peče cukrářské výrobky; - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.7 Výroba zmrzliny a zmrzlinových specialit - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence - 5.8 DIA výrobky - hodnocení a vady výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - provozní evidence		- charakterizuje jednotlivé druhy zmrzlin a zmrzlinových specialit - zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy zmrzlin a zmrzlinových specialit, pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává suroviny podle receptury a technologického postupu, - provádí jednoduché technologické výpočty; - zvolí vhodné suroviny pro jednotlivé druhy DIA výrobků, - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu, - připraví běžný DIA výrobek podle technologického postupu, - tvaruje a vaří/peče/smaží DIA výrobky, - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu) - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost - dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
		- hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence; - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost; - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy; - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně.
- 5.9 Polotovary a hotové výrobky		- hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, zpracovává polotovary a hotové výrobky v cukrářské výrobě
6. Nové druhy surovin v cukrářské výrobě - želírovací prostředky - kypřicí látky - stabilizátory - emulgátory - rychlošlehací přípravky - surovinové směsi a přípravky - potravinářská barviva - chemické látky - obalové materiály		- charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě; - zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup; - rozliší a charakterizuje druhy kypřicích prostředků a rozdíly ve způsobu kypření; - vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě; - vysvětlí využití surovinových směsí a přípravků, uvede jejich výhody; - uvede příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářských barviv; - popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské výrobě;
7. Výtvarná příprava - nácvik jednotahových linií - nácvik písma - dělení plochy - zdobení		- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem - využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí - navrhuje ztvárnění výrobku podle zadání, vlastních nákresů, rozvíjí vlastní kreativitu - osvojí si cit pro harmonii barev a estetické ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků
9. Balení a expedice potravinářských výrobků - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - stroje a zařízení - evidence výrobků		- dodržuje zásady správného skladování potravinářských výrobků - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku, skladuje balené výrobky - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení a expedici výrobků - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství - vede jednoduchou evidenci
10. Prodej potravinářských výrobků - prodej výrobků - evidence v prodejně		- uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků - vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků - vede jednoduchou evidenci

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 784
11. Základní obsluha - formy a pravidla obsluhy - příprava a údržba pracoviště - inventář, jeho údržba a použití - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze		- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE		
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností		
ČLOVĚK A DIGITÁLNÍ SVĚT		
- základy obsluhy informačních a pokladních systémů (PC, tablet, chytrý telefon, objednávkový systém VIS)		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Výuka je realizována v odborných učebnách vybavených moderními technologiemi. V každé učebně je umístěn počítač se sklopným monitorem a připojením na Internet (klasickým i bezdrátovým - Wifi), zpětný dataprojektor. K výuce předmětu Informatika (INF) slouží počítačová učebna vybavená počítači pro všechny žáky s přístupem na Internet a s mnoha výukovými programy pro všeobecně vzdělávací a odborné předměty. Škola disponuje také notebooky, které lze využít při výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů.

Pro výuku tělesné výchovy mají žáci k dispozici školní a místní tělocvičnu, sportovní vybavení pro letní i zimní sporty, prostornou zahradu, velké hřiště se speciálním umělým povrchem, dále běžeckou dráhu, lana na šplhání.

Pro letní sporty - horská kola, koloběžky, skateboardy, in-line brusle, rafty, nafukovací čluny, míče, pálky, hole na florbal a další pomůcky. Pro zimní sporty - sjezdové a běžkařské lyže s holemi i lyžařskými botami, snowboardy a brusle na led.

V budově školy také probíhá odborný výcvik, a to zejména ve dvou moderně vybavených cvičných kuchyních, jejichž prostory jsou vybavené vysoce funkčními stroji, přístroji a zařízeními.

Bezbariérový přístup a výtah slouží žákům s tělesným postižením.

Popis personálního zajištění výuky

Odborná a pedagogická způsobilost pracovníků zajišťujících ŠVP se řídí Zákonem o pedagogických pracovnících č.563/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Pedagogický tým tvoří učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku s odborným zaměřením učitelé odborného výcviku s odborným zaměřením na přípravu moučníků, různých pokrmů, obsluhu hostů a péči o textilní inventář. Součástí pedagogického týmu je výchovný poradce a metodik prevence rizikového chování žáků. Kvalifikace pedagogického týmu je na dobré úrovni – většina pedagogů splňuje odbornou a pedagogickou způsobilost, někteří učitelé si doplňují pedagogické vzdělání. Učitelé se mohou dle možností dále vzdělávat na krátkodobých i dlouhodobých kurzech a seminářích. Další vzdělávání pedagogických pracovníků se řídí potřebami školy, využívá se aktuálních nabídek pedagogických center, dalších vzdělávacích institucí a profesních svazů.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:
- místní a regionální instituce
- možnost praxe u firem
- neziskové organizace
- obec/město
- školská rada
- základní školy.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků:

- konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu,

- mimoškolní akce (výlety, exkurze),

- ostatní slavnosti,

- projektové dny,

- třídní schůzky.

Pravidelné školní akce
- den otevřených dveří,

- divadlo,

- jarmark.

Ve škole pracuje dlouhodobě občanské sdružení rodičů a přátel školy Spolek Orlice. Vždy začátkem září se s rodiči projednávají nejdůležitější opatření k zajištění školního roku. Je to především školní řád, docházka do školy, podmínky stravování a výběr zájmové činnosti. Rovněž je dohodnuta možnost obstarání školních pomůcek pro všechny žáky třídními učiteli. Rodiče se dozví informace o adaptačním pobytu, který pravidelně na podzim zajišťujeme. Dále jsou seznámeni s dalšími

důležitými akcemi, které škola pořádá: např. LVVZ, plavecký výcvik, soutěže, exkurze, turistika, cykloturistika.

Některých akcí pořádaných pro žáky se mohou rodiče i zúčastnit, jako např. dne otevřených dveří nebo vánoční besídky, karnevalu apod. Rodiče, ale i veřejnost se může o činnosti školy informovat na webových stránkách školy, z příspěvků do Žamberských listů.

Zúčastňujeme se některých kulturních a sportovních akcí pořádaných městem – „Vánoční trhy“, spolupracujeme s Domem s pečovatelskou službou, Penzionem, MÚ Žamberk a další.