

Kompletní ŠVP

Cukrář

RVP 29-54-H/01 Cukrář

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika ŠVP	6
3.1	Podmínky realizace	10
4	Učební plán	13
5	Učební osnovy	15
5.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	15
5.1.1	Český jazyk a literatura	16
5.1.2	Anglický jazyk	20
5.1.3	Seminář z anglického jazyka	26
5.2	Společenskovední vzdělávání	26
5.2.1	Člověk a společnost	27
5.3	Přírodovědné vzdělávání	31
5.3.1	Chemie	33
5.3.2	Fyzika	36
5.4	Matematické vzdělávání	36
5.4.1	Matematika	38
5.5	Estetické vzdělávání	39
5.5.1	Profesní etika	40
5.6	Vzdělávání pro zdraví	42
5.6.1	Tělesná výchova	43
5.7	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	46
5.7.1	Informatika a komunikace	48
5.8	Ekonomické vzdělávání	50
5.8.1	Ekonomika	51
5.9	Technická a technologická příprava	53
5.9.1	Cukrářská výroba	54
5.9.2	Odborné kreslení	61
5.9.3	Cukrářské práce	64
5.9.4	Nauka o surovinách	70
5.9.5	Provoz v potravinářství	78
5.10	Výroba a odbyt	80
5.10.1	Odborný výcvik	81
6	Spolupráce se sociálními partnery	85

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Cukrář	Název RVP	RVP 29-54-H/01 Cukrář
Datum	27. 4. 2018	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	Od 1.9.2018		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední odborné učiliště gastronomie
Adresa	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10
IČ	41190726
REDIZO	600006581
Kontakty	274019111
Ředitel	Mgr. Kateřina Mrvová
Telefon	274019111
Fax	274019195
Email	sekretariat@souukrbu.cz
www	www.souukrbu.cz

Zřizovatel	Hlavní město Praha
Adresa	Mariánské náměstí 2, Praha 1
IČ	41190726
Kontakt	236001111
Telefon	236001111

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	Střední odborné učiliště gastronomie, Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	Od 1.9.2018	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 521, Praha 10
Zřizovatel: Hlavní město Praha se sídlem Praha 1, Mariánské nám. 2

Školní vzdělávací program: Cukrář

Kód a název oboru vzdělání: 29 – 54 – H/01 Cukrář

Platnost: od 1. 9. 2009

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v potravinářské výrobě a v oblasti stravovacích služeb a dále také v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- vyrábí různé druhy cukrářských výrobků (zákusky, dorty, slavnostní dorty, restaurační moučníky aj.)
- při výrobě dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky
- podle hygienických požadavků cukrářské výrobky rovněž uchovává a skladuje
- analyzuje možnosti hygienických rizik při výrobě, uchovávání a skladování cukrářských výrobků a předchází jim
- kontroluje kvalitu surovin, polotovarů i výrobků, zajišťuje bezpečnost cukrářských produktů
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů surovin, pomocných látek a přísad a jejich využití pro přípravu cukrářských výrobků
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, pomocných látek a přísad, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování cukrářských výrobků
- volí správné postupy při skladování zásob potřebných v cukrářské výrobě
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- připraví a uspořádá pracoviště ve středisku cukrárna
- obsluhuje a provádí základní údržbu strojů a technologických zařízení
- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- samostatně navrhuje netradiční druhy výrobků, včetně výrobní dokumentace
- vede operativně- technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- připravuje podklady pro nákup zásob potřebných k výrobě cukrářských produktů
- normuje cukrářské výrobky, kalkuluje ceny
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje
- zajišťuje odbyt cukrářských výrobků v souladu s platnou legislativou
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu
- využívá marketingových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, provádí sanitaci provozu cukrárny
- jedná v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, jedná profesionálně
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně
- komunikoval v jednom cizím jazyce
- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť internet
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech, tabulkách
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině
- ověřoval si získané poznatky
- jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - je schopen se efektivně učit
- Kompetence k řešení problémů
 - řeší samostatně běžné problémy
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřuje se písemnou i ústní formou

- Personální a sociální kompetence
 - stanoví si cíle osobního rozvoje
 - je schopen spolupráce a vytváření mezilidských vztahů
 - pečuje o své zdraví
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jedná v souladu s udržitelným rozvojem
 - ctí hodnoty a postoje demokratické společnosti
 - ctí kulturní hodnoty
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - využívá optimálně svých schopností
- Matematické kompetence
 - využívá matematické dovednosti
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracuje s počítačem a aplikacemi
 - využívá zdroje informací
 - využívá různé prostředky ICT

Odborné kompetence

- Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt
 - vyrábí cukrářské výrobky a organizuje jejich odbyt
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků
 - kontroluje cukrářské výrobky
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dodržuje bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - pracuje kvalitně
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - dbá na strategii udržitelného rozvoje a na hospodárnost

3 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborné učiliště gastronomie		
Adresa	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	Od 1.9.2018	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školního vzdělávacího programu
(dále jen ŠVP)

Pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program poskytuje střední odborné vzdělání. Je sestaven tak, aby žák rozvinul všeobecné vědomosti nabyté v základním vzdělávání a získal odpovídající odborné kompetence potřebné k vykonávání budoucího povolání cukráře.

Žák je veden tak, aby si vytvořil kladný vztah ke zvolenému oboru, aby byl vybaven takovými kompetencemi, které mu umožní uplatnit se na trhu práce.

Ke stanovení klíčových a odborných kompetencí byly využity poznatky z dlouhodobé spolupráce se sociálními partnery, jejichž požadavky byly do ŠVP zapracovány.

Strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praktickým vyučováním. Cílem vzdělávání je rovněž vytvářet v žácích potřebu dále se vzdělávat.

ŠVP cukrář mohou studovat i žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, je jim poskytnuta náležitá odpovídající péče.

Žáci ze znevýhodňujícího sociálního prostředí mohou žádat o materiální pomoc, mohou využívat konzultace jednotlivých učitelů a poradenství školní psycholožky.

S žáky se specifickými poruchami učení pracujeme dle doporučení školského poradenského zařízení nebo školní psycholožky. Na základě pokynů školní psycholožky také vyučující sami aktivně takové žáky vyhledávají.

Všichni žáci i učitelé mají přístup k různým pomůckám, jež napomáhají žákům se speciálními vzdělávacími potřebami dosáhnout co nejlepší výsledky ve vzdělávání. Při výuce jazyků je možno využívat speciální program Jazyky bez bariér, který pedagogům umožňuje výukové metody aktivně doplňovat o multimediální materiály přizpůsobené specifickým potřebám žáků např. s dyslexií.

Škola podporuje žáky s mimořádnými výsledky, a to např. formou využití volnočasových aktivit, soutěží. Nadaní žáci mohou využít také kariérní poradenství o možnosti studia na školách vyššího stupně, podporu při přípravě na přijímací zkoušky na tyto školy. Nejlepší žáci školy jsou každoročně oceňováni.

Východiska pro tvorbu školních vzdělávacích programů

Základním východiskem pro zpracování ŠVP Cukrář je rámcový vzdělávací program 29-54-H/01 Cukrář

Významným vstupem do tvorby ŠVP se stala analýza podmínek školy a analýza požadavků trhu práce na absolventy.

Škola zpracovávala ŠVP v rámci projektu schváleného na základě výzvy OPPA.

Název projektu:

Zkvalitnění a modernizace počátečního vzdělávání žáků střední školy prostřednictvím zpracování nových vzdělávacích programů pro gastronomické obory a příprava na jejich realizaci

Registrační číslo projektu: CZ.2.17/3.1.00/31027

Projekt byl realizován na základě výzvy „Operační program Praha adaptabilita“ – prioritní osa Modernizace počátečního vzdělávání a byl spolufinancován Evropským sociálním fondem. Práce byly zahájeny 1. listopadu 2008. Jednou z aktivit projektu byla analýza podmínek školy z hlediska možností vzdělávání žáků a analýza požadavků současného trhu práce na absolventy školy.

V rámci zpracování analýz byly vytvořeny dotazníky zaměřené na hodnocení stávajících podmínek školy a zjištění potřeb, které odpovídají požadavkům praxe. Dále byly hodnoceny podmínky pro vzdělávání žáků v jednotlivých oblastech vzdělávání a ve vyučovacích předmětech. Výsledky se staly podkladem pro zajištění dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a materiálního vybavení školy tak, aby cíle ŠVP mohly být naplněny co nejlépe.

Pro hodnocení podmínek školy byla využita i Zpráva z vlastního hodnocení zpracovaná na základě povinnosti školy vyplývající ze školského zákona a vyhlášky č. 15/2005. Byly využity i závěry z pravidelně prováděné autoevaluace pedagogických pracovníků a třídních kolektivů.

Vedle hodnocení podmínek školy byly analyzovány požadavky trhu práce především ve spolupráci se sociálními partnery školy. Podkladem pro závěry byly dotazníky, na které odpovídali zástupci podniků v oblasti gastronomie a zástupci profesních institucí.

Vzdělávací strategie školy byla přizpůsobena požadavkům trhu především v posílení profesní hrdosti, odpovědnosti, etických postojů a komunikace v cizích jazycích.

Organizace výuky

Výuka probíhá v týdenních cyklech, ve kterých se střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Teoretická výuka probíhá v budově školy v Praze 10, v ulici U Krbu 45. Odborný výcvik je realizován na smluvních pracovištích školy na území Prahy a částečně ve škole.

Na výuku cizích jazyků, Informatiky a komunikace, Tělesné výchovy a Odborného výcviku jsou žáci rozděleni do skupin.

Teoretické i praktické vyučování může být dle potřeb a možností doplněno dalšími formami vzdělávání, např. školními výlety, exkurzemi, semináři, přednáškami atp.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy. Ten je zveřejněn na webové stránce školy.

Škola klade důraz na to, aby žák byl hodnocen objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační a výchovný charakter. Žák je veden k sebehodnocení a ke snaze dosáhnout co nejlepších výsledků vzdělávání. K žákům je uplatňován individuální přístup a pomoc při neúspěšných výsledcích, všichni učitelé mají vypsány konzultační hodiny.

Při hodnocení je používána kombinace různých klasifikačních metod, které jsou obsaženy konkrétně v jednotlivých učebních plánech příslušných vyučovaných předmětů. Žáci mají rovněž možnost vhodně prezentovat výsledky svého vzdělávání a získané kompetence např. při soutěžích, odborných akcích, výstavách výrobků apod.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP.

Žáci jsou přijímáni na základě hodnocení dosaženého na základní škole.

Přijímací zkoušky se nekonají.

Kritéria jsou zveřejňována a aktualizována v souladu s vyhláškou o přijímání žáků.

Podmínkou přijetí je rovněž potvrzení o zdravotní způsobilosti ke studiu zvoleného oboru.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem. Závěrečná zkouška má část písemnou, ústní a praktickou.

Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ty jsou předávány absolventům slavnostním způsobem v reprezentačních prostorech sociálních partnerů.

Závěrečných zkoušek se každoročně zúčastňuje i zástupce Hospodářské komory ČR. Nejlepší žáci pak na základě doporučení tohoto zástupce a na návrh školy obdrží ocenění Hospodářské komory ČR.

Absolvent může pokračovat ve vzdělávání přímo v naší škole, a to formou nástavbového studia v oboru vzdělání Podnikání.

Průřezová témata

Průřezová témata představují společensky významnou oblast vzdělávání. Hrají důležitou roli při výchově žáků, výrazně formují jejich charakter. Jsou zařazena ve všech ročnících a to tak, aby se vhodně prolínala s výsledky vzdělávání a aby prostupovala napříč celým procesem vzdělávání žáků.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti

je zařazeno nejen v jednotlivých předmětech (například Český jazyk, cizí jazyk, Člověk a společnost), ale správné formování názorů žáků na jejich stávající i budoucí způsob života v demokratické společnosti a orientace na kvalitní plnohodnotný život jsou dále podporovány různými akcemi preventivního charakteru s cílem eliminovat sociálně patologické jevy – besedy, přednášky, vzdělávací a poznávací zájezdy, mimoškolní akce – klubová činnost. Veškeré aktivity v této oblasti směřují k základní strategii školy, kterou je vytvářet a dále rozvíjet příznivé sociální klima v kolektivech žáků a ve škole jako takové. K tomu využíváme např. vlastní projekt „Den třídy“.

Sociální kompetence jsou rozvíjeny také tím, že se žáci zapojují do charitativních akcí. Spolupráci celoročně rozvíjíme především s občanským sdružením „Život dětem“. Žáci se do těchto akcí zapojují převážně ve svém volném čase.

Podporujeme kulturní vědomí a chování žáků, pevný vztah k bydlišti a vlasti – realizujeme celoškolský projekt „Kulturní minimum žáka“.

Nedílnou součástí realizace uvedeného průřezového tématu je i mediální výchova a etická výchova. Multikulturní výchova je podporována rovněž spoluprací se školami v jiných zemích – výměnné pobyty žáků, účast na soutěžích ve školách navzájem. Spolupracujeme se školami na Slovensku, ve Spolkové republice Německo, Švýcarsku, Polsku, Anglii.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí

Téma je zařazeno např. v předmětech Odborný výcvik, cizí jazyk, Ekonomika, Základy přírodních věd, Provoz v potravinářství.

Důraz klademe na environmentální vzdělávání, tedy na poznávání životního prostředí člověka, na uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na poznávání vztahu člověka a životního prostředí. Prosazujeme principy úspornosti a hospodárnosti, třídění odpadů.

Průřezové téma Člověk a svět práce

Žáci jsou s ním v bezprostředním kontaktu především prostřednictvím praktického vyučování a odborných předmětů, dále v předmětech Český jazyk, Informatika a komunikace, Ekonomika. U žáků se snažíme především o to, abychom v nich pěstovali kladný vztah ke zvolenému oboru, motivaci k uplatnění se na trhu práce, k celoživotnímu vzdělávání. Cílem je naučit žáky cenit si práci, neboť situace na trhu práce nemusí být pro ně v průběhu života vždy příznivá. K posílení zájmu o obor a sebedůvěry jsou pořádány školní soutěže, žáci jsou přihlašováni do regionálních a celostátních soutěží, odborné zájezdy, pro žáky jsou organizovány odborné kluby pod vedením učitelů odborného výcviku a špičkových profesionálů z jednotlivých pracovišť praktického vyučování.

Důležitá je spolupráce s Úřadem práce hlavního města Prahy – informační a poradenské středisko pro volbu povolání.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie (IKT)

Způsoby začlenění uvedeného tématu do předmětů, např. Matematika, Odborný výcvik, Informatika a komunikace, a jeho realizace mají za cíl, aby IKT žáci dovedli používat a prakticky využívat v celém svém vzdělávání, v profesním i osobním životě. Cílem rovněž je využívat IKT ve všech předmětech přímo při výuce (vyučující se sami stále vzdělávají v obsluze a používání technických prostředků a softwarů), u žáků v domácí přípravě na vyučování i při prezentaci jejich výsledků vzdělávání. Prostředky IKT se mají stát pro žáky běžným pracovním prostředkem.

Konkrétní začlenění a využití průřezových témat ve školním vzdělávacím programu je uvedeno v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Úpravy ŠVP

ŠVP s platností od 1. 9. 2009

Byly provedeny následující úpravy:

Od 1.9.2012 – na základě zkušeností s výukou podle ŠVP byly provedeny drobné úpravy, které se týkaly rozložení učiva. Jednalo se následující předměty: Jazyk anglický, Seminář jazyka anglického, Odborný výcvik, Informatika a komunikace, Odborné předměty

Tyto úpravy neznamenal zásadní změny v charakteru ŠVP, šlo pouze o přesuny témat v rámci předmětu tak, aby bylo lépe dosaženo vzdělávacích cílů. Podrobné informace o těchto změnách jsou uloženy v archivu školy.

Od 1. 9. 2013

Formální úpravy ŠVP:

Na základě dosavadní praxe bylo rozhodnuto o provedení následujících změn.

Byla zrušena volitelnost cizích jazyků a bylo stanoveno toto. 1. Cizí jazyk u všech oborů bude Jazyk anglický, 2. Cizí jazyk, pokud je zaveden bude jazyk německý.

Semináře k prvnímu cizímu jazyku – předmět Seminář z jazyka anglického byl rozpracován tak, aby navazoval na učivo anglického jazyka. Jeho výuka bude jednotná pro všechny žáky.

Dále bylo rozhodnuto o provedení zařazení jednotlivých předmětů do oblastí tak, aby přeně korespondovaly s RVP. Přesunem předmětů nebyly dotčeny ani vzdělávací cíle, ani učivo, kompetence a ani průřezová témata. ŠVP se tak stal přehlednějším, oblasti plně odpovídají RVP, nedochází k nejasnostem ohledně výuky cizích jazyků. Je posílena návaznost na RVP základního vzdělávání a potřeby praxe.

Úprava ŠVP od 1. 9. 2014

Vzhledem k tomu, že od 1. ledna 2014 platí Nový občanský zákoník, byla zavedena terminologie do ŠVP v příslušných předmětech. V předmětu matematika bylo odebráno učivo Kvadratické rovnice.

Úpravy ŠVP od 1. 9. 2018

Úpravy byl provedeny v souladu s Opatřením č. 3 ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů středního vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání H. (ze dne 22. 6. 2017)

Jazyk český a společenskovední předměty

- úprava dotace v předmětu **Český jazyk a literatura**

Ve všech ročních dotace sjednocena na 1,5 hodin týdně

Matematika

- úprava dotace hodin v ročních na 1-1,5-1,5

Informatika a komunikace

Úprava dotace hodin v ročních na 1,5-1-1

Předmět Základy přírodních věd byl nahrazen na dvěma předměty takto:

Chemie 2-0-0

Fyzika 0-1-0

Důvodem je lepší orientace, název předmětu odpovídá obsahu, který zůstal zachován.

Ve všech ŠVP, kde je to vhodné, zařadí vyučující předmětů téma Ochrana osobních údajů v souladu

s nařízením EU 2016/679 - GDPR

3.1 Podmínky realizace

Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální podmínky

Škola má stabilní kolektiv pedagogických pracovníků, což je bezesporu velice pozitivní jak pro práci vedení školy, tak pro žáky samotné. V současné době na škole pracuje 60 pedagogických pracovníků. Všichni jsou interními zaměstnanci, žádné hodiny nejsou vyučovány externisty. Nemocnost učitelů je dlouhodobě velice nízká. V případě absencí učitelů je zajištěna výuka jejich zastupováním.

Pedagogický sbor lze hodnotit jako sbor zkušených učitelů, ve kterém co do počtu výrazně převažují ženy. Téměř všichni vyučující splňují kvalifikační předpoklady. Vedení školy zajišťuje další vzdělávání tak, aby zahrnovalo jejich profesní rozvoj.

Materiální podmínky

Stručná charakteristika materiálně technického vybavení školy, školského zařízení

Škola hospodář s majetkem Magistrátu hlavního města Prahy. Ten se sestává z 10 pozemků a z 8 budov pavilónového typu. Po celou dobu používání těchto prostor zajišťuje vedení školy rekonstrukce a opravy, které výrazně přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku.

Škola má k dispozici 32 učeben v 7 pavilónech. Všechny učebny jsou vybaveny pěkným nábytkem, výzdobu tvoří především učební pomůcky. Výzdoba učeben je zaměřena na konkrétní vyučovací předměty, je často dílem pedagogů a žáků. Běžné učebny jsou vybaveny multimediální technikou, která pomáhá učitelům ke zkvalitnění výuky. Některé učebny jsou ryze odborné, např. učebna stolničení s barem, tři učebny pro výuku práce s počítačem, dvě jazykové učebny, hotelové pokoje, laboratorní kuchyně a cukrárna.

Pro výuku tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny, posilovna a rozsáhlý venkovní areál s moderními víceúčelovými hřišti. Speciální je využití posluchárny se 63 místy, kde se kromě výuky konají odborné předváděcí akce s použitím nejmodernější techniky.

Stravování je zajištěno výběrem z pěti pokrmů, doplňkové stravování zajišťuje školní kantýna. Žáci mají k dispozici několik automatů s nápoji a doplňkovým sortimentem.

Škola má k dispozici téměř 200 počítačů. Většina z nich slouží žákům pro výuku v počítačových učebnách, ale i vyučujícím v kabinetech a ve sborovně. Všechny učebny, kabinety i kancelář jsou připojeny k počítačové síti s možností využití internetu.

Budovy školy se nacházejí v krásném prostředí velké travnaté zahrady, což zajišťuje klid pro výuku i ideální podmínky pro relaxaci. Je zde umístěna venkovní učebna pod širým nebem, která je využívána za pěkného počasí nejen pro výuku, ale i pro konání různých akcí. Nachází se zde také venkovní krb s posezením.

Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování a odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Zároveň je věnována pozornost požární prevenci.

Žáci v odborném výcviku procházejí školením o obecné BOZP a požární ochraně před jeho zahájením na konkrétním pracovišti každý rok a toto proškolení stvrzují svým podpisem. Na jednotlivých pracovištích odborného výcviku jsou žáci školeni každé pololetí, dále při změně pracoviště nebo při práci s každým novým strojem a zařízením.

ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVIŠTĚ (ŠPP)

Činnost školního poradenského pracoviště na naší škole, v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. (Školský zákon), v platném znění, a vyhláškou č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, zajišťují:

- Výchovný poradce
- Metodik prevence
- Školní psycholog

Tito odborníci vzájemně úzce spolupracují, a tak poskytují žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogickým pracovníkům školy komplexní služby vycházející z výše uvedených předpisů a z dokumentů školy.

Standardní činnosti výchovného poradce na naší škole:

Poskytuje informace z oblasti výchovného poradenství žákům a jejich zákonným zástupcům.

Zvýšenou pozornost věnuje žákům s rizikovým vývojem a chováním.

Závažné výchovné problémy řeší dle potřeby ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy, zákonnými zástupci žáků, dalšími pracovníky ŠPP, pracovníky školských poradenských zařízení, sociálních orgánů, úřadu práce apod.

Ve spolupráci s metodikem prevence, školním psychologem a dalšími pedagogickými pracovníky školy vyhledává projevy zneužívání návykových látek a ostatních sociálně patologických jevů (patologické hráčství, šikánování, vandalismus, brutalita, rasismus, kriminalita a další), podílí se na jejich vyšetřování a návrzích opatření.

Jedná jménem školy se zákonnými zástupci žáků.

Na základě shromážděných podkladů podává řediteli školy návrh na svolání výchovné komise.

Vede výchovné komise.

Zajišťuje skupinové návštěvy žáků školy v informačních střediscích úřadů práce a poskytuje žákům a zákonným zástupcům informace o možnosti individuálního využití informačních služeb těchto středisek.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti výchovného poradce, především navržená a realizovaná opatření.

Standardní činnosti metodika prevence na naší škole:

Vykonává činnosti metodické, koordinační, informační a poradenské.

Zpracovává a podílí se na realizaci Minimálního preventivního programu školy.

Metodicky vede činnost pedagogických pracovníků školy v oblasti prevence sociálně patologických jevů.

Koordinuje spolupráci školy s orgány státní správy a samosprávy, které mají v kompetenci problematiku prevence sociálně patologických jevů.

Zajišťuje odborné besedy a kluby v rámci prevence sociálně patologických jevů.

Poskytuje informace v oblasti prevence sociálně patologických jevů žákům i jejich zákonným zástupcům.

Sleduje a koordinuje integraci žáků – cizinců, prioritou je prevence rasismu a xenofobie.

Monitoruje klima ve třídách a případné problémy či rizika řeší ve spolupráci se školním psychologem a výchovným poradcem.

Kontaktuje odpovídající odborné pracoviště v případě akutního výskytu sociálně patologických jevů na škole.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti školního metodika prevence, především navržená a realizovaná opatření.

Školní psycholog:

Školní psycholog poskytuje žákům školy, jejich rodičům a pedagogům komplexní služby, které vychází ze standardních činností školního psychologa vymezených ve vyhlášce č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, z koncepce pedagogicko-psychologického poradenství SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 a z ročního plánu činnosti školního psychologa a jsou vykonávány v souladu se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění

a etickým kodexem školního psychologa.

Standardní činnosti školního psychologa na naší škole:

Spolupracuje s učiteli při vyhledávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.

Shromažďuje a archivuje zprávy a doporučení ze školských poradenských zařízení (PPP, SPC) či od dalších odborníků týkající se žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Spoluutváří podmínky k maximálnímu využití potenciálu žáků.

Poskytuje úvodní poradenskou konzultaci, popřípadě dlouhodobější podpůrnou péči žákům, kteří ho sami vyhledají.

Poskytuje krizovou intervenci žákům (či skupinám žáků), kteří se ocitnou v psychicky mimořádně náročné či ohrožující situaci.

Podílí se na vzdělávací a výchovné činnosti školy (koordinace či vedení seminářů, besed apod.)

Provádí šetření a průzkumy ve škole a třídě (vztah žáků k vyučovacím předmětům, výskyt sociálně patologických jevů, sociometrie apod.) a konzultuje zjištěné údaje v rámci ŠPP, s třídním učitelem či vedením školy, a to při důsledném zachování anonymity jednotlivých respondentů (žáků), kteří se šetření a průzkumů účastnili.

Provádí opatření k posílení pozitivní atmosféry ve škole a ve třídě (besedy, práce s kolektivem).

V případě potřeby spolupracuje s třídním učitelem na vedení třídnických hodin.

V případě potřeby kontaktuje rodiče žáků a navazuje s nimi další spolupráci.

Vede si důvěrné záznamy výhradně pro potřeby školní poradenské činnosti (v souladu se zákonem č.101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění).

4 Učební plán

Škola	Střední odborné učiliště gastronomie , Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	Od 1.9.2018	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	1 1/2	1 1/2	1 1/2	4,5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Seminář z anglického jazyka	-	1	1	2
Člověk a společnost	1	1	1	3
Chemie	2	-	-	2
Fyzika	-	1	-	1
Matematika	1	1 1/2	1 1/2	4
Profesní etika	1	-	-	1
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika a komunikace	1 1/2	1	1	3,5
Ekonomika	1	1 1/2	1	3,5
Cukrářská výroba	2	2	3	7
Odborné kreslení	1	-	-	1
Cukrářské práce	-	1	1	2
Nauka o surovinách	1	1 1/2	2	4,5
Provoz v potravinářství	1	-	-	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	32	33,5	33,5	99
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	32	33,5	33,5	99

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečné zkoušky			4
Časová rezerva	7	7	6
Celkem:	40	40	40

Komentář k rozdělení učiva jednotlivých oblastí do předmětů

Obor vzdělání: 29 – 54 – H/01 Cukrář

ŠVP: Cukrář

Oblast Český jazyk:

Předmět Český jazyk a literatura zahrnuje učivo z oblasti Estetické vzdělávání v rozsahu 1 hodina za dobu studia ,jsou zde přiřazena témata:

Umění a literatura, Práce s literárním textem, Kultura

Oblast Cizí jazyk:

prohlubování komunikace v cizím jazyce je také součástí předmětu Odborný výcvik

Oblast Estetické vzdělávání – 2 hodiny

Učivo oblasti je zahrnuto ve dvou předmětech

část učiva v rozsahu 1 hodina je zahrnuta do předmětu

Český jazyk a literatura – viz oblast Český jazyk

Jedná se tato témata : Umění a literatura, Práce s literárním textem, Kultura

část učiva v rozsahu 1 hodina je zahrnuta do předmětu

Profesní etika

Jedná se o tato témata:

Solečenská výchova, Kultura bydlení a odívání

Oblast Technická a technologická příprava je pokryta v předmětech: Cukrářská výroba, Odborné kreslení,

Cukrářské práce, Nauka o surovinách, Provoz v potravinářství

- zařazení témat - viz jednotlivé předměty

Oblast Výroba a odbyt je pokryta v předmětu Odborný výcvik, Cukrářské práce

5 Učební osnovy

5.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

5.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	1 1/2
Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je zdokonalit a dále rozvíjet jazykové, slohové a literární vědomosti a dovednosti získané na základní škole. Rozvíjet slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků. Vést žáky k využívání poznatků teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckých děl. Rozvíjet čtenářské dovednosti a schopnosti porozumět odbornému i uměleckému textu a interpretovat jej. Vést žáky ke kultivovanému čtenářství a tvořivým estetickým aktivitám a k získání přehledu o kulturním dění.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání.

Učivo gramatiky zahrnuje tematický celek – Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností. Učivo slohu zahrnuje tematické celky – Komunikační a slohová výchova, Práce s textem a získávání informací. Učivo literatury zahrnuje tematické celky – Umění a literatura, Práce s literárním textem. Z tematického celku Kultura je zařazeno téma – Kulturní instituce v ČR a v regionu. Zbývající témata učiva tohoto celku jsou zařazena do předmětů Základy společenských věd a Profesionální etika. Učivo jednotlivých tematických celků je rovnoměrně rozděleno do učebního plánu jednotlivých ročníků.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Člověk a společnost, Profesionální etika, Informatika a komunikace, Anglický jazyk, Německý jazyk, Odborný výcvik.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se souvisle a srozumitelně, formulovali a obhajovali své názory
- získali přehled o kulturním dění, uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury
- chápali význam umění pro člověka, vytvořili si pozitivní vztah ke kulturním památkám
- dokázali vyjádřit vlastní názor a byli tolerantní k názoru druhých
- dokázali pracovat samostatně i v týmu
- získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů

Metody a formy výuky:

- motivace, vyprávění, výklad, rozhovor, beseda
- práce s obrazem, vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích a na internetu
- práce s textem (zpracování textových informací)
- četba a interpretace textů
- samostatná a skupinová práce, testy, doplňování, frontální opakování
- referáty o přečtených knihách a zhlédnutých filmech
- exkurze (knihovna, výstavy)
- prohlubování čtenářských dovedností, dramatizace

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Hodnotí se ústní a písemný projev žáků, jazykové vědomosti a schopnosti je prakticky použít – diktáty, doplňovací cvičení, slohová cvičení a slohové práce. Schopnosti vyhledat a použít informace, interpretovat text,

porozumět sdělení uměleckého textu.

U žáků s poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rolišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví 	<ul style="list-style-type: none"> národní jazyk a jeho útvary hlavní principy českého pravopisu tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby větná stavba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně v písemných projevech prokáže znalost grafické a formální úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> slohovorní činitele objektivní a subjektivní vyprávění, osnova projevy prostě sdělovací jejich základní znaky, postupy a prostředky / osobní dopisy, krátké informační útvary / grafická a formální úprava jednotlivých pís. projevů

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky samostatně zpracovává informace má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů má přehled o knihovnách a jejich službách 	<ul style="list-style-type: none"> informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet získávání a zpracovávání informací z textu / též odborného a administrativního /, jejich třídění a hodnocení

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl uveče hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře 	<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální úpravě hlavní literární směry a jejich představitel v kontextu doby / antika, humanismus, renesance /

1. ročník

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi rozlíší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm samostatně vyhledává informace v této oblasti orientuje se v nabídce kulturních institucí 	<ul style="list-style-type: none"> základy teorie literatury literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury četba a interpretace literárního díla metody interpretace textu tvořivé činnosti kulturní instituce v ČR a v regionech

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Luďka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami správné výslovnosti používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie orientuje se ve výstavbě textu 	<ul style="list-style-type: none"> jazyková kultura slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar přednese krátký projev rozumí obsahu textu i jeho částí 	<ul style="list-style-type: none"> komunikační situace, komunikační strategie popis osoby, věci vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřípravené inzerát a odpověď na něj jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty druhy řečnických projevů

2. ročník

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší základní literární druhy a specifikuje žánry textu • vybere a uspořádá hlavní myšlenku textu 	<ul style="list-style-type: none"> - techniky a druhy čtení /s důrazem na čtení studijní/, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • uvede hlavní literární směry a jejich představitele v české a světové literatuře 	<ul style="list-style-type: none"> - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / romantismus, realismus /

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • samostatně vyhledává informace v této oblasti • rozlišuje různé metody interpretace textu, obhájí svůj názor • rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů 	<ul style="list-style-type: none"> - metody interpretace textu - tvořivé činnosti - četba a interpretace textu - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v soustavě jazyků • odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce - hlavní principy českého pravopisu

3. ročník

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového vytvoří základní útvary administrativního stylu má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené výklad nebo návod k činnosti životopis, zápis z porady

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů pořizuje z odborného textu výpisky 	<ul style="list-style-type: none"> zpětná reprodukce textu práce s různými příručkami pro školu i veřejnost

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní poznatky z recepce daných uměleckých děl vyjmenuje významné představitele literatury 20.století a literatury současné 	<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / experimentální směry 20. a 21. století /

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> kombinuje metody interpretace postihne sémantický význam textu vystihne charakteristické znaky vybraných literárních druhů a žánrů 	<ul style="list-style-type: none"> metody interpretace textu čtení a interpretace literárního textu literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

5.1.2 Anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2
Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke

kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

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

Při výuce se používají aktivizující didaktické metody, uplatňují se strategie učení odpovídající učebním předpokladům žáků, podporuje se jejich sebedůvěra, samostatnost a iniciativa, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky se používají multimediální výukové programy a internet, podle podmínek se integruje odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjí se kontakty mezi školami v zahraničí. Organizují se odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, celý vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků. Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali, a nabídkou umožnila žákům studium dvou cizích jazyků.

Obsah vzdělávání (učivo) v RVP je z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. Je samozřejmé, že v procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně. V kompetenci školy je zařazení takových témat do ŠVP, která odpovídají potřebě a specializaci vyučovaného oboru.

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 2 týdne, P

1. ročník

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí časům, číslům, datu • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí hlavními informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport • rozumí hlavními informacím v jednoduché konverzaci na každodenní téma: Školní rozvrh, Stravovací návyky, Restaurace, Domácí pravidla • rozumí textu osobního dopisu • čte s porozuměním krátký text na každodenní téma: Činnosti o sobotách, Životní styl, Sport a Škola • rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici • rozumí informacím o aktivitách ve volném čase • najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit • sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase, jak sportuje • řekne, co má a nemá rád z oblasti: hudby, volného času, kina • řekne, co se mu líbí a nelíbí • objedná si jídlo a pití • domluví si schůzku • domluví se při cestování vlakem • získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku 	<ul style="list-style-type: none"> - domov, části domu - domácí práce a pravidla - oblíbenost a neoblíbenost činností - volnočasové aktivity – město, kino, hudba, sport - předměty ve škole - typický den ve škole - dovednosti, schopnosti - jídlo a pití - v restauraci - povolení, žádosti, omluvy - cestování, cestování vlakem - prázdniny, činnosti o prázdninách - britské peníze

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí časům, číslům, datu • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí hlavními informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport • rozumí cenám zboží • rozumí textu osobního dopisu • rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici • rozumí informacím o aktivitách ve volném čase • rozumí krátkému vyprávění o každodenních věcech, které má uvedené v diáři • zeptá se a odpoví na čas, datum, věk • popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • požádá o nějaké věci, reaguje na žádost • řekne, co se mu líbí a nelíbí • objedná si jídlo a pití • reaguje na pozvání • omluví se a přijme omluvu • diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít • domluví si schůzku • domluví se o cenách, určí čas a dobu pomocí běžných výrazů • popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu • vyplní dotazník k osobním údajům • napíše o sobě několik vět • stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí • napíše o podobě svého každodenního života z oblasti: školy, volného času, kina a sportu • popíše v e-mailu svůj typický den ve škole • napíše o podobě svého každodenního života v kruhu své rodiny • napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin • používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní charakteristika - předávání základních informací o sobě - dopisování po internetu - neformální dopis o rodině - popis obrázku - návštěva kina - vyprávění – oblíbený film - článek – sport v naší škole - interview – oblíbené sporty - školní rozvrh - vyjádření názoru - v restauraci - žádost a povolení, omluvy - rozhovor o aktivních prázdninách - vyprávění o minulých událostech - rozhovor o víkendů mimo domov

1. ročník

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport rozumí hlavním informacím v jednoduché konverzaci na každodenní téma: Školní rozvrh, Stravovací návyky, Restaurace, Domácí pravidla rozumí textu osobního dopisu čte s porozuměním krátký text na každodenní téma: Činnosti o sobotách, Životní styl, Sport a Škola rozumí krátkému vyprávění najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit sdílí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase, jak sportuje řekne, co má a nemá rád z oblasti: hudby, volného času, kina popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi zeptá se a odpoví na množství jídla a pití požádá o nějaké věci, reaguje na žádost objedná si jídlo a pití popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu domluví se při cestování vlakem získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku napiše o sobě několik vět stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí napiše o podobě svého každodenního života z oblasti: školy, volného času, kina a sportu popíše v e-mailu svůj typický den ve škole napiše o podobě svého každodenního života v kruhu své rodiny napiše pohlednici – pozdrav z prázdnin používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí 	<ul style="list-style-type: none"> osobní a přivlastňovací zájmena přivlastňovací pád přítomný čas prostý a průběhový frekvenční příslovce vazba „there is“ a „there are“ předložky místa sloveso „moci“ a „rád bych“ sloveso „rád“ + činnost počítatelná a nepočítatelná podstatná jména otázka na množství, vyjádření množství minulý čas přítomný čas prostý a budoucnost otázka na předmět, otázka na podmět neurčitá zájmena sloveso "be" sloveso "have got" časové spojky

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí krátkému novinovému článku informujícím o typických britských rodinách rozumí krátkému vyprávění 	<ul style="list-style-type: none"> sporty ve Velké Británii britské stravování prohlídka Londýna

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí časům, číslům, datu rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport rozumí cenám zboží zeptá se a odpoví na čas, datum, věk zeptá se a odpoví na množství jídla a pití popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu 	<ul style="list-style-type: none"> koncové „-teen“ a „-ty“ v číslovkách „th“ koncové „-s“ a „-es“ přízvuk slova „can“, „can't“ otázky koncové „-ed“ [e], [ə]

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 2 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda rozumí hlavním informacím v slyšeném textu na téma: Plány na víkend rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda orientuje se v novinovém článku zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy orientuje se ve městě dokáže si koupit oblečení 	<ul style="list-style-type: none"> obchody nakupování výprodej předpoklady a záměry činnosti o volném čase cestování, prázdniny -

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda orientuje se v novinovém článku najde hlavní i vedlejší myšlenky v novinovém článku na aktuální téma diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít a domluví se na setkání popíše sebe sama, kde žije, co má na sobě vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti krátce se představí v e-mailu argumentuje pro a proti vhodně používá minulý čas prostý orientuje se ve městě vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti dokáže si koupit oblečení 	<ul style="list-style-type: none"> ptaní se na cestu, popis cesty výprodej písemný popis činnosti srovnávání nakupování článek v novinách o módě mladých návrh na společnou činnost vyprávění příběhu, zážitku předpoklady a záměry vyjmenování „pro“ a „proti“ osobní email

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti argumentuje pro a proti 	<ul style="list-style-type: none"> zájmeno „čí“ přívlastňovací zájmena rozkazovací způsob 2. stupeň přídavných jmen 3. stupeň přídavných jmen vyjádření budoucnosti pomocí „chystat se“ vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového minulý čas prostý

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> nakupování ve Velké Británii

2. ročník

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - [i], [i:] - [e] - tiché "r" - přízvuk slova

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 2 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí hlavními informacemi v slyšeném textu na téma: Osobní zážitky postihne hlavní myšlenku diskuse rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích popíše atmosféru festivalu nebo koncertu zjistí a poskytne osobní názor a náhled na aktuální téma vypráví příběh napiše svůj osobní profil poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti vhodně používá stupňování přídavných jmen popíše stav počasí a formuluje předpověď popíše svůj pokoj 	<ul style="list-style-type: none"> - zážitky - počasí - nábytek - nabídky, pozvánky - osobní profil - charakterové vlastnosti

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí hlavními informacemi v slyšeném textu na téma: Osobní zážitky rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích diskutuje s ostatními o zážitcích popíše atmosféru festivalu nebo koncertu jednoduchým způsobem napíše pozvání na večírek vypráví příběh napiše svůj osobní profil poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti vhodně použije přivlastňovací zájmena vhodně používá stupňování přídavných jmen popíše stav počasí a formuluje předpověď jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek popíše charakterové vlastnosti osoby vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti popíše svůj pokoj popíše sled událostí, určí sled jednotlivých epizod 	<ul style="list-style-type: none"> - popis sledu událostí - nabídky, pozvánky - popis obrázku - písemné pozvání - otázka na vlastnost - vyjádření předpovědi - srovnávání výhod a nevýhod - osobní profil

3. ročník

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> jednoduchým způsobem napíše pozvání na večírek napiše svůj osobní profil poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti vhodně použije přivlastňovací zájmena vhodně používá stupňování přídavných jmen jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek popíše svůj pokoj popíše sled událostí, určí sled jednotlivých epizod 	<ul style="list-style-type: none"> přivlastňovací zájmena 2.a 3.st.přídavných jmen vyjádření budoucnosti pomocí "chystat se" předpřítomný čas já také ano, já také ne příslovce míry spojovací výrazy spojky "když", "než", "poté" shall / shall we

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> diskutuje s ostatními o zážitcích vypráví příběh poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti 	<ul style="list-style-type: none"> „have“, „have to“ stažené tvary výslovnost "been" přízvuk ve větě

5.1.3 Seminář z anglického jazyka

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1	1
---	---

Ing. Alena Micková

Ing. Alena Micková

Charakteristika předmětu

Anglický jazyk je důležitý cizí jazyk, který přispívá k chápání a objevování skutečností, které přesahují oblast zkušeností zprostředkovaných mateřským jazykem. Pomáhá snižovat jazykové bariéry a umožňuje poznávat odlišnosti ve způsobu života v jiných zemích. Je předpokladem pro úspěšnou komunikaci mezi národy v rámci Evropy i světa.

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace zejména v oblasti profesní. Slouží k osvojení a rozvíjení odborné angličtiny a zároveň připravuje na pracovní praxi.

Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil.

Předmět poskytuje studentům snadnou cestu ke zvládnutí a osvojení si odborné angličtiny, provází studenty gastronomickými provozy, seznamuje s osobami, které v nich pracují, pracovními místy i jejich vybavením. Zaměřuje se také na pokrmy a nápoje, jídla v různou denní dobu (snídaně, obědy, večeře), přísady a způsoby přípravy pokrmů. Kromě odborných výrazů se také procvičují dialogy, které simulují konverzaci na pracovišti (v kuchyni a v restauraci).

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozdraví a přivítá hosta • zaznamená rezervaci stolu • přijme nebo zruší objednávku se zřetelem ke zdvořilé formulaci • popíše tuzemské pokrmy a nápoje • porovná typickou anglickou snídani s kontinentální snídání • zeptá se a odpoví hostovi na téma: Oběd, Večeře • popíše různé nabídky a formy oběda, večeře • požádá o účet nebo přijme účet • rozumí číselným údajům o cenách 	<ul style="list-style-type: none"> - pozdravy, přivítání - rezervace stolu - přijetí objednávek - zrušení objednávek - charakteristika pokrmů - rozhovor mezi hostem a číšníkem v restauraci - menu - snídání - oběd - večeře - ceny - finanční výrazy

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše základní technologické postupy • charakterizuje pokrm • popíše domácí speciality • popíše různé druhy nápojů • popíše vybavení baru • používá zdvořilé fráze v komunikaci s hostem • pojmenuje vybavení kuchyně • popíše správně prostřený stůl 	<ul style="list-style-type: none"> - základní technologické postupy - popis oblíbeného pokrmu - české speciality - v restauraci - vybavení kuchyně - nápoje - vybavení baru - stolní inventář

5.2 Společenskovední vzdělávání

5.2.1 Člověk a společnost

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem tohoto předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Pozitivně působit a rozvíjet mravní postoje a hodnotovou orientaci žáků, umožnit žákům, aby se stali informovanými (vědoucími) a aktivními občany, kteří jsou schopni jednat čestně, uvážlivě a odpovědně, nejen pro vlastní prospěch.

Žáci se učí porozumět světu a společnosti, ve které žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat. Užívat vědomostí v praktickém životě- v jednání s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského charakteru, při řešení osobních problémů z oblasti sociální či právní.

Učivo předmětu Člověk a společnost vychází z obsahových okruhů RVP, jedná se o částečnou integraci učiva společenských věd, vzdělávání pro zdraví, mediální výchovy, estetického vzdělávání a ekologické výchovy – průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Učivo je rozděleno do třech ročníků a následujících významných tematických celků:

I. Člověk v lidském společenství / vzdělávání pro zdraví/

II. Člověk v demokratické společnosti, Člověk jako občan, Životní prostředí

III. Člověk a svět práce /estetické vzdělávání /

Vzdělávání v předmětu Člověk a společnost usiluje zejména o formování žáků a směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí
- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody
- preferovali demokratické principy
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím
- tvořili vlastní úsudek, bez manipulace
- respektovali lidská práva
- chápali meze lidské svobody a tolerance
- přemýšleli a jednali solidárně
- jednali bez předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnika či soc. vrstvy
- byli ochotni si klást etické otázky a hledat na ně řešení
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot a chránili je
- snažili se chránit a zachovat životní prostředí, jednat ekologicky
- ctili na základě své identity identitu druhých
- oprostili se od netolerance a nesnášenlivosti
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, neničili majetek
- snažili se zachovat a vytvořit pozitivní hodnoty pro ostatní
- rozvíjeli sociální citění

Důraz je kladen na přípravu pro osobní, aktivní a odpovědný život.

Základními metodami jsou práce s textem, včetně diskusních metod, argumentací. Metody výkladu a řízeného rozhovoru, také metody alternativní - například: metoda myšlenkové mapy či brainstormingu, dramatizace.

Součástí výuky jsou exkurze, kluby, besedy a návštěvy tematických výstav.

Aktivitu studentů podporují projektové práce.

Žáci pracují individuálně i v různých početných skupinách, využívají dostupnou literaturu, interaktivní tabule, počítačové i jiné informační zdroje.

Učivo je realizováno formou klasických vyučovacích metod, v určitém rozsahu i formou besed, exkurzí, projektových prací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni na základě znalostí, porozumění, schopnosti řešení problémů, vlastní aktivity a zájmu, schopnosti posouzení a kritického myšlení. Dalšími kritérii je i dovednost práce s textem, formulace myšlenek, argumentace a schopnost smysluplné diskuze i prezentace.

Hodnocena je ochota i aktivita v týmové práci, spolehlivost a odpovědnost, propojení poznatků teorie s praxí i projektové práce.

U žáků se speciálními poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...) dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...) popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) 	<ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny - současná lidská spol., její vrstvy - odpovědnost, slušnost, morálka, optimismus a dobrý vztah k lidem – základ demokratického soužití - sociální nerovnost a chudoba, sociální zajištění, krizové finanční situace - sociální zajištění rodiny - rasy, národy a národnosti, majority, minority, klady multikulturní společnosti, genocida - postavení mužů a žen ve společnosti

1. ročník

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu • dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • zdůvodní význam zdravého životního stylu 	<ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví - životní prostředí, životní styl - prevence úrazů a nemocí - pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky - rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - partnerské vztahy, lidská sexualita - mediální obraz krásy lidského těla

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Luďka Hubená, 1 týdně, P

Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti • uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie • dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<ul style="list-style-type: none"> - lidská práva, obhajoba, zneužití, veřejný ochránce lidských práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím, média a jejich funkce, kritika, zábava - stát a jeho funkce, Ústava, politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika – ideologie, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské kvality potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - základní hodnoty a principy demokracie

2. ročník

Estetické vzdělávání

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • vyhledá informace z kulturní oblasti • formuluje estetická kritéria ve svém životním stylu 	<ul style="list-style-type: none"> - kultura národností na našem území - principy a normy kulturního chování - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě používaných v běžném životě - užitá tvorba - ochrana a využití kult.hodnot - funkce reklamy - propagační prostředky a jejich vliv na životní styl - komerční reklama

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 	<ul style="list-style-type: none"> - základní úkoly ochrany obyvatelstva, varování evakuace, první pomoc - mimořádné události, krizové události

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

3. ročník

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...) 	<ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR - soustava soudů v ČR, právní povolání, notáři – advokáti – soudci - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, odpovědnost za škodu - právo v rodině, manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení – policie- soud- státní zastupitelství- vyšetřovatel - kriminalita páchaná na mladistvých - svoboda a veřejné zájmy

Česká republika, Evropa a svět

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě • uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) • popíše státní symboly • vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky • na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	<ul style="list-style-type: none"> - ČR a její sousedé - současný svět, bohaté a chudé země, ohniska napětí a nepokojů v soudobém světě - ČR, státní symboly, nár. symboly - globalizace - globální problémy a pozitiva, humanita, mezinárodní organizace - EU, historie, současnost - ČR a evropská integrace - terorismus, jeho nebezpečí, solidarita

5.3 Přírodovědné vzdělávání

5.3.1 Chemie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2		

Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu Chemie vychází ze vzdělávací oblasti přírodovědného vzdělávání a je rozděleno do několika tematických celků. Žák si rozšíří své znalosti z oblasti chemie obecné, anorganické, organické, biochemie, biologie a ekologie. Učivo je zaměřeno na přírodní jevy, které nacházejí praktický význam v učebním oboru žáka a vytváří určitý základ pro odborné předměty, které jej dále rozvíjejí. Jedná se především o předměty Nauka o surovinách a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě
- byli ochotni komunikovat a vyhledávat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko
- získali pozitivní postoj k přírodě
- porozuměli základním ekologickým souvislostem
- byli schopni posoudit význam a vliv chemických látek používaných v oboru z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky, informační a komunikační technologie, video. Dle možností jsou v průběhu studia uskutečňovány exkurze, např. do Národního muzea, Spalovny Malešice či sběrného dvora. Při výuce se používají odborné časopisy a knihy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Je kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, aktivitu žáka v hodinách, schopnost samostatného myšlení při řešení zadaného úkolu a schopnost aplikovat základní poznatky do složitějších postupů a úkolů. Znalosti žáků jsou ověřovány při ústním a písemném zkoušení dílčím i souhrnném. Žáci jsou klasifikováni známkou, která je podpořena slovním – ústním hodnocením.

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdne, P

1. ročník

Obecná chemie

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek • popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby • uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin • popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků • popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi • vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení • vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí • provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - chemické látky a jejich vlastnosti - směsi a roztoky - částicové složení látek, atom, molekula - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - chemická vazba - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii

Anorganická chemie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí vlastnosti anorganických látek • tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin • charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky, oxidy, hydroxidy, kyseliny, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi - ochrana člověka za mimořádných okolností

Organická chemie

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy • uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi

Biochemie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky • popíše vybrané biochemické děje 	<ul style="list-style-type: none"> - chemické složení organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

1. ročník

Základy biologie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly uvede základní skupiny organismů a porovná je objasní význam genetiky popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence 	<ul style="list-style-type: none"> vznik a vývoj života na Zemi vlastnosti živých soustav typy buněk dědičnost a proměnlivost rozmanitost organismů a jejich charakteristika biologie člověka zdraví a nemoc

Ekologie

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní ekologické pojmy charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu uvede příklad potravního řetězce popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem 	<ul style="list-style-type: none"> základní ekologické pojmy ekologické faktory prostředí potravní řetězce koloběh látek v přírodě a tok energie typy krajiny

Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí popíše způsoby nakládání s odpady charakterizuje globální problémy na Zemi uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému 	<ul style="list-style-type: none"> vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím dopady činnosti člověka na životní prostředí přírodní zdroje energie a surovin negativní vlivy na prostředí – odpady, chemizace,... globální problémy ochrana přírody a krajiny nástroje společnosti na ochranu životního prostředí zásady udržitelného rozvoje odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

5.3.2 Fyzika

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr Dana Hnilicova

Charakteristika předmětu

Fyzika přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňují žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Dana Hnilicova, 1 týdně, P

Mechanika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> roziší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie určí výslednici sil působících na těleso aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh 	<ul style="list-style-type: none"> pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace mechanická práce a energie posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil tlakové síly a tlak v tekutinách

Termika

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi 	<ul style="list-style-type: none"> teplota, teplotní roztažnost látek teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa tepelné motory struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství

2. ročník

Elektřina a magnetismus

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	<ul style="list-style-type: none"> elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

Vlnění a optika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření charakterizuje základní vlastnosti zvuku chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích řeší úlohy na odraz a lom světla řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad popíše význam různých druhů elektromagnetického záření 	<ul style="list-style-type: none"> mechanické kmitání a vlnění zvukové vlnění světlo a jeho šíření zrcadla a čočky, oko druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

Fyzika atomu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	<ul style="list-style-type: none"> model atomu, laser nukleony, radioaktivita, jaderné záření jaderná energie a její využití

Vesmír

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje Slunce jako hvězdu popíše objekty ve sluneční soustavě zná příklady základních typů hvězd 	<ul style="list-style-type: none"> Slunce, planety a jejich pohyb, komety hvězdy a galaxie

5.4 Matematické vzdělávání

5.4.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1 1/2	1 1/2
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Výsledky vzdělávání a učivo v předmětu Matematika prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Vzdělávání v předmětu Matematika směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

Operace s čísly

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem 	<ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část - mocniny a odmocniny

1. ročník

Planimetrie

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy 	<ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice, kruh - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Algebraické výrazy

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy • rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin 	<ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy - vyjádření neznámé ze vzorce - soustava lineárních rovnic o dvou neznámých - lineární rovnice o jedné neznámé - slovní úlohy

Rovnice a nerovnice, soustavy

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • řeší lineární rovnice o jedné neznámé • řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy 	<ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy - vyjádření neznámé ze vzorce - soustava lineárních rovnic o dvou neznámých - lineární rovnice o jedné neznámé - slovní úlohy

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Výpočet povrchů a objemů těles

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin • rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách 	<ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa včetně koule

3. ročník

Funkce a jejich průběh

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá • aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic 	<ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - druhy funkcí - lineární funkce - nepřímá úměrnost

Práce s daty

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data • porovnává soubory dat • interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách • určí četnost znaku a aritmetický průměr 	Čtení statistických údajů, tabulek a grafů

5.5 Estetické vzdělávání**5.5.1 Profesní etika**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1		

Mgr. Lud'ka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je kultivovat chování žáků. Vést je ke ztotožnění s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích, aby ctili etiku profese.

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro profesní i osobní život.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP Komunikace ve službách a Estetické vzdělávání.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Český jazyk a literatura, Člověk a společnost a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali společenské chování a profesní vystupování, dodržovali profesní etiku
- dovedli vysvětlit význam péče o zevnějšek a kultivovaný projev
- vyjadřovali se jasně a srozumitelně

- uplatňovali asertivní chování a zásady asertivní komunikace, zdrželi se agresivního a pasivního chování a dokázali spolupracovat i v obtížných sociálních situacích, získali respekt k důstojnosti druhých a vytvářeli si zdravé sebevědomí o sobě a svých profesních dovednostech

Klademe důraz na metody, které umožňují žákům osobní prožitky, dosažení tzv. „aha-zážitku“ a individuální přístup k potřebám jednotlivých žáků. Jsou to zejména modelové situace, sdílení zkušeností, týmová spolupráce, metody sebepoznání, interaktivní metody, využití instruktážních filmů

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Hodnotí se zejména aktivní přístup žáka k výuce, zájem účastnit se modelových situací, zájem o sebepoznávání a týmovou spolupráci, zamyšlení se nad různými společenskými jevy. Dále schopnosti propojovat vědomosti z teorie a praxe i z různých předmětů a oborů, prezentace vlastních názorů a schopnosti vyhledávat a používat informace.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Význam Profesionální etiky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní termíny (normy lidského společenství, etika, etiketa, společenské chování, pracovník ve službách) objasní význam profesionálního chování a etiky pro pracovníka ve službách vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 	<ul style="list-style-type: none"> význam profesionální etiky v oborech lidské činnosti, význam pro pracovníky ve službách, v gastronomii

Základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti na sebe, lidi okolo sebe a důležitost těchto charakteristik pro zaměstnání člověka 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti (motivace, temperament, hodnoty a postoje) s využitím možností sebepoznání

Vlastnosti pracovníka ve službách

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí vhodné a nevhodné vlastnosti pro pracovníka ve službách (z hlediska sociální komunikace, vystupování, apod.) kriticky zhodnotí svou osobu, posoudí přednosti a nedostatky vlastní osobnosti, které ho vedly k výběru oboru uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou 	<ul style="list-style-type: none"> vhodné a nevhodné vlastnosti pracovníků ve službách

Základní pojmy z oblasti sociální psychologie

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje a vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti do praxe vyjmenuje omyly, které mohou provázet poznávání druhých lidí, uvádí příklady, kdy byl svědkem takové situace nebo se jí sám účastnil, objasňuje pojem předsudek, uvádí příklady jednání pod vlivem předsudků ve společnosti rozdělí různé typy jednání, vysvětluje výhody asertivního přístupu a je ho schopen v modelové situaci z oblasti gastronomie poznat a předvést, rozlišuje přiměřené sebeprosazování vlastních potřeb od nadměrných požadavků 	<ul style="list-style-type: none"> komunikace (sociální skupiny, normy, sociální interakce a komunikace, způsoby a možnosti poznání druhých lidí) interakce sociálních skupin možnosti a omyly při poznávání druhých lidí, předsudky, a jak jim předcházet možnosti a způsoby jednání, asertivní, agresivní a pasivní přístup, využití v gastronomii

1. ročník

Společenské chování a vystupování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> aplikuje společenské chování v praxi (v modelových situacích), posoudí a vysvětlí důležitost norem chování ve společnosti i ve službách 	- společenské chování a vystupování, základní pojmy (etiketa, společenské chování, princip významnosti), podávání ruky, zdravení, představování, chování na veřejnosti

Společenské chování v oblasti gastronomie

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> jedná v modelových situacích podle principů společenského chování, aplikuje znalosti z jiných předmětů do oblasti společenského chování 	- společenské chování v oblasti gastronomie, stolování, profesní vystupování

Typy hostů, způsoby jednání

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede praktické příklady různého chování hostů, prokáže důležitost adekvátní reakce na jednotlivé typy hostů rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a vlohy 	- typy hostů, způsoby jednání, praktické příklady, modelové situace

Národní zvyklosti a tradice

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje situace, s kterými se může v praxi setkat, uvádí příklady, jak se vyhnout předsudkům, omylům při poznávání druhých osob 	- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace

Předcházení konfliktům

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasňuje principy dodržování důstojnosti i bezpečí vlastní osoby, jiných osob, v modelových situacích předvede vhodný přístup k podobným typům hostů, pojmenuje vlastní obvyklé reakce získané sebezpoznaním 	- předcházení konfliktům, jednání s agresivními hosty, sebezpoznaní v oblasti agrese, reakce na hněv, útok

Estetika, kultura odívání, bytová kultura

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní základy estetického vystupování, vzhledu, hygieny v oblasti služeb 	- aplikace do oblastí služeb

1. ročník

Estetika pracovního prostředí

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje podnikovou kulturu na svém pracovišti, vysvětlí základní pojmy i nutnost norem v zaměstnání uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> podniková kultura, kolektiv zaměstnanců, normy zaměstnavatele

Sebezpoznání, práce v týmu, modelové situace

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje možnosti prevence vyhoření, péče o své duševní zdraví prohlubuje vědomí své jedinečnosti, důstojnosti, zařazení do společnosti kultivuje si schopnost týmové spolupráce, sebevyjádření 	<ul style="list-style-type: none"> sebezpoznání, práce v týmu, modelové situace

5.6 Vzdělávání pro zdraví**5.6.1 Tělesná výchova**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Ivana Němečková	Ivana Němečková	Ivana Němečková

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu vychází z oblasti RVP – Vzdělávání pro zdraví.

Obsahem výuky jsou teoretické znalosti a praktické dovednosti, které jsou rozděleny do základních tematických celků: lehká atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly a gymnastika. V 1. ročníku je osvojeno základní učivo a dovednosti všech těchto tematických celků a ve vyšších ročnících je dle pohybové úrovně a zaměření žáků učivo a dovednosti dále rozšiřováno a zdokonalováno.

Učivo je shodné pro dívky i hochy, rozdíl je pouze ve sportovních hrách, kde mají hoši zařazen navíc fotbal a v gymnastice, ve které je pro dívky navíc moderní gymnastika a tanec.

Netradiční sporty, bruslení a plavání jsou zařazovány dle podmínek a zájmu žáků.

Cvičení průpravná, kondiční, kompenzační, koordinační, protahovací a relaxační jsou součástí všech tematických celků a prolínají se celým učivem stejně jako teoretické poznatky z tělesné výchovy a sportu.

Samostatný celek tvoří výuka první pomoci, která je zařazena v 1. ročníku.

Lyžování je dle podmínek realizováno formou týdenního kurzu.

Turistika a pobyt v přírodě se uskutečňuje jednorázovou celodenní akcí.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 1 týdně, P

První pomoc, bezpečnost a hygiena

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<ul style="list-style-type: none"> úrazy a jejich předcházení poskytnutí první pomoci život ohrožující stavy bezpečnost a hygiena význam pohybu pro zdraví

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti připraví a předvede rozcvičení 	<ul style="list-style-type: none"> běžecská abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost nízký start štafetový běh skok daleký nebo vysoký vrhy a hody

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí jednání fair play od nesportovního jednání osvojí si základní herní činnosti jednotlivce řídí se pravidly jednotlivých her 	<ul style="list-style-type: none"> fotbal: herní činnosti jednotlivce, hra volejbal: herní činnosti jednotlivce, hra softbal: herní činnosti jednotlivce, hra basketbal: herní činnosti jednotlivce, hra teorie: pravidla her doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách volí sportovní vybavení odpovídající příslušné pohybové činnosti a okolním podmínkám zdokonaluje základní držení těla používá správné názvosloví 	<ul style="list-style-type: none"> sportovní gymnastika: cvičení na nářadí moderní gymnastika: cvičení s náčiním formy aerobiku: aerobik, stepaerobik tance: základy společenských tanců, country tanečky

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích respektuje soupeře 	<ul style="list-style-type: none"> pády, přetahy, přetlaky: soutěžní formou sebeobrana

1. ročník

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí prokáže základní dovednosti sjezdového lyžování a snowboardingu 	<ul style="list-style-type: none"> základy sjezdového lyžování a snowboardingu teorie: zásady chování při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže základní dovednosti bruslení a plavání 	<ul style="list-style-type: none"> základy bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Turistika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá různých forem turistiky 	<ul style="list-style-type: none"> příprava turistické akce formy turistiky (celodenní akce)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<ul style="list-style-type: none"> speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

2. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 1 týdně, P

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost uplatňuje techniku základních disciplín 	<ul style="list-style-type: none"> běžecská abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost nízký start štafetový běh skok daleký nebo vysoký vrhy a hody teorie: zásady sportovního tréninku

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> participuje na týmových herních činnostech družstva zdokonaluje herní činnosti jednotlivce 	<ul style="list-style-type: none"> fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

2. ročník

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci připraví kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	<ul style="list-style-type: none"> sportovní gymnastika: cvičení na nářadí moderní gymnastika: cvičení s náčiním formy aerobiku: aerobik, stepaerobik tance: základy společenských tanců, country tanečky

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování základů sjezdového lyžování a snowboardingu teorie: zásady chování při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Turistika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá různých forem turistiky 	<ul style="list-style-type: none"> příprava turistické akce formy turistiky (celodenní akce)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

3. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 1 týdně, P

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady sportovního tréninku ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus 	<ul style="list-style-type: none"> běžecská abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost nízký start štafetový běh skok daleký nebo vysoký vrhy a hod

3. ročník

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců nebo týmu zapojí se do organizace turnajů a soutěží a zpracuje jednoduchou dokumentaci 	<ul style="list-style-type: none"> fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry doplňkové hry: frisbee, ringo, florbale, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjistí úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji diskutuje o pohybových činnostech diskutovat pozná chybně a správně prováděné činnosti zhodnotí kvalitu pohybových činností nebo výkonu sladí pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby a sestavy 	<ul style="list-style-type: none"> sportovní gymnastika: cvičení na nářadí moderní gymnastika: cvičení s náčiním formy aerobiku: aerobik, stepaerobik tance: základy společenských tanců, country tanečky

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování základů sjezdového lyžování a snowboardingu teorie: zásady chování při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

Alternativní sporty

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> kriticky hodnotí vlastní možnosti rozpozná nebezpečnost činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> nové trendy ve sportu možnosti adrenalinových sportů (zařazeno dle možností školy 1-3 dny)

5.7 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

5.7.1 Informatika a komunikace

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	1
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu Informatika a komunikace je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Cílem výuky je, aby žák zvládl efektivně komunikovat pomocí Internetu a pracovat s informacemi, tj. vyhledávat informace, ověřovat jejich pravdivost a úplnost a dále je zpracovávat. Z důvodu provázanosti témat a návaznosti na předchozí základní vzdělání se jednotlivé tematické celky prolínají a cyklicky opakují tak, aby žáci postupně přecházeli k náročnějším tématům a úkolům. V rámci předmětu Informatika a komunikace se studenti zároveň seznámí se základy psaní všemi deseti (počítače jsou vybaveny speciálním výukovým programem ATF).

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Administrativa

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti • elektronická komunikace s úřady, stahování, vyplňování a odesílání tiskopisů • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a gastronomickým provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou oísemností 	<ul style="list-style-type: none"> - práce s kancelářskou technikou - základy psaní na klávesnici - vyhotovování obchodních písemností

Práce v lokální síti,elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky • samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, videokonference, telefonie, FTP...

1. ročník

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá počítač a jeho periferie • je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky • aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením • orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi • využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware • má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů • nastavuje uživatelské prostředí operačního systému • využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) 	<ul style="list-style-type: none"> - hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání 	<ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet - ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR

Práce se standartním aplikačním programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk) 	<ul style="list-style-type: none"> - textový procesor - tabulkový procesor

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 	<ul style="list-style-type: none"> informace, práce s informacemi informační zdroje Internet ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR

Práce se standartním aplikačním programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje používá běžné základní a aplikační programové vybavení ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu) vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> textový procesor tabulkový procesor databáze software pro práci s grafikou sdílení a výměna dat, jejich import a export další aplikační programové vybavení software pro tvorbu prezentací

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh 	<ul style="list-style-type: none"> algoritmizace

3. ročník

Práce se standartním aplikačním vybavením

Dotace učebního bloku: 29

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk) • zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> - textový procesor - ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR - tabulkový procesor - databáze - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení - software pro tvorbu prezentací

5.8 Ekonomické vzdělávání

5.8.1 Ekonomika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1 1/2	1
Ing. Jana Floriánová	Ing. Jana Floriánová	Ing. Jana Floriánová

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.

Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.

Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření obchodního závodu, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.

Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 1 týdně, P

Základní ekonomické pojmy

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá a aplikuje základní ekonomické pojmy • posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • vysvětlí faktory, které ovlivňují cenu zboží 	<ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky, služby - spotřeba a životní úroveň - výroba, výrobní faktory - hospodářský proces, cyklus - trh, nabídka, poptávka - tržní mechanismus - tržní subjekty - zboží

Podnikání

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje právní formy podnikání a jejich základní znaky • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele 	<ul style="list-style-type: none"> - podnikání a jeho znaky - právní formy podnikání (individuální podnikání, obchodní korporace, ...) - povinnosti podnikatelů

Majetek firmy

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy majetku • na příkladech vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele 	<ul style="list-style-type: none"> - struktura majetku - dlouhodobý majetek - oběžný majetek - ocenění majetku a dluhů - opotřebení majetku - inventarizace majetku (druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škody)

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 1 1/2 týdně, P

2. ročník

Činnosti obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 31

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti popíše náležitosti pracovní smlouvy vyhledá pomoc a poučení v pracovněprávních vztazích posoudí, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt vybere sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby 	<ul style="list-style-type: none"> obchodní závod personální činnosti (hledání zaměstnání, vznik, změna, ukončení pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele, služby úřadu práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace) zásobování investiční činnost marketing (marketingový mix: produkt, cena, propagace – reklama, podpora prodeje, osobní prodej, distribuce) marketing cukrářských výrobků marketing a konkurence management, zaměstnanci, organizace práce na pracovišti pojištění majetku a osob

Hospodaření firmy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje běžné cenové triky a klamavé nabídky rozlíší jednotlivé druhy nákladů a výnosů řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření řeší jednoduché kalkulace ceny stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období vysvětlí, co má vliv na cenu zboží 	<ul style="list-style-type: none"> náklady výnosy výsledek hospodaření cena, druhy cen metody tvorby ceny

Odměňování zaměstnanců

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> řeší jednoduché výpočty mezd vypočte sociální a zdravotní pojištění objasní pojem produktivita práce, vlivy, které ji ovlivňují 	<ul style="list-style-type: none"> formy a složky mzdy mzda časová a úkolová mzdové výpočty sociální a zdravotní pojištění zabezpečení v nemoci produktivita práce

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 1 týdně, P

3. ročník

Financování činností obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede výhody a nevýhody jednotlivých forem platebního styku • vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN • zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav • posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné, nutné, výhodné • popíše, jak zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu • popíše, jak směnít peníze dle kurzovního lístku 	<ul style="list-style-type: none"> - vlastní a cizí zdroje financování - peníze - banky - hotovostní a bezhotovostní platební styk - služby peněžních ústavů

Podnikatelský záměr

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet • posoudí vhodné formy podnikání pro obor 	<ul style="list-style-type: none"> - uvedení firmy na trh - hlavní části podnikatelského záměru

Daňová soustava a pojištění

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše daňovou evidenci • charakterizuje daňovou soustavu a význam daní pro stát • řeší jednoduché výpočty daně z přidané hodnoty a daně z příjmu fyzických osob • vyhotoví daňový doklad • popíše daňovou evidenci • popíše daň na vstupu a na výstupu, vypočítá rozdíl 	<ul style="list-style-type: none"> - daně, druhy daní - daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - daňová evidenční povinnost, zásady a vedení

Národní hospodářství

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel, uvede, jak se bránit nepříznivým důsledkům • vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství 	<ul style="list-style-type: none"> - členění národního hospodářství - hodnocení úrovně národního hospodářství - inflace - státní rozpočet - pomoc státu a jiných institucí sociálně potřebným občanům

5.9 Technická a technologická příprava**5.9.1 Cukrářská výroba**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	3
Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o správné úpravě a přípravě jednotlivých surovin a jejich využití při přípravě cukrářských polotovarů a hotových výrobků. Předmět seznamuje žáky s využíváním ruční i strojové výroby v cukrářské výrobě, zahrnuje veškerou tradiční i moderní cukrářskou výrobu a sleduje nové trendy a jejich uplatnění ve výrobě. Nedílnou součástí předmětu je soustavné zdůrazňování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Předmět cukrářská výroba je teoretickým základem pro výuku odborného výcviku.

Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Obsah učiva cukrářská výroba je rozložen do tří ročníků v souladu s výukou praktického vyučování.

V prvním ročníku učivo zahrnuje tematické celky Úprava cukru, Pevná tuková těsta, Třená linecká těsta, Náplně, Polevy, Čajové a pařížské pečivo, Pálená hmota a Listové těsto.

Ve druhém ročníku učivo zahrnuje tematické celky Koloidy, Šlehané hmoty, Třené a Jádrové hmoty, Smetanové náplně a výrobky, Ozdoby a příprava hmot.

Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky Odborné přepočty receptur, Medové těsto, Kynuté a plundrové těsto, Zmrzliny, Restaurační moučniky, Rámcové technologické postupy, Hodnocení jakosti výrobků, Skladování a trvanlivost výrobků.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- byli spolehliví a tolerantní
- dodržovali technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků
- usilovali o hospodárnost a neplýtvali potravinami
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali vztah k oboru
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu
- dodržovali zásady hygienických a bezpečnostních předpisů v cukrářské výrobě
- rozvíjeli svoji schopnost v celoživotním vzdělávání

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Nauka o surovinách, Provoz v potravinářství, Cukrářské práce a Odborného výcviku. Při učení je volena metoda výkladu spojená s výukovými programy a s případnými ukázkami.

Ve vyučovacích hodinách je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule pro názornost a ukázkou technologických postupů a výrobků.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v připravovaných testech. K prohlubování učiva a práce s textem vypracují žáci v prvním a druhém ročníku žákovský projekt v elektronické podobě, který sami prezentují ve vyučovacích hodinách. Součástí předmětu jsou i praktické ukázky v Cukrářských pracích, kde si žáci zdokonalují teoretické poznatky z odborných předmětů, osvojují si hygienické a bezpečnostní předpisy v potravinářském průmyslu.

Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, přednášky, odborné semináře a případně potravinářské a gastronomické veletrhy a výstavy.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu cukrářská výroba se klade důraz na hloubku porozumění učiva, využívání daných surovin a zvládnutí správných technologických postupů.

V každém ročníku jsou žáci hodnoceni na základě ústního a písemného zkoušení. Důraz se klade i na vypracování žákovského projektu, který je zadáván v prvním a druhém ročníku. Dále se hodnotí samostatné domácí práce i aktivity žáků při vyučování.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdne, P

Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam hygieny a sanitace popíše bezpečnostní předpisy objasní příčiny vzniku úrazů na pracovišti 	<ul style="list-style-type: none"> význam hygieny a sanitace rozdělení hygieny bezpečnost práce a bezpečnostní předpisy

Úprava cukru

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí zásady při vaření a tavení cukru popíše princip měření a druhy cukerných roztoků vysvětlí výrobu cukerných hmot a jejich použití 	<ul style="list-style-type: none"> podmínky vaření a tavení cukru měření a druhy cukerných roztoků výroba a použití cukerných hmot

Pevná tuková těsta

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje pevná tuková těsta popíše úpravu a přípravu surovin před zpracováním vysvětlí postupy výroby jednotlivých pevných tukových těst popíše tvarování a pečení těst popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek vyjmenuje a popíše dohotovení výrobků z pevných tukových těst 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a rozdělení těst úprava a příprava surovin před zpracováním příprava jednotlivých těst zásady při výrobě tvarování výrobků pečení cukrářských výrobků dohotovování cukrářských výrobků

Třená linecká těsta

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje třená linecká těsta vyjmenuje a popíše úpravu a přípravu surovin před zpracováním ovládá tvarování a pečení korpusů objasní vady těst a korpusů a jejich příčinu a nápravu vyjmenuje a popíše dohotovení výrobků z třených lineckých těst 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika úprava a příprava surovin před zpracováním druhy těst a zásady při výrobě tvarování, pečení, vady jednotlivé druhy výrobků

Náplně

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede význam a rozdělení náplní popíše postupy přípravy jednotlivých druhů náplní objasní příčiny vad náplní a zvolí vhodný způsob napravení popíše vhodné strojní zařízení pro výrobu náplní 	<ul style="list-style-type: none"> význam a rozdělení náplní příprava jednotlivých náplní vady náplní a jejich použití

1. ročník

Polevy

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam a rozdělení polev • určí použití polev při dohotovování cukrářských výrobků • vysvětlí vlastnosti a postup přípravy jednotlivých druhů polev 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam polev - rozdělení a použití polev - výroba polev - cukrové polevy - tukové polevy - čokoládové polevy - agarové polevy - pektinové polevy - želé polevy

Čajové a pařížské pečivo

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní význam pečiva • vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy těst, náplní a polev při přípravě pečiva • vysvětlí rozdíly mezi čajovým a pařížským pečivem 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam pečiva - příprava základních druhů cukrářských těst a hmot - příprava náplní a polev - druhy čajového pečiva - druhy pařížského pečiva - stroje a zařízení v cukrářské výrobě

Pálená hmota

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hmotu a korpusy • popíše úpravu a přípravu surovin před zpracováním • zdůvodní postup výroby • popíše význam používání nových přípravků při výrobě • vysvětlí systém tvarování a pečení korpusů, změny probíhající při pečení • objasní vady hmot a korpusů a jejich příčinu a nápravu • popíše výrobu výrobků z pálené hmoty a jejich dohotovení 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - úprava a příprava surovin před zpracováním - druhy technologických postupů - použití nových přípravků - tvarování, pečení, vady - změny při pečení - technologie základních druhů cukrářských výrobků

Listové těsto

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše úpravu a přípravu surovin před zpracováním • vysvětlí postup výroby listového těsta • objasní podmínky pro bobtnání lepku • zvolí vhodné strojní zařízení na výrobu a tvarování těsta • popíše výrobu jednotlivých výrobků a jejich dohotovení 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - úprava a příprava surovin před zpracováním - výroba listového těsta - podmínky pro bobtnání lepku - tvarování, pečení, vady - jednotlivé druhy výrobků

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

Koloidy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje různé druhy roztoků objasní hlavní činitele, kteří se podílejí na vzniku pěny charakterizuje zásady, které ovlivňují šlehatelnost pěn vysvětlí důležitou změnu, ke kterým dochází při tepelné úpravě pěny 	<ul style="list-style-type: none"> pěna a její tvorba vlivy působící na šlehatelnost zpevňování pěn pochody probíhající v pěně při pečení

Šlehané hmoty

Dotace učebního bloku: 28

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje sortiment šlehaných hmot popíše druhy surovin vyjmenuje druhy hmot uvědomuje si podstatné rozdíly v přípravě jednotlivých druhů hmot popíše technologické postupy jednotlivých hmot vyhledává nové informace o používání šlehaných hmot vysvětlí způsoby tvarování šlehaných hmot i význam mechanizace uvede správné postupy při pečení korpusů, zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení popíše příčiny a možnosti napravení vad popíše výrobu jednotlivých výrobků a jejich dohotovení uplatňuje estetické citění při dohotovování výrobků sleduje novinky v oblasti šlehaných hmot a výrobků a aktivně je vyhledává v odborné literatuře 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika výběr a úprava surovin rozdělení hmot a zásady při mísení hmot Lehké šlehané hmoty výroba, tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých druhů výrobků Nahřívané šlehané hmoty výroba, tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých druhů výrobků Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí výroba, tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých druhů výrobků Těžké šlehané hmoty výroba, tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých druhů výrobků Speciální šlehané hmoty výroba, tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých druhů výrobků

Třené hmoty

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje třené hmoty a výrobky volí a upravuje suroviny pro výrobu třených hmot objasní příčiny vzniku vad hmot a výrobků popíše význam použití mechanizace při výrobě a tvarování třených hmot vyjmenuje a popíše výrobu hotových výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika třených hmot výběr a úprava surovin technologické postupy tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých výrobků

2. ročník

Jádrové hmoty

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje jádrové hmoty volí a upravuje správné druhy surovin popíše výrobní postupy jádrových hmot rozdělí hlavní rozdíly v přípravě, tvarování a pečení jádrových hmot vyjmenuje a popíše výrobu hotových výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika výběr a úprava surovin význam odležení hmot tvarování, pečení, vady technologické postupy hotových výrobků

Smetanové náplně a výrobky

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní rozdíly mezi živočišnou a rostlinnou smetanou vysvětlí podmínky pro šlehání smetany rozdělí a popíše postupy v přípravě nevařených a vařených smetanových náplní uvede nové druhy surovin k přípravě a stabilizaci smetanových náplní popíše výrobu a složení jednotlivých smetanových výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> smetana živočišného a rostlinného původu podmínky pro šlehání smetany nevařené smetanové náplně vařené smetanové náplně výroba jednotlivých druhů výrobků

Ozdoby a příprava hmot

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam ozdob při estetickém ztvárnění cukrářských výrobků popíše výrobní postupy hmot určených k přípravě ozdob popíše výrobu jednotlivých ozdob uvede příklady nových používaných ozdob 	<ul style="list-style-type: none"> význam a rozdělení ozdob ozdoby z modelovacích hmot ozdoby z grilážových hmot ozdoby z karamelu ozdoby z glazury a krémů ozdoby z čokolády ozdoby z jádrovin a ovoce ozdoby z pečených hmot ostatní druhy ozdob

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 3 týdne, P

Odborné přepočty receptur

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam přepočtů surovin popíše způsoby výpočtů spotřeby surovin normuje základní receptury vypočítá kalkulaci základních cukrářských výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> přepočty surovinových norem význam přepočtů kalkulace

3. ročník

Medové a perníkové těsto

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje perníková těsta zvolí a upraví druhy surovin popíše technologický postup vysvětlí význam odležení těsta popíše způsoby tvarování a pečení perníkových těst popíše výrobu a dohotovení výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika těst výběr a úprava surovin postup výroby těsta inverze, neutralizace, odležení těsta tvarování, pečení, vady výroba výrobků

Kynuté a plundrové těsto

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje kynuté a plundrové těsto zvolí a upraví druhy surovin vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst vysvětlí pojmy kynutí a přetuzování zdůvodní biochemické procesy probíhající v těstě popíše a vybere vhodné stroje pro výrobu těst objasní vady kynutých a plundrových výrobků a jejich příčiny a možnosti napravení uvede a popíše druhy hotových výrobků z kynutých a plundrových těst 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika výběr a úprava surovin výroba a použití těsta na záraz výroba těsta na kvásek biochemické procesy tvarování, pečení, vady výroba jednotlivých výrobků Plundrové těsto <ul style="list-style-type: none"> charakteristika a postup výroby těsta tvarování, pečení, vady jednotlivé druhy výrobků

Zmrzliny

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje zmrzliny zvolí vhodné suroviny a dovede vysvětlit způsob jejich úpravy dodržuje hygienické předpisy při výrobě zmrzlin a uvědomuje si význam jejich dodržování objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů vysvětlí princip chlazení a mražení popíše výrobní postupy jednotlivých druhů zmrzliny vysvětlí použití zmrzlin v cukrářské výrobě uvede novinky v oblasti zmrzlin a vyhledává informace 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika výběr a úprava surovin jakost zmrzlin hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin evidence výroby rozdělení zmrzlin výroba zmrzlin stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzliny použití zmrzlin

Restaurační moučníky

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje restaurační moučníky popíše význam restauračních moučníků z hlediska správné výživy uvede druhy technologických příprav rozdělí a vyjmenuje restaurační moučníky vysvětlí postupy výroby jednotlivých restauračních moučníků vysvětlí význam konvenience při výrobě moučníků vyhledává a navrhuje úpravu a dohotovení jednotlivých moučníků využívá nové trendy ve výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a rozdělení moučníků druhy technologických příprav vařené moučníky pečené moučníky smažené moučníky studené moučníky ovocné moučníky speciální moučníky jednoporcové moučníky slané a sýrové moučníky úprava a dohotovení moučníků

3. ročník

Rámcové technologické postupy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby 	<ul style="list-style-type: none"> pojem a význam RTP pře počty a úprava RTP cukrářské výroby

Hodnocení jakosti cukrářských výrobků

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní význam dodržování jakosti výrobků uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků objasní systém kontroly kritických bodů 	<ul style="list-style-type: none"> hodnocení jakosti výrobků vady cukrářských výrobků systém kontroly kritických bodů

Skladování a trvanlivost výrobků

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků charakterizuje změny při skladování polotovarů a hotových výrobků a uvede metody zamezující jejich znehodnocení charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky popíše způsoby balení a expedice cukrářských výrobků vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici 	<ul style="list-style-type: none"> uchování, skladování a trvanlivost cukrářských výrobků zařízení pro skladování výrobků obalové materiály a balicí technika zásady prodeje cukrářských výrobků

5.9.2 Odborné kreslení

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným 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 citění. Získané vědomosti žáci využívají v odborném výcviku při zdobení cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. 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.

Obsah učiva odborného kreslení je zařazen do prvního ročníku. Výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jednotahových linií, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a vytváření ornamentů a také náročnějším návrhům netradičních výrobků včetně figurálních ozdob.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- naučili se vnímat estetiku v běžném životě

- ovládali kreslířské dovednosti a techniky při zdobení cukrářských výrobků
- dovedli navrhovat výrobky podle vlastní obrazotvornosti
- zdobili cukrářské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky
- prokazovali zručnost při zdobení výrobků
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali vztah k oboru
- byli spolehliví a tolerantní

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Nauka o surovinách, Cukrářská výroba a Odborný výcvik. Při výuce je volena metoda výkladu, jsou používány ukázky při provádění náčrtů pomocí zpětného projektoru a různých modelů.

Při vyučování odborného kreslení se využívá jako motivační zdroj ukázka z různých druhů umění (malířství, dekorace, písma).

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu Odborné kreslení se hodnotí jednotlivé nákresy a schopnost samostatného myšlení při řešení zadaných úkolů.

Dále se hodnotí samostatné domácí práce i aktivita žáků při vyučování.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Jednotahové linie

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • osvojí si kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií • pracuje s měkkou tužkou a lehkým držením ruky • seznámí se s ozdobnými prvky 	<ul style="list-style-type: none"> - nácvik jednotahových linií volnou rukou - jednotahové linie – rovné, oblé - jednotahové linie - vzory

Ozdobné linky a pásy

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků • zvolí a navrhne druhy květin a listů • vytváří šablony na přípravu figurálních ozdob 	<ul style="list-style-type: none"> - ozdobné prvky - motivy květin a listů - ornamenty z figur

1. ročník

Nácvik písma

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - nácvik písma - hůlkové kolmé a šikmé - ozdobná písma - typy ozdobného písma - plošné písmo

Dělení a zdobení jednotlivých ploch

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše dělení a zdobení jednotlivých ploch • vysvětlí princip symetrického a asymetrického dělení • navrhne zdobení netradičních ploch • navrhne rozmístění ozdobných prvků • prosazuje moderní způsoby zdobení • prakticky realizuje své návrhy v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - dělení a zdobení jednotlivých ploch - symetrické a asymetrické dělení - zdobení ploch různých tvarů - rozmístění ozdobných prvků

Zdobení cukrářských výrobků

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí prvky zdobení • navrhne druhy zdobení okrajů • navrhne vhodné náměty při sestavování ozdobných pásů a okrajů • vytváří šablony na přípravu zdobení cukrářských výrobků • aktivně prosazuje moderní způsoby zdobení • realizuje své návrhy podle vytvořených šablon 	<ul style="list-style-type: none"> - prvky zdobení - zdobení okrajů - výroba šablon

Neobvyklé typy cuk. výrobků

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků • navrhuje náročné dekorativní prvky • připravuje plošné a plastické figurální ozdoby • připraví návrhy cukrářských výrobků pro použití při cukrářských soutěžích 	<ul style="list-style-type: none"> - stylizované ozdoby - figurální kresba - návrhy cukrářských výrobků na cukrářské soutěže

Zásady barevné harmonie

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné • navrhuje barevnost při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - symbolika barev - barevné akordy

Využití písma v ploše

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje druhy písma na cukrářských výrobcích • zvolí vhodný typ písma při psaní 	<ul style="list-style-type: none"> - písmo na cukrářských výrobcích - sestavy nápisů z různých druhů písma

1. ročník

Tematické úkoly

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> navrhne výrobek podle vlastní představivosti na zadané téma navrhne náročné dekorativní prvky 	- samostatné návrhy slavnostních dortů k různým příležitostem

5.9.3 Cukrářské práce

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1	1
---	---

Mgr. Kateřina Mrvová

Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům osvojení si dovedností a vědomostí získaných v teoretické a praktické výuce.

Předmět poskytuje žákům možnost připravovat a zpracovávat potřebné suroviny, pomocné látky a přísady při výrobě cukrářských výrobků, degustovat je a hodnotit jejich kvalitu.

Žáci získají manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků.

Nedílnou součástí předmětu je osvojení pravidel hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany.

Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava.

Obsah učiva cukrářské práce je rozložen do dvou ročníků v souladu s výukou teoretického vyučování. Učivo je zaměřeno na zvládnutí základních a složitějších technologických postupů při výrobě cukrářských polotovarů a hotových výrobků.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- upravovali a používali potřebné suroviny při výrobě polotovarů a cukrářských výrobků
- dodržovali technologické postupy při výrobě
- usilovali o hospodárnost a neplýtvali surovinami
- naučili se spoléhat na své vědomosti
- pracovali samostatně i v kolektivu
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali vztah k oboru
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu
- dodržovali zásady hygienických a bezpečnostních předpisů v cukrářské výrobě
- rozvíjeli svoji schopnost v celoživotním vzdělávání
- byli spolehliví a tolerantní

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Nauka o surovinách, Provoz v potravinářství, Cukrářská výroba a Odborného výcviku.

Při výuce je volena metoda praktické ukázky spojená s výkladem, kde si žáci zdokonalují teoretické poznatky z odborných předmětů, osvojují si hygienické a bezpečnostní předpisy v potravinářském průmyslu. Při výuce je používána skupinová i individuální výuka s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech.

Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, přednášky, odborné semináře a případně potravinářské a gastronomické veletrhy a výstavy.

Třída je rozdělena do dvou skupin a výuka je organizována tak, aby každá skupina měla 1x za měsíc jeden 4hodinový vyučovací blok.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu Cukrářské práce se klade důraz na hloubku porozumění učivu, využívání daných surovin, zvládnutí správných technologických postupů a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. V každém ročníku jsou žáci hodnoceni na základě připravenosti a důslednosti při praktickém cvičení.

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Výrobky z pálené hmoty

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • určí stupeň propečení výrobku • prokrajuje a plní připravené korpusy • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmoty, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Výrobky z lehkých šlehaných hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • určí stupeň propečení výrobku • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmot, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

2. ročník

Výrobky z nahřívavých šlehaných hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • prokrajuje a plní připravené korpusy • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmot, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Výrobky z těžkých šlehaných hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • určí stupeň propečení výrobku • prokrajuje a plní připravené korpusy • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmot, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Výrobky ze speciálních šlehaných hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • určí stupeň propečení výrobku • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmot, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

2. ročník

Výrobky z třených hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • určí stupeň propečení výrobku • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmot, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Výrobky z jádrových hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • určí správný stupeň odležení hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • určí stupeň propečení výrobku • prokrajuje a plní připravené korpusy • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba hmot, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Smetanové náplně a výrobky s použitím nevařených náplní

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • prokrajuje a plní připravené korpusy • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba náplní a korpusů - dohotovení výrobků

2. ročník

Smetanové náplně a výrobky s použitím vařených náplní

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a upraví vhodné suroviny pro výrobu cukrářských polotovarů a hotových výrobků • připraví jednotlivé hmoty • určí správný stupeň vymísení a našlehání hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot • tvaruje cukrářské hmoty • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • prokrajuje a plní připravené korpusy • potahuje a dohotovuje jednotlivé výrobky • připraví vhodné druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba náplní a korpusů - dohotovení výrobků

Ozdoby a příprava hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny pro přípravu ozdob • vaří karamelový roztok a dodržuje zásady při vaření cukru • upraví a tvaruje čokoládu • ovládá přípravu pečených hmot • připraví ozdoby z různých druhů hmot 	<ul style="list-style-type: none"> - karamelové - čokoládové - pečené

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Ozdoby a příprava hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny pro přípravu ozdob • připraví ozdoby z různých druhů hmot • tvaruje pomocí papírových kornoutků • tvaruje modelovací hmoty • dodržuje zásady při práci s ovocem 	<ul style="list-style-type: none"> - glazurové - z modelovací hmoty - z ovoce

3. ročník

Medové a perníkové těsto

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • upraví suroviny před zpracováním • připraví jednotlivá těsta • určí správný stupeň vymísení a vypracování těst • určí správný stupeň odležení těst • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst • tvaruje těsta • připraví jednotlivé druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • dohotoví jednotlivé výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba těst, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Kynuté těsto

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny pro daný druh těst • upraví suroviny před zpracováním • připraví jednotlivá těsta • určí správný stupeň vymísení a vypracování těst • určí správný stupeň odležení těst • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst • tvaruje těsta • připraví jednotlivé druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • dohotoví jednotlivé výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - sladká kynutá těsta - výběr a úprava surovin - výroba těst, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Kynuté těsto

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny pro daný druh těst • upraví suroviny před zpracováním • připraví jednotlivá těsta • určí správný stupeň vymísení a vypracování těst • určí správný stupeň odležení těst • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst • tvaruje těsta • připraví jednotlivé druhy náplní a polev • dochutí připravované náplně a polevy • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení • dohotoví jednotlivé výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - kynuté těsto na záraz - výběr a úprava surovin - výroba těst, tvarování, pečení - dohotovení výrobků

Zmrzliny

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin • chladí a zmrazuje zmrzliny • uchovává zmrzliny • tvaruje a zdobí výrobky ze zmrzlin • obsluhuje stroje na výrobu zmrzlin • dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba zmrzlin - chlazení a mražení zmrzlin - použití zmrzlin

3. ročník

Restaurační moučníky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • upraví zvolené druhy surovin pro přípravu moučníků • zvolí správný druh technologických příprav • dodržuje bezpečnostní předpisy při přípravě moučníků • připraví jednotlivé druhy moučníků • dodržuje technologické postupy • objasní význam moučníků z hlediska správné výživy • dohotoví a zdobí jednotlivé moučníky • využije estetických principů při zdobení • dodržuje nové trendy ve výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> - vařené moučníky - pečené moučníky - úprava a dohotovení moučníků

Restaurační moučníky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • upraví zvolené druhy surovin pro přípravu moučníků • zvolí správný druh technologických příprav • dodržuje bezpečnostní předpisy při přípravě moučníků • připraví jednotlivé druhy moučníků • dodržuje technologické postupy • objasní význam moučníků z hlediska správné výživy • dohotoví a zdobí jednotlivé moučníky • využije estetických principů při zdobení • dodržuje nové trendy ve výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> - smažené moučníky - studené moučníky - ovocné moučníky - úprava a dohotovení moučníků

Restaurační moučníky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • upraví zvolené druhy surovin pro přípravu moučníků • zvolí správný druh technologických příprav • dodržuje bezpečnostní předpisy při přípravě moučníků • připraví jednotlivé druhy moučníků • dodržuje technologické postupy • objasní význam moučníků z hlediska správné výživy • dohotoví a zdobí jednotlivé moučníky • využije estetických principů při zdobení • dodržuje nové trendy ve výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> - jednoporcové moučníky - speciální moučníky - úprava a dohotovení moučníků

5.9.4 Nauka o surovinách

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1 1/2	2
Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu**Obecné cíle předmětu**

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o surovinách, směsích, přípravcích a přídatných látkách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech, zpracování a použití. Poznatky o surovinách aplikují žáci při přípravě cukrářských výrobků.

Zároveň by žáci měli pochopit souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámit se s fyziologií výživy, s výživovými hodnotami potravin a se zásadami racionální výživy, druhy výživy a stravy.

Předmět rovněž seznamuje žáky s platnou legislativou v potravinářské výrobě (např. Zákon

Č. 110/1997 SB., o potravinách a tabákových výrobcích) a s možnými hygienickými riziky zejména v cukrářské výrobě.

Předmět nauka o surovinách je teoretickým základem odborného výcviku.

Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Obsah učiva Nauka o surovinách je rozložen do tří ročníků v souladu s výukou předmětu Cukrářská výroba a s výukou praktického vyučování.

V prvním ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Platné předpisy v potravinářském průmyslu, Poživatiny, Živiny, Výživová hodnota potravin, Jakost a skladování surovin, Fyziologie výživy, Zásady racionální výživy, Druhy výživy, Hygiena.

Ve druhém ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Cukr a ostatní sladidla, Obiloviny a mlýnské výrobky, Škroby, Vejce, Mléko a mléčné výrobky, Tuky.

Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Ovoce a výrobky z ovoce, Jádroviny a olejnatá semena, Kakao a čokoláda, Pochutiny, Nápoje, Želírovací látky, Kypřicí látky, Surovinové směsi a přípravky, Přídavné látky.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali platnou legislativu v daném oboru
- na základě znalostí fyziologie výživy získávali odpovědný postoj ke svému zdraví i ke zdraví ostatních
- uplatňovali zásady racionální výživy a výživová doporučení
- využívali vhodné druhy surovin pro výrobu cukrářských výrobků
- používali kvalitní suroviny efektivně a hospodárně
- dodržovali hygienické předpisy
- usilovali o trvale udržitelný rozvoj
- rozvíjeli své celoživotní vzdělávání, spolehlivost a toleranci

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Cukrářská výroba, Cukrářské práce, Provoz v potravinářství a Odborný výcvik.

Ve vyučovacích hodinách je používána frontální výuka, skupinová práce, samostatná práce, práce s odborným textem i projektová výuka. Jsou voleny metody výkladu často v kombinaci s výukovými programy, je veden dialog se žáky a jsou používány i metody problémového vyučování.

Je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule zejména pro názornost a ukázkou technologie výrob a sortimentu potravin a výrobků.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v didaktických nebo zábavných testech.

Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, přednášky a odborné semináře.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Při výuce předmětu Nauka o surovinách se klade důraz na hloubku porozumění učiva, na aktivitu žáků při hodinách, na schopnost vzájemné spolupráce při skupinové práci nebo při projektovém vyučování a na schopnost samostatného myšlení, zejména při problémovém vyučování.

Znalosti žáků jsou ověřovány písemnou i ústní formou a hodnoceny klasifikací.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Platné předpisy v potravn. průmyslu

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje platné právní předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> - zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. - související vyhlášky

Poživatiny

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje • uvede jejich původ, příklady, rozdělení • vysvětlí jejich význam 	<ul style="list-style-type: none"> - potraviny - pochutiny - nápoje

Živiny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje bílkoviny, tuky, sacharidy • uvede jejich rozdělení, složení, původ • vysvětlí jejich význam • charakterizuje vitamíny, minerální látky • uvede jejich rozdělení, zdroje • vysvětlí jejich význam • objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej 	<ul style="list-style-type: none"> - základní živiny: bílkoviny, tuky, sacharidy - nutné živiny: vitamíny, minerální látky - voda

Výživová hodnota potravin

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin • pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin • vypočítá energetickou hodnotu cukrářského výrobku 	<ul style="list-style-type: none"> - energetická hodnota potravin - biologická hodnota potravin

Jakost a skladování surovin

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu • uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajících při skladování • popíše způsoby manipulace se surovinami a zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu 	<ul style="list-style-type: none"> - hodnocení jakosti surovin - zařízení na skladování, manipulaci a přepravu surovin

1. ročník

Fyziologie výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí princip příjmu, přeměny a výdeje látek a energií popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy uvede mechanické a chemické prostředky trávení objasní princip trávení a vstřebávání živin a odstraňování nestrávených a nestravitelných zbytků popíše stavbu a funkci ostatních soustav metabolismu popíše stavbu a funkci řídicích soustav 	<ul style="list-style-type: none"> výživa a metabolismus stavba a funkce trávicí soustavy trávení živin ostatní soustavy metabolismu a jeho řízení

Zásady racionální výživy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy vysvětlí výživová doporučení popíše výživovou pyramidu objasní výživový semafor 	<ul style="list-style-type: none"> výživová doporučení výživová pyramida výživový semafor

Druhy výživy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě vysvětlí pojem léčebná výživa (diety) objasní význam výživy při léčbě některých chorob rozlišuje a charakterizuje obvyklé a neobvyklé způsoby stravování charakterizuje biopotraviny vysvětlí principy ekologického zemědělství 	<ul style="list-style-type: none"> diferenciovaná výživa léčebná výživa druhy stravy biopotraviny

Hygiena

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje požadavky na hygienu vysvětlí obecné úkoly hygieny výživy uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami popíše nákazy z potravin objasní, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin 	<ul style="list-style-type: none"> hygienické předpisy hygiena výživy alimentární nákazy toxické látky v potravinách kontaminanty v potravinách

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 1/2 týdně, P

Cukr a ostatní sladidla

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje přírodní sladidla • popíše výrobu cukru z cukrové řepy • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití cukru • uvede podmínky skladování cukru • charakterizuje med • objasní původ, složení, druhy, vlastnosti a použití medu • uvede podmínky skladování medu • charakterizuje náhradní sladidla • vysvětlí jejich rozdělení • objasní druhy a použití náhradních sladidel • vysvětlí význam cukru, medu a náhradních sladidel ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> - přírodní sladidla - cukr - med - náhradní sladidla

Obiloviny a mlýnské výrobky

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje obilniny a obiloviny • objasní vlastnosti, druhy, a použití obilovin • popíše stavbu a složení obilného zrna • popíše výrobu mouky • uvede podmínky skladování mouky • popíše vady mouky • objasní použití a druhy mouky • vysvětlí význam obilovin a mouky ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> - obilniny - obiloviny - obilné zrna - mouka

Škroby

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje škroby • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití škrobů • popíše výrobu škrobů • uvede podmínky skladování škrobů • charakterizuje modifikované škroby • objasní vlastnosti, druhy a použití modifikovaných škrobů • charakterizuje škrobový sirup • popíše výrobu škrobového sirupu • objasní složení, vlastnosti a použití škrobového sirupu • vysvětlí význam škrobů, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy škrobů - modifikované škroby - škrobový sirup

2. ročník

Vejce

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vejce • popíše stavbu a složení vejce • vysvětlí způsoby označování, třídění a hodnocení vajec • objasní vlastnosti a použití vajec • popíše vady vajec • objasní jak předcházet nákazám z vajec • objasní a aplikuje hygienické požadavky pro práci s vejci • uvede podmínky skladování vajec • vysvětlí význam vajec ve výživě • charakterizuje vaječnou hmotu • popíše výrobu vaječné hmoty • objasní použití a druhy vaječné hmoty 	<ul style="list-style-type: none"> - slepičí vejce - vaječná hmotu

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje mléko • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití mléka • popíše zpracování mléka v prvovýrobě a mlékárenské zpracování mléka • uvede podmínky skladování mléka • charakterizuje smetanu • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití smetany • popíše výrobu smetany • uvede podmínky skladování smetany • charakterizuje mléčné výrobky • uvede jejich rozdělení • popíše jejich výrobu • objasní jejich složení, vlastnosti a použití • uvede podmínky skladování mléčných výrobků • charakterizuje tvaroh • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití tvarohu • popíše výrobu tvarohu • uvede podmínky skladování tvarohu • charakterizuje sýry • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití sýrů • popíše výrobu sýrů • uvede podmínky skladování sýrů • vysvětlí význam mléka, smetany, mléčných výrobků, tvarohu a sýrů ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> - mléko - smetana - mléčné výrobky - tvaroh - sýry

Tuky

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje tuky • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití tuků • popíše výrobu tuků • uvede podmínky skladování tuků • vysvětlí význam tuků ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> - rostlinné tuky - živočišné tuky - upravené tuky

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

Ovoce a výrobky z ovoce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje ovoce uvede rozdělení a druhy ovoce objasní složení, vlastnosti a použití ovoce uvede podmínky skladování ovoce rozdělí druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky popíše jejich výrobu uvede příklady využití čerstvého ovoce, kompotovaného ovoce a ovocných pomazánek vysvětlí význam ovoce a výrobků z ovoce ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> ovoce mírného pásma ovoce tropického a subtropického pásma výrobky z ovoce

Jádroviny a olejnatá semena

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje jádroviny a olejnatá semena objasní složení, druhy, vlastnosti a použití jádrovin a olejnatých semen uvede podmínky skladování jádrovin a olejnatých semen vysvětlí význam jádrovin a olejnatých semen ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> jádroviny olejnatá semena

Kakao a čokoláda

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje kakao objasní složení, vlastnosti a použití kakaa popíše výrobu kakaové hmoty, kakaového prášku a kakaového másla uvede podmínky skladování kakaa charakterizuje čokoládu objasní složení, druhy, vlastnosti a použití čokolády popíše výrobu čokolády uvede podmínky skladování čokolády vysvětlí význam kakaa a čokolády ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> kakaová hmota kakaový prášek kakaové máslo čokoláda

3. ročník

Pochutiny

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje pochutiny • uvede rozdělení pochutin • charakterizuje kávu • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití kávy • popíše výrobu kávy • uvede podmínky skladování kávy • charakterizuje čaj • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití čaje • uvede podmínky skladování čaje • vysvětlí význam kávy a čaje ve výživě • charakterizuje koření • uvede rozdělení koření • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití koření • uvede podmínky skladování koření • charakterizuje trestí a arómata • uvede jejich rozdělení a příklady • objasní složení, vlastnosti a použití trestí a arómat • charakterizuje ocet a sůl • objasní složení, vlastnosti a použití octu a soli • popíše výrobu octu a soli • uvede podmínky skladování octu a soli • vysvětlí význam pochutin ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> - káva - čaj - koření - trestí a arómata - ocet - sůl

Nápoje

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje nápoje • vysvětlí význam nápojů ve výživě • uvede rozdělení nápojů • charakterizuje nealkoholické nápoje • uvede rozdělení nealkoholických nápojů • objasní složení, vlastnosti a použití nealkoholických nápojů • popíše výrobu nealkoholických nápojů • uvede druhy nealkoholických nápojů • charakterizuje pivo, víno a lihoviny • popíše výrobu piva, vína a lihovin • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití piva, vína, lihovin • uvede rozdělení vína a lihovin • uvede podmínky skladování piva, vína, lihovin 	<ul style="list-style-type: none"> - nealkoholické nápoje - pivo - víno - lihoviny

Želírovací látky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje želírovací látky • objasní složení, druhy, vlastnosti a použití želírovacích látek • popíše výrobu želírovacích látek • uvede podmínky skladování želírovacích látek 	<ul style="list-style-type: none"> - agar-agar - želatina - pektin - tragant - algináty

3. ročník

Kypřicí látky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje kypřicí látky • objasní způsoby kypření • charakterizuje droždí • objasní složení, vlastnosti a použití droždí • popíše výrobu droždí • uvede podmínky skladování droždí 	<ul style="list-style-type: none"> - způsoby kypření - droždí

Surovinové směsi a přípravky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků • charakterizuje surovinové směsi a přípravky • uvede výhody jejich používání v cukrářské výrobě • objasní jejich složení, druhy, vlastnosti a použití 	<ul style="list-style-type: none"> - rychlošlehačí přípravky - moučné směsi - směsi na výrobu náplní, krémů, ozdob, polev - zmrzlinové směsi - stabilizátory - emulgátory - zušlechťující přípravky

Přidatné látky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje přídavné látky • uvede kategorie přídavných látek • vysvětlí způsoby jejich značení • objasní složení, vlastnosti a použití nejpoužívanějších přídavných látek 	<ul style="list-style-type: none"> - kategorie přídavných látek

5.9.5 Provoz v potravinářství

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o strojním vybavení používaném v cukrářské výrobě a významu využívání strojního zařízení.

Předmět seznamuje žáky se správnou obsluhou strojního zařízení a jeho čištěním i se základní údržbou při používání a poskytuje žákům vědomosti nutné pro jejich praktické uplatnění v běžném životě a doplňující znalosti zejména v cukrářské výrobě a odborném výcviku.

Nedílnou součástí předmětu je soustavné zdůrazňování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava.

Předmět je zařazen do prvního ročníku.

Obsahem učiva jsou hygienické a bezpečnostní předpisy, základní informace o používání strojů a strojního zařízení. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářských provozovnách.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali zásady hygienických a bezpečnostních předpisů v cukrářské výrobě
- naučili se šetřit s energiemi
- byli spolehliví a tolerantní
- využívali strojní zařízení na přípravu a zpracování těst, hmot, korpusů a hotových výrobků
- prováděli základní údržbu strojů a zařízení
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v cukrářské výrobě
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu
- rozvíjeli svoji schopnost v celoživotním vzdělávání

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Cukrářská výroba, Cukrářské práce a Odborný výcvik. Při učení je volena metoda výkladu spojená s výukovými programy a řízeným rozhovorem.

Ve vyučovacích hodinách je využívána počítačová technika, zpětné projektořky a interaktivní tabule pro názornost, praktické ukázky strojního zařízení ve školní cukrárně.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v připravovaných testech. K prohlubování učiva a práce s textem vypracují žáci žákovský projekt, který sami prezentují ve vyučovacích hodinách.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu Provoz v potravinářství jsou žáci hodnoceni na základě ústního a písemného zkoušení. Žáci v průběhu roku vypracovávají zadané úkoly s použitím odborné literatury a internetu. Důraz se klade na vypracování žákovského projektu a aktivitu žáků při vyučování.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, HACCP

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu • uvede příčiny nejčastějších úrazů a jejich prevenci • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • určí systém kritických bodů 	<ul style="list-style-type: none"> - hygiena a sanitace - osobní a provozní hygiena - bezpečnost práce - bezpečnost technických zařízení - kritické body HACCP

1. ročník

Závody společného stravování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam společného stravování • rozdělí závody společného stravování • rozdělí a charakterizuje jednotlivá střediska • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení závodů - výrobní, odbytová a ubytovací střediska

Stroje a zařízení pro skladování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a popíše druhy skladů • uvede základní vybavení skladů • popíše mechanizaci ve skladu • správně manipuluje se surovinami • zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy skladů - základní vybavení skladů - stroje a zařízení na skladování, manipulaci a přepravu materiálu

Zařízení na mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní princip strojů na zpracování těst a hmot • charakterizuje podstatu funkce používaných strojů • objasní princip strojů na zpracování korpusů a hotových výrobků • charakterizuje podstatu funkce používaných strojů • popíše manipulaci a údržbu se strojním zařízením • uvědomuje si nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s mechanickým zařízením • samostatně vyhledává technické novinky na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - stroje na přípravu a zpracování těst a hmot - stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků

Zařízení pro tepelnou úpravu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje tepelná zařízení a jejich využití v cukrářské výrobě • vysvětlí princip zařízení podle zdroje tepla • popíše význam zařízení pro tepelnou úpravu • rozdělí zařízení pro tepelnou úpravu používaného v cukrářské výrobě • popíše jednotlivé druhy zařízení • při práci se stroji dodržuje bezpečnostní předpisy s tepelným zařízením • vyhledá informace o nových typech zařízení na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - zařízení podle zdroje tepla - význam a rozdělení zařízení - druhy tepelného zařízení

Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje význam chladicího a mrazicího zařízení v cukrářské výrobě • vyjmenuje a popíše druhy a způsoby chlazení a mražení • objasní význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva • vyjmenuje a popíše druhy chladicího a mrazicího zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - význam, druhy a způsoby chlazení a mražení - druhy chladicího a mrazicího zařízení

1. ročník

Komplexně mechanizované výrobní linky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje význam výrobních linek • vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy výrobních linek 	<ul style="list-style-type: none"> - význam výrobních linek - jednotlivé druhy výrobních linek

5.10 Výroba a odbyt**5.10.1 Odborný výcvik**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
15	17 1/2	17 1/2
Jiří Popovič	Jiří Popovič	Jiří Popovič

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností.

Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Charakteristika učiva

Odborný výcvik je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na získané znalosti z jednotlivých teoretických předmětů (např. cukrářská výroba, cukrářské práce, nauka o surovinách, provoz v potravinářství, odborné kreslení, cizí jazyky aj.), prolíná se v průběhu celé přípravy, reflektuje na aktuální požadavky praxe.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- získali manuální zručnost v cukrářské výrobě, používali jednotlivé výrobní zařízení
- dodržovali technologické postupy a včetně správného hospodaření se surovinami
- využívali technologických výpočtů v praxi
- dodržovali předpisy BOZP a PO
- důsledně dodržování podmínek HACCP jednotlivých pracovišť
- dodržovali profesní etiku, standard služeb a získali vztah k oboru
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce, autodidakce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi
- schopnost pracovat samostatně a řešit běžné úkoly
- schopnost týmové práce a kooperace
- dodržování pravidel profesní etiky
- sebehodnocení

Žák je hodnocen průběžně po celou dobu odborného výcviku, na základě praktických výsledků práce, ústního, písemného projevu včetně realizací žákovského projektu a SOP.

Cílem hodnocení je pozitivní motivace a aktivizace žáků v odborném výcviku.

1. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 15 týdně, P

Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje pravidla BOZP a požární prevence • charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci • při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy 	<ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště, pravidla bezpečné práce - pravidla bezpečnosti práce OV

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků • sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky 	<ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny, hygiena pracoviště a pomůcek – proškolení - povinnosti kuchaře - pomůcky – ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů - HACCP - funkce, tvorba, využití

Cukrářský provoz

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • provádí sanitaci provozu cukrářské výroby; • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot 	<ul style="list-style-type: none"> - BOZP a PO při obsluze strojního zařízení v cukrářském provozu, sanitální řád - provozovny cukrářské výroby a jejich vybavení - obsluha strojů a zařízení v cukrářském provozu, jejich čištění a základní údržba, - vedení skladu, příjem a výdej surovin - provozní evidence - praktické výpočty podle receptury

Příprava surovin

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • navažuje a odměřuje suroviny, hospodárně je využívá • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin 	<ul style="list-style-type: none"> - vážení, měření a příprava pro výrobu - hospodaření se surovinami - kvalita surovin, smyslová kontrola

1. ročník

Úprava cukru

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje cukerné rozvary, taví cukr připravuje griliáš, karamel, fondán a kulér zjišťuje hustotu cukerného rozvaru 	<ul style="list-style-type: none"> úprava cukru vařením na různé teploty, tavení cukru ruční zkouška měření teploměrem příprava a použití karamelu, griliáše a kuléru

Příprava těst a hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje pevná těsta a výrobky z nich připravuje čajové a pařížské pečivo připravuje listové těsto připravuje pálené a jádrové hmoty připravuje krémy, polevy a náplně procvičuje zdobení z hmot na stříkání při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury 	<ul style="list-style-type: none"> linecké těsto, výrobky z lineckého těsta vařlové těsto, výrobky z vařlového těsta tvárové těsto, výrobky slané, sýrové a křehké těsto, výrobky výrobky z třených lineckých těst bez náplní výrobky z třených lineckých těst s náplněmi kombinované výrobky

2. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 17 1/2 týdně, P

Příprava hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje lehké, těžké, nahřívané hmoty připravuje třené a jádrové hmoty 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika šlehaných hmot rozdělení šlehaných hmot - výběr a úprava surovin lehké šlehané hmoty nahřívané šlehané hmoty výrobky ze šlehaných hmot šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí těžké šlehané hmoty - sachrová hmota speciální šlehané hmoty - sněhová, hmota na laskonky, vaničky, bezé hmoty charakteristika třených hmot výběr a úprava surovin výroba třených hmot - tvarování, pečení, dohotovování jádrové hmoty - charakteristika, rozdělení výběr a úprava surovin, tvarování a pečení jádrových hmot jádrová hmota na griliášové trubičky, na kokosky

Smetanové náplně a výrobky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyrábí vařené i nevařené náplně používá vhodné náplně na dokonč. výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika smetanových výrobků smetanové náplně nevařené a vařené

2. ročník

Tvarování a pečení výrobků

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • tvaruje ručně i strojově sortiment cukrářských výrobků • připravuje ozdoby z různých surovin • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • kontroluje průběh pečení 	<ul style="list-style-type: none"> - tvarování výrobků z jednotlivých druhů těst a jejich pečení v klasické peci, konvektomatu, horkovzdušné peci - výroba a tvarování ozdob

Tvarování ozdob

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • tvaruje ozdoby • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení 	<ul style="list-style-type: none"> - tvarování ozdob - využití ozdob na výrobky

3. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 17 1/2 týdně, P

Vedení předepsané evidence

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici výrobků • normuje a sestavuje kalkulace 	<ul style="list-style-type: none"> - evidence surovin a zboží - příjemky, výdejky - normování surovin pro jednotlivé výrobky - sestavování vlastních kalkulací výrobků

Restaurační moučníky a zmrzliny

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připravuje jednotlivé druhy moučníků, dohotovuje a zdobí jednotlivé moučníky • využívá estetických principů při zdobení • připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin, tvaruje a zdobí zmrzliny • připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je • uchovává zmrzliny • tvaruje, případně zdobí zmrzliny • obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin • při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu 	<ul style="list-style-type: none"> - restaurační moučníky - vařené, vařené ve vodní lázni, pečené, smažené - studené krémy a pudinky - restaurační moučníky - ovocné speciality a saláty - speciální moučníky - ovocné poháry a polévky - koktejly a sorbety

3. ročník

Příprava těst a hmot

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin, tvaruje a zdobí zmrzliny připravuje medová, kynutá a plundrová těsta ručně prokrajuje a plní korpusy obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů připravuje různé druhy ozdob potahuje a dohotovuje výrobky využívá estetických principů při zdobení 	<ul style="list-style-type: none"> suroviny pro výrobu perníkového těsta výroba perníkového těsta, tvarování, pečení charakteristika kynutého těsta výběr a úprava surovin výroba kynutého těsta tvarování a pečení výrobků z kynutého těsta plundrové těsto - výrobky charakteristika zmrzlin výběr a úprava surovin výroba zmrzlin - výroba zmrzlin z práškových a tekutých směsí ozdoby, potahování

Skladování a expedice

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje slavnostní dorty používá komunikační a informační technologie výroby a komunikace s ostatními středisky výroby a zákazníky kontroluje a hodnotí jakost výrobků balí, skladuje a expeduje výrobky v souladu s hygienickými předpisy a ustanoveními na ochranu spotřebitele efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou využívá stroje a zařízení na balení a mobilní transportní prostředky pro přepravu cukrářských výrobků připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele 	<ul style="list-style-type: none"> význam hodnocení jakosti výrobků, způsoby hodnocení jakosti, kontrola balení, skladování a přeprava polotovárů a výrobků nové technologie v cukrářské výrobě prodej výrobků využití informačních technologií při normování a kalkulaci výrobků, pro komunikaci se zákazníkem a ostatními výrobními a odbytovými středisky

6 Spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery Naše škola spolupracuje se sociálními partnery již mnoho let. Škola má vytvořenou širokou síť sociálních partnerů. Vytváření vzájemných vazeb školy s jejím okolím a sociální partnerství je chápáno jako průběžně se přizpůsobující proces. Vedení školy si uvědomuje, že znalost požadavků sociálních partnerů na kompetence žáků je jedním ze základních parametrů uplatnitelnosti žáka na trhu práce, vyučovacího procesu a tím i úspěšnosti naší školy. Základní sociální partneři školy jsou : • rodiny žáků • zaměstnavatelé jako klíčoví představitelé trhu práce • profesní organizace • školy stejného zaměření v Německu, Polsku, Švýcarsku, Angli a na Slovensku • Sdružení rodičů a přátel školy / SRPŠ / Spolupráce s rodiči Vedení školy se snaží o vytvoření přátelské atmosféry založené na dialogu a spolupráci mezi pedagogy, žáky a rodiči. Ve škole pracuje školní psycholožka a výchovná poradkyně. Školní psycholožka kromě řešení problémů žáků nabízí i kariérní poradenství. Služba psycholožky je určena i rodičům, kteří přicházejí buď společně se svými dětmi, nebo samostatně. Obsahem konzultací je výchovné působení na dospívající mládež a rozbor jejich problémů ve škole, na pracovištích odborného výcviku či v soukromí. Škola se snaží zapojit rodiče jako partnery do chodu školy a navázat produktivní spolupráci. Škola má pravidelné každotýdenní dny otevřených dveří, na kterých informuje zájemce o studium o výuce, výchově a společenském životě na naší škole. Dny otevřených dveří jsou také vítanou příležitostí vyslechnout názory rodičů a budoucích žáků o kvalitě naší i ostatních škol stejného zaměření. Každý učitel má stanoveny konzultační hodiny – je to jedna z forem pomoci žákům při studiu. Mohou je využívat i rodiče k jednání s učiteli. K posílení sociálního klimatu školy a třídních kolektivů je zaveden „Den třídy „. V rámci tohoto dne má každá třída svůj den, kdy je dopoledne věnováno životu třídy, slavnostní společný oběd ve školní jídelně a odpoledne se žáci zúčastňují kulturních, sportovních a společenských akcí , např. bowling, prohlídka divadel, exkurze, filmová a divadelní představení . Pracoviště praktického vyučování Škola má uzavřené smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků. Pro odborný výcvik jsou vybraná pracoviště cca 30 nejlepších pražských hotelů a restaurací. Jednotlivá pracoviště se podílejí na organizaci a realizaci praktických maturitních zkoušek a jako odborníci z praxe na praktických závěrečných zkouškách. Rovněž spolupracují se školou při různých soutěžích , které škola pořádá, a poskytují odbornou a finanční pomoc při účasti našich žáků na mezinárodních soutěžích. Spolupráce s profesními organizacemi Hospodářská komora České republiky Škola již po mnoho let zve zástupce hospodářské komory k dohledu nad závěrečnými zkouškami žáků. Hospodářská komora osvědčuje kvalitu a regulérnost závěrečných zkoušek a nejlepším žákům uděluje Ocenění Hospodářské komory a Europass – dodatek k výučnímu listu daného oboru. Ve spolupráci s Hospodářskou komorou škola organizuje řadu aktivit v rámci projektu "Řemeslo žije". Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC) Škola je členem AKC, která sídlí v budově školy. Organizačně pomáhá zajišťovat zasedání představenstva AKC a velmi úzce spolupracuje při organizaci odborných a společenských akcí AKC. Tréninky, ukázky a přednášky, které AKC v prostorách školy organizuje, slouží odborným učitelům a učitelům odborného výcviku k dalšímu vzdělávání a k úzkému sepětí teoretické výuky s aktuální praxí a moderními trendy v oboru. Zapojení sociálních partnerů ze zaměstnavatelské sféry přispívá k těsnější provázanosti vzdělávací nabídky školy a poptávky trhu práce a k zainteresovanosti zaměstnavatelů na odborném vzdělání a ke zkvalitnění odborné profilace. Sociální partneři spolupracují se školou, zúčastňují se prezentace práce žáků na školních soutěžích a odměňují nejlepší žáky . Další formou spolupráce je podpora žáků při praktických maturitách a praktických závěrečných zkouškách na pracovištích odborného výcviku. Škola spolupracuje se sociálními partnery z řad zaměstnavatelů při zajišťování praxí a exkurzí žáků. Partneři škole zajišťují a sponzorují suroviny na různé školní odborné akce, umožňují účast učitelů na odborných seminářích s ukázkami moderních trendů v gastronomii apod. Sdružení rodičů a přátel školy (SRPŠ) Sdružení rodičů a přátel školy ve škole působí jako občanské sdružení. Finančně podporuje řadu akcí, které škola pořádá, podílí se na vybavení školy a organizuje reprezentační ples školy. Rodiče mnohých žáků se aktivně podílejí na chodu školy – provoz studentské firmy, závěrečné zkoušky a soutěže. Odborný výcvik Odborný výcvik našich žáků probíhá na reálných pracovištích hotelů a restaurací pražské gastronomie. Protože se jedná o nejkvalitnější podniky, lze říci, že žáci pracují na špičkových pracovištích evropské gastronomie. Žáci pracují pod přímým dohledem instruktorů, kteří se rekrutují z nejlepších pracovníků jednotlivých pracovišť. Každodenní spolupráce s učiteli odborného výcviku a pobyt učitelů odborného výcviku na jednotlivých pracovištích po celou dobu výuky žáků zaručuje kvalitní sepětí teoretické a praktické výuky, praktické využití znalostí a dovedností žáků a plnění požadavků pracovišť na odborné kompetence žáků. Poznatky z jednotlivých pracovišť učitelé odborného výcviku přenášejí do diskuze o změnách učebních plánů jednotlivých oborů. Součástí odborného výcviku jsou také odborné soutěže. Zadání jednotlivých soutěžních úkolů přizpůsobujeme moderním trendům v gastronomii a výběr hodnotitelů, špičkových odborníků z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zaručuje kvalitu soutěží

a posun jednotlivých kategorií soutěží směrem ke kvalitě a moderním trendům. S jistou hrdostí můžeme prohlásit, že podle zkušeností pracovníků úřadu práce nemají naši absolventi problém zařadit se do pracovního procesu a jejich kompetence plně vyhovují požadavkům zaměstnavatelů.