

**Střední škola, základní škola a mateřská škola pro sluchově
postižené, Holečkova 4, Praha 5**



**Školní vzdělávací program
studijního oboru**

Cukrářská výroba

29-51-E/01

Školní vzdělávací program pro střední vzdělávání Střední odborné školy pro sluchově postižené,

Holečkova 4, Praha 5



Motivační název programu: „Škola – cesta k životnímu uplatnění“

ŠVP byl vytvořen kolektivem učitelů školy podle RVP pro SOV

Předkladatel: Střední škola, základní škola a mateřská škola pro sluchově postižené,
Holečkova 4, Praha 5

Ředitel školy: Mgr. et Mgr. Václav Chmelíř

Koordinátor ŠVP: Mgr. Alena Kunclová

Kontakty: telefon: 226299321, 226299322

web: <http://www.skolaholeckova.cz>

e-mail: skoly.sp@post.cz

Zřizovatel školy: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky

Karmelitská 7, 118 12 Praha 1

telefon: 257 193 111,

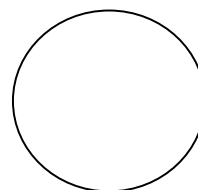
e-mail: info@msmt.cz

web: <http://www.msmt.cz>

IČO: 48 13 43 68

IZO: 61 38 55 81

REDIZO: 600 171 426



Mgr. et Mgr. Václav Chmelíř
ředitel školy

ŠVP byl schválen Pedagogickou radou dne 27. srpna 2025

ŠVP byl schválen Radou školy dne 25. června 2025

ŠVP platí od 1. září 2025 počínaje prvním ročníkem

č. j. 63509/2025



Obsah

Obsah	3
Charakteristika školy	5
Profil absolventa	6
Identifikační údaje	6
Uplatnění absolventa.....	6
Podmínky vzdělávání a bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	10
Podmínky pro přijetí ke studiu.....	11
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.....	11
Závěrečná zkouška.....	12
Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání.....	13
Poznámky k ŠVP	14
Jazykové vzdělávání	15
Přínos jazykového vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí.....	15
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	16
Český jazyk a estetická výchova.....	17
Pojetí vyučovacího předmětu.....	17
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	18
Občanský vzdělávací základ	19
Přínos občanského vzdělávacího základu k rozvoji klíčových kompetencí	19
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	20
Občanská výchova	21
Pojetí vyučovacího předmětu.....	21
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	22
Matematické vzdělávání	24
Přínos matematického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí.....	24
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	25
Matematika	26
Pojetí vyučovacího předmětu.....	26
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	27
Vzdělávání pro zdraví.....	28
Přínos vzdělávání pro zdraví k rozvoji klíčových kompetencí.....	28
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	29
Tělesná výchova.....	30
Pojetí vyučovacího předmětu.....	30
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	31
Informatické vzdělávání.....	33
Přínos Informatického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí.....	33
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	34
Práce s počítačem.....	35
Pojetí vyučovacího předmětu.....	35
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	36
Technická a technologická příprava	37
Přínos technické a technologické přípravy k rozvoji klíčových kompetencí	37
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	38
Technologie.....	39
Pojetí vyučovacího předmětu.....	39
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	40
Suroviny.....	43



Pojetí vyučovacího předmětu.....	43
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	44
Stroje a zařízení.....	48
Pojetí vyučovacího předmětu.....	48
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	49
Odborné kreslení.....	51
Pojetí vyučovacího předmětu.....	51
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	52
Hospodářské výpočty.....	53
Pojetí vyučovacího předmětu.....	53
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	54
Cukrářská výroba.....	55
Přínos cukrářské výroby k rozvoji klíčových kompetencí.....	55
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	56
Odborný výcvik	57
Pojetí vyučovacího předmětu.....	57
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	58
Personální a materiální zajištění výuky	63



Charakteristika školy

Historie školy

Škola má bohatou tradici. Byla založena 7. prosince 1786 jako první vzdělávací instituce pro sluchově postižené na území našeho státu a páté zařízení pro vzdělávání sluchově postižených na světě. Škola se v průběhu let několikrát stěhovala. Současná budova byla postavena v roce 1902 a od té doby prošla rozsáhlou rekonstrukcí.

Umístění školy

Škola stojí na Smíchově, v blízkosti centra Prahy. Přímo před školou je autobusová zastávka, odkud je dobré spojení na Karlovo náměstí. Budova je v klidné části města, obklopena zahradou a rozsáhlými městskými sady Petřina a Kinského zahrady.

Úplnost a velikost školy

Zřizovatelem školy je Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy.

V areálu budovy je pod jednou střechou umístěno:

- speciálně pedagogické centrum,
- mateřská škola pro sluchově postižené (stanovená celková kapacita mateřské školy 22 dětí),
- mateřská škola pro děti zaměstnanců zřizovatele (stanovená celková kapacita 22 dětí),
- základní škola pro sluchově postižené (stanovená celková kapacita základní školy 99 žáků),
- střední odborná škola pro sluchově postižené, střední odborné učiliště pro sluchově postižené a odborné učiliště (stanovená celková kapacita střední školy 178 žáků),
- internát (stanovená kapacita 120 žáků),
- školní jídelna (stanovená kapacita 385 strávníků).

Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Výuka je realizována v rámci systému vyučovacích předmětů. Vzdělávání v předmětu odborný výcvik je zařazeno do všech třech ročníků. Vyučování probíhá podle zásad speciální pedagogiky a také ve smyslu vyhlášky č. 27/2016 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a žáků mimořádně nadaných, a zákona č. 155/1998 v novele č. 384/2008 Sb., o komunikačních systémech neslyšících a hluchoslepých. Pokud z důvodu krizového opatření vyhlášeného podle krizového zákona, nebo z důvodu nařízení mimořádného opatření podle zvláštního zákona, anebo z důvodů karantény, podle zákona o ochraně veřejného zdraví není možná přítomnost většiny žáků ve škole, poskytuje škola dotčeným žákům vzdělání distančním způsobem. Distanční způsob vzdělávání je pro žáky povinný.



Profil absolventa

Identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Název ŠVP:	„Škola – cesta k životnímu uplatnění“ – Cukrářská výroba
Forma studia:	denní
Délka vzdělávacího programu:	3 roky denního studia
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa

Absolventi disponují kompetencemi pro činnost v cukrářské výrobě, jsou připraveni vykonávat činnosti při výrobě cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků včetně jejich dohotovování a zdobení. Uplatní se v pozici zaměstnanců výroben cukrářských výrobků.

Možnosti dalšího vzdělávání absolventů

Absolventi, kteří řádně vykonali jednotnou závěrečnou zkoušku a získali tak výuční list mohou dále pokračovat na nástavbovém studiu podle Školského zákona 561/2004 Sb., § 83 v oborech potravinářského zaměření nebo v oborech orientovaných na podnikání.

Výčet kompetencí absolventa

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

Kompetence osobnostní a komunikační

- absolvent má vztah k oboru a k práci,
- spolupracuje s ostatními lidmi, pracuje v týmu i samostatně, plní zadané úkoly,
- pečuje o estetický zevnějšek a estetické prostředí, ve kterém pracuje a žije,
- vystupuje kultivovaně na veřejnosti, je přívětivý, ochotný a ohleduplný ke všem svým spolupracovníkům i k pracovníkům ostatních podniků,
- identifikuje běžné problémy a hledá způsoby řešení,
- vyznačuje se osvojením všeobecně použitelných klíčových dovedností, zejména využívá informační technologie a pracuje s informacemi,
- dodržuje principy podnikatelské etiky,
- dodržuje hygienické normy, zásady BOZP a požární prevence v provozu,
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce,
- je schopen být loajálním zaměstnancem či odpovědným a samostatným podnikatelem.

Digitální kompetence

- absolvent ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence a využívá je ve školním a pracovním prostředí,
- samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost použít,
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech,
- volí si postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají řešenému problému,
- pracuje a propojuje digitální obsah v různých formátech,
- využívá digitální technologie pro usnadnění a zefektivnění práce,
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií, zná jejich rizika a přínosy,
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení a dat a jeho tělesné a duševní zdraví,
- v digitálním prostředí jedná eticky, ohleduplně a s respektem k druhým.



Kompetence odborné

- prakticky využívá poznatků o druzích surovin, používaných strojích a zařízeních,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- určuje spotřebu surovin, normuje cukrářské výrobky a kalkuluje jejich ceny,
- uplatňuje požadavky na hygienu,
- rozlišuje vlastnosti základních druhů surovin,
- používá technická a technologická zařízení v cukrářském provozu, dbá na jejich údržbu,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- dbá na zabezpečování parametrů kvality výrobků, zohledňuje požadavky zákazníka,
- umí nakládat se surovinami, energiemi, odpady a vodou ekonomicky, s ohledem na životní prostředí,
- dodržuje příslušné právní předpisy, BOZP, protipožární i hygienické předpisy a zásady,
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti a uplatňuje nároky při případném pracovním úrazu.

Odborné kompetence jsou rozvíjeny a nové trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- exkurze s odborným zaměřením, zpravidla jednodenní, se uskutečňují na základě mezipředmětových vztahů, komplexně rozvíjejí osobnostní i profesionální postoje žáků na odborně zaměřených veletrzích a výstavách,
- odborný výcvik na školních cvičných pracovištích a na smluvních pracovištích odborného výcviku.

Absolvent je veden tak, aby výuka v návaznosti na předchozí studium směřovala k:

- znalosti své reálné odborné i osobnostní kvality, konstruktivnímu zvažování své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- přehledu o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu,
- reálné představě o kvalitě své práce, svědomité a pečlivé práci, snaze dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivnímu přístupu k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- ekonomickému uvažování a jednání v osobním i pracovním životě, snaze o loajálnost v pozici zaměstnance,
- rozvoji svého estetického cítění a tvůrčímu přístupu ve svém oboru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení,
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí,
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek,
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky, hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví,
- pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami,
- vážili si kvalitní práce jiných lidí a dodržovali pracovní dobu,
- byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Předpokládané výsledky vzdělávání

Absolvent oboru Potravinářská výroba je středoškolsky vzdělaný pracovník. Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti



na vědomosti, dovednosti a postoje již získané v průběhu předchozího vzdělávání. Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností oboru cukrářské výroby.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání je ukončeno jednotnou závěrečnou zkouškou po úspěšném ukončení třetího ročníku. Jednotná závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a z ústní zkoušky. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení jednotné závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.



Charakteristika školního vzdělávacího programu – co chceme a kam směřujeme

Porozumět svému okolí, respektovat pravidla lidského soužití a vytvořit příjemné školní prostředí

Snažíme se vytvořit ve škole příznivé klima, ve kterém si žáci, učitelé, vychovatelé, asistenti i rodiče budou partnery. Je samozřejmostí, že k žákům jsou všichni zaměstnanci vstřícní. Žáky vedeme k dodržování stanovených pravidel, odpovědnému chování a rozhodování, vysvětlujeme jim obecně uznávané životní mravní hodnoty.

Porozumět významu vzdělání

Při vyučování používáme různé metody tak, aby se práce ve škole i domácí příprava stala pro žáky zábavou. Snažíme se odstranit samoúčelnost učiva. Naším cílem je příprava pro život. Znamená to méně encyklopedických znalostí a větší sepestí s praktickým životem. Tomu napomáhají jak exkurze, tak i vytváření modelových situací ve třídách. Žáci se učí plánovat, rozhodovat a hodnotit práci svou i ostatních, posuzují a hodnotí vlastní vztah k učení, své učební výsledky i další možnosti sebevzdělávání.

Pracovat s informacemi

Komunikační bariéra je základním problémem sluchově postiženého žáka. Aby mohl získávat informace, musí zvládnout čtenářské dovednosti. Od začátku vedeme žáky k rozvoji čtenářských kompetencí. Žáci se učí pracovat s informacemi a zpracovávat je. Seznamují se s různými prostředky komunikace, využívají učebny výpočetní techniky k procvičování, rozvoji schopností a dovedností v práci s počítačem i k rozvoji komunikačních kompetencí prostřednictvím informačních a komunikačních technologií. Důraz je kladen na práci s internetem. Žáci mají k dispozici i školní knihovnu.

Porozumět tomu, že učení je nepřetržitý proces – mimoškolní činnost

Program sportovní činnosti a ozdravných pobytů je naplňován ozdravnými pobyty v zahraničí, lyžařskými výcvikovými zájezdy a sportovními hrami. Tyto akce mají kladný vliv na vytváření dobrých vztahů mezi žáky i mezi jednotlivými třídami. Žáci si osvojují základy spolupráce, učí se organizovat si práci, samostatně se rozhodovat a nést zodpovědnost za svá rozhodnutí. Reálné a konkrétní situace jsou pro těžce sluchově postižené žáky nejlepší školou. Tyto akce také pomáhají ukázat cestu k zdravému životnímu stylu.

Porozumět nebezpečí kolem nás – preventivní program

Součástí školního plánování je Minimální preventivní program. Z něho vychází úzká spolupráce s odborníky na organizaci besed, systematická spolupráce výchovného poradce, psychologa a vedení školy zejména s třídními učiteli i široká nabídka programů pro volný čas.

Porozumět tomu, že jsme součástí Evropy – partneři v zahraničí

Máme partnery v zahraničí a snažíme se získat další mezi školami pro sluchově postižené v Evropě i ve světě. Navštěvují nás neslyšící žáci z Dánska, Švédska, Německa, USA a dalších zemí. Úzce spolupracujeme se slovenskými a německými školami. Ve škole pořádáme odborné semináře a prezentace.



Podmínky vzdělávání a bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program Cukrářská výroba se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 29-51-E/01 Potravinářská výroba v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace o chování, výsledcích vzdělávání a k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím těchto dokumentů školy:

- školního a klasifikačního řádu,
- provozních řádů odborných učeben,
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů,
- pokynů k odbornému výcviku,
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží.

S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a žáků ve školách a školských zařízeních,
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.,
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.,
- Vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška č. 27/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, ve znění pozdějších předpisů,
- Zákoníkem práce.



Podmínky pro přijetí ke studiu

Přijímací řízení

Předpokladem přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky a splnění podmínek přijímacího řízení.

Zdravotní způsobilost

Podmínkou k přijetí po řádném splnění přijímacího řízení je lékařské potvrzení o schopnosti studovat zvolený obor a doporučení ke studiu na speciální škole od SPC nebo PPP.

Ke studiu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem dle posouzení praktického nebo odborného lékaře.

Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažným onemocněním omezujícími funkce horních končetin,
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin,
- prognostickými závažnými imunodeficitními stavy,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie, epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to k praktické výuce a předpokladu práce s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením,
- prognosticky závažnými nemocemi oka znemožňující zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny, pokud tuto nelze vyloučit.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Pravidla pro vypracování IVP:

- IVP se vypracovává pouze pro žáky s kombinovanými vadami, tj. pro ty, kteří mají mimo sluchového nebo mentálního postižení alespoň jedno další postižení, zdravotní či sociální znevýhodnění nebo mají kombinaci prvních dvou uvedených postižení,
- IVP se vypracovává na základě doporučení školským pedagogickým zařízením (SPC, PPP),
- IVP musí být odsouhlaseno a stvrzeno podpisem zletilého žáka nebo jeho zákonným zástupcem.

Postup tvorby IVP:

- IVP se vyplní do školního formuláře IVP pro žáky s kombinovanými vadami nebo mimořádným nadáním dostupného v dokumentech školy,
- vyplňuje se na základě zpráv SPC, PPP a lékařů,
- IVP musí být pro žáky se SVP vyhotoveno do 30. září nového školního roku a při nástupu v jeho průběhu do 30 dní od jejich nástupu,
- IVP se vyplňuje na celou dobu studia, aktualizují se pouze změny v průběhu vzdělávání (změna vyučovacích předmětů a vyučujících, výrazné změny zdravotního stavu),
- IVP bude vyhodnocováno vyučujícími k výročním pedagogickým radám (pololetí a konec školního roku), průběžně bude sledována připravenost ke státním závěrečným zkouškám.

Systém vyhledávání a podpory:

- žáci pro IVP budou vyhledáváni na základě zpráv ze školských pedagogických zařízení (SPC, PPP),
- mimořádně nadaní žáci budou na základě sledování v průběhu studia odesíláni na školská pedagogická zařízení a na základě jejich doporučení bude těmto žákům vypracován IVP.



Poskytování dalších forem podpory:

- žáci mají možnost individuální logopedické péče,
- žáci používají individuální kompenzační pomůcky,
- výuka je zajišťována speciálními pedagogy, asistenty pedagoga, v případě potřeby tlumočnickem českého znakového jazyka,
- ve škole je přítomen školní psycholog a školní zdravotní sestra.

Pověření zástupci ředitele školy budou zajišťovat komunikaci s rodinou, se školskými pedagogickými zařízeními, školním psychologem, výchovným poradcem a dalšími odborníky.

Závěrečná zkouška

Obsah a forma zkoušky

Jednotná závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a z ústní zkoušky. Zkoušku z odborných předmětů žáci vykonávají v části písemné a části ústní.

Praktická odborná část

Zkoušku z dovedností získaných v odborném výcviku žáci vykonávají v praktické zkoušce. Písemná a ústní část zkoušky probíhá ve dvou dnech a praktická část zkoušky může probíhat jeden až tři dny, celkem zkouška probíhá ve třech až pěti dnech. Písemná část zkoušky a ústní část zkoušky probíhá v učebnách školy, odborná část zkoušky probíhá v odborné učebně odborného výcviku.



Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání

Střední škola, základní škola a mateřské škola pro sluchově postižené, Holečkova 4, 150 00, Praha 5						
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba					
Název ŠVP:	Cukrářská výroba					
Denní studium pro sluchově postiženou mládež						
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy, názvy předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin					
	1.	2.	3.	Celkem	Předepsané	Disponibilní
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk a estetická výchova	1	1	1	3	3	
Občanský vzdělávací základ						
Občanská výchova	1	1	1	3	3	
Matematické vzdělávání						
Matematika	1	1	1	3	3	
Vzdělávání pro zdraví						
Tělesná výchova	2	2	2	6	3	3
Informatické vzdělávání						
Práce s počítačem	1	1		2	2	
Společný obsahový okruh						
Technická a technologická příprava						
Technologie	4	4	5	13	12	1
Suroviny	2	2	2	6	6	
Stroje a zařízení	1		1	2	2	
Odborné kreslení	1	1		2	2	
Hospodářské výpočty		1	1	2	2	
Profilový obsahový okruh						
Cukrářská výroba						
Odborný výcvik	18	18	18	54	38	16
Celkem	32	32	32	96	76	20



Poznámky k ŠVP

1. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu byly zařazeny vyučovací předměty, které byly vytvořeny na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné.
2. Disponibilní hodiny jsou využity pro vytváření profilace ŠVP, realizaci průřezových témat, které byly zařazeny do jednotlivých předmětů, pro posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, pro kompenzaci postižení žáků a pro podporu zájmové orientace žáků.
3. Maximální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96 hodin. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících je 29.
4. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení (v laboratořích, dílnách, odborných učebnách, fiktivních firmách apod.), učební a odborného výcviku. Na cvičení, učební nebo odbornou praxi, lze žáky dělit na skupiny, zejména z důvodů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygienických požadavků podle platných právních předpisů. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP.
5. Ve všech ročnících musí žáci zpracovat za každé pololetí soubornou pololetní práci ze všech předmětů z oblastí Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Vypracování prací je povinnou součástí klasifikace v daných předmětech.
6. Ve ŠVP je v každém ročníku zařazena tělesná výchova. Mimo to jsou zařazeny další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků.
7. Do ŠVP je zařazen odborný výcvik v minimálním rozsahu 54ti týdenních vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání a musí probíhat ve všech ročnících. Odborný výcvik se organizuje v souladu s platnými právními předpisy.
8. Vzdělávací obsah vzdělávací oblasti Estetické vzdělávání je sloučen s obsahem vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání do předmětu český jazyk ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání.
9. Žáci mají možnost se dle vlastního uvážení přihlásit na Individuální logopedickou péči, která je vyučována školním logopedem.
10. V rámci společenské výchovy je pro žáky školy organizován desetitýdenní Taneční kurz v rozsahu 10 týdnů a s dotací 2 vyučovacích hodin na lekci.
11. V oblasti rozšiřování dalších dovedností a znalostí mohou žáci při splnění předepsaných zákonných podmínek absolvovat Kurz pro řízení motorových vozidel, který je zajišťován školou ve spolupráci s oprávněnými pracovníky.



Jazykové vzdělávání

Obsah učiva vzdělávací oblasti jazykové vzdělávání je realizován v předmětu český jazyk. Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání, a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Přínos jazykového vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Český jazyk a estetická výchova

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět učí žáky užívat jazyk jako prostředek dorozumívání a myšlení. Zaměřuje se na jazykové znalosti a kultivovaný jazykový projev, dovednosti a schopnosti adekvátně komunikovat v různých životních situacích. Vytváří slovní zásobu, učí pracovat s textem a informacemi.

Charakteristika učiva

Český jazyk rozvíjí čtení a obohacuje slovní zásobu. Žáci jsou podporováni ve vytváření a vyjadřování vlastních názorů. Předmět český jazyk byl sloučen s estetickou výchovou. Žáci jsou vedeni k rozvoji estetického cítění. Komunikační a slohová výchova vede žáky ke schopnosti využívat jazyk v různých situacích, ve sféře veřejné i soukromé. Jazyková výchova prohlubuje jazykové dovednosti získané na základní škole.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žák je veden k poznání, že zvládnutí mateřského jazyka je nezbytným předpokladem ke komunikaci. V souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami žák řeší základní životní a pracovní situace, vyjadřuje své myšlenky, zážitky, názory a postoje.

Pojetí výuky

Jazykové a slohové učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Kromě tradičních metodických postupů jsou zařazeny do výuky problémové úkoly, komunikační hry, práce s prameny včetně internetu. Výuka probíhá ve všech ročnících 1 hodinu týdně formou vyučování a pro názornost jsou organizovány exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na porozumění učivu a schopnost žáka aplikovat učivo na praxi. Žák je veden k poznání, že zvládnutí mateřského jazyka je nezbytným předpokladem ke zvládnutí studia i běžných životních situací. Součástí celkového hodnocení je také práce v hodinách, aktivita žáka. Nehodnotí se správnost artikulace, ale správnost sdělení a čtení s porozuměním. Hodnotí se samostatnost a aktivní přístup k zadaným úkolům, schopnost aplikovat osvojené znalosti a dovednosti. Je možno využít formu sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Český jazyk je neoddělitelnou součástí všech ostatních předmětů, protože vždy se jedná o čtení, psaní, práci s informacemi, komunikaci během vyučování. Podporuje formulaci názorů a jejich vyjadřování vhodnou formou.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 34/34/30

Český jazyk a estetická výchova

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje – pozitivní, neutrální i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - sestaví krátký projev – prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný - prakticky zvládá vypravování - rozlišuje útvary informačního charakteru - zpracuje referát na zadané téma - vytvoří vlastní životopis - vysvětlí společenskou funkci korespondence - napíše dopis - používá základní systém komunikace - požívá základní praktiky asertivního chování - vhodně se prezentuje - vyjadřuje se neutrálně, pozitivně i negativně	Komunikační a slohová výchova - základní poučení - jazyk jako prostředek komunikace, funkční styly, útvary - popis a charakteristika - dialog a útvary založené na dialogu (interview) - vypravování - referát - životopis (svět práce) - korespondence, dopis - komunikace, komunikační situace, komunikační strategie - asertivita (svět práce) - druhy komunikace
- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - popíše vhodné chování v dané situaci	Kultura, exkurze - návštěva výstavy nebo kulturní akce - kultura společenského chování, bydlení a odívání - ochrana kulturních hodnot
- používá způsoby tvoření slov - rozlišuje situace pro používání jazykových příruček - pracuje s jazykovými příručkami	Nauka o slovní zásobě - slovní zásoba a její rozvrstvení - obohacování slovní zásoby - jazykové příručky
- rozdělí jazyky dle společných znaků - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk - ve vlastním projevu volí prostředky odpovídající komunikační situaci - poznatky využívá v písemném a mluveném projevu	Obecné poučení o jazyce - národní jazyk a jeho útvary - evropské a světové jazyky - jazyková kultura - jazykové projevy mluvené a psané
- rozlišuje slovní druhy - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	Tvarosloví (morfologie) a skladba - slovní druhy ohebné, neohebné - stavba věty a souvětí
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	Práce s literárním textem - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu



Občanský vzdělávací základ

Obsah tohoto okruhu je vyučován v předmětu občanská výchova. Cílem vzdělávání v předmětu občanská výchova je porozumění naší i světové historii, jejímu vztahu k současnému světu, promítajícím se do vztahů mezi lidmi a do jejich jednání. Obecným cílem vzdělávání je připravit žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí.

Přínos občanského vzdělávacího základu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.

Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,



- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Občanská výchova

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem občanské výchovy je seznámit žáky přehledně s požadavky usnadňujícími participaci žáků na chodu demokratické a občanské společnosti, porozumět rozdílům a charakteristice demokracie a totalismu. Zároveň systematizuje různorodé informace, s nimiž se žák ve svém životě setkává a má významnou úlohu pro rozvoj jeho občanských postojů a samostatného myšlení.

Charakteristika učiva

Vzdělávání v předmětu občanská výchova je založeno na znalostech učiva dějepisu a občanské výchovy základní školy. Vychází z praktických činností běžného života, které využívají znalostí občanské výchovy. Aplikuje učivo občanské výchovy do běžného života. Důraz je kladen na porozumění základním pojmům, chápání významu historie pro současný život a respektování vzájemných mezilidských vztahů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Vyučovací předmět občanská výchova se vyučuje od 1. do 3. ročníku, jednu vyučovací hodinu týdně. Při výkladu, ověřování znalostí žáků a průběžném procvičování vychází učitel z konkrétní situace ve třídě a míry postižení žáků.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě porozumění základnímu učivu občanské výchovy. Při samostatných nebo skupinových pracích žáků bude brán zřetel na orientovanost v dané problematice, schopnost využívat všechny dostupné informace, míru spolupráce, logické myšlení a schopnost nalézání jiných postupů pro řešení daného úkolu. V písemných projevech je hodnocen správný zápis z hlediska terminologie a schopnost dojít k vlastnímu závěru. Ústní projev žáků je determinován jejich mírou sluchového postižení a hodnotí se především snaha o verbální projev.

Mezipředmětové vztahy

Občanská výchova má úzkou souvislost s předměty český jazyk porozuměním a správným pochopením cizích slov, schopností správné orientace v textu, správnou a srozumitelnou interpretací odborných pojmů a užíváním odborné terminologie s porozuměním a prací s počítačem schopností vyhledávat informace a prací s internetem.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****Ročník: 1. – 3.****Počet hodin v ročníku: 34/34/30****Občanská výchova**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku nebo jiné skupině - aplikuje zásady slušného chování	Člověk v lidském společenství - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - národy a národnosti, většina a menšiny - migrace, migranti, azylanti, multikulturní soužití - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty
- uvede základní lidská práva a práva dětí - ví, kam se obrátit v případě ohrožení práv - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občana povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany - uvede příklady extremismu	Člověk jako občan - lidská práva, veřejný ochránce práv, práva dětí - přístup k informacím, média - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - mládež a extremismus - občanská společnost, občanské cnosti - základní hodnoty a principy demokracie
- 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 - dovede z textu smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy (svět práce) - vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele - orientuje se v právech a povinnostech mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání	Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele (svět práce) - manželé a partneři - děti v rodině, domácí násilí - trestní právo, trestní odpovědnost - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými
- stanoví cenu a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období - vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - zřídí si peněžní účet, sleduje pohyb peněz na svém účtu - používá nejběžnější platební nástroje - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a	Člověk a hospodářství (svět práce) - trh a jeho fungování - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost a podpora v ní, rekvalifikace - pracovní poměr – vznik, změna, ukončení - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk, inflace



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	- pojištění, mzda, daně, daňové přiznání - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - popíše jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	Česká republika, Evropa a svět - současný svět, bohaté a chudé země, velmoci - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - globalizace - ČR a evropská integrace, Evropská unie - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě



Matematické vzdělávání

Cílem předmětu je naučit žáky efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky a vyhodnocovat informace získané z diagramů, grafů a tabulek. Žáci jsou vedeni k uplatnění svých matematických znalostí v praxi, jak při řešení úloh běžného života, tak i v odborné praxi.

Přínos matematického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.

Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.



Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Matematika

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem matematického vzdělávání je využití matematických vědomostí a dovedností v praktickém životě, aplikace matematiky v odborné složce vzdělávání, čtení matematického textu s porozuměním, vyhodnocování získané informace, získání důvěry ve vlastní schopnosti a pozitivní postoj k matematice.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu matematika vychází z požadavků rámcových vzdělávacích plánů a zahrnuje tyto okruhy reálná čísla, algebraické výrazy, rovnice, funkce, planimetrie, stereometrie a práce s daty.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Vyučovací předmět matematika se vyučuje od 1. do 3. ročníku, jednu hodinu týdně. Při výkladu, ověřování znalostí žáků a průběžném procvičování vychází učitel z konkrétní situace ve třídě a míry postižení žáků. Vzdělávání v předmětu matematika je založeno na znalostech učiva matematiky základní školy, vychází z praktických činností běžného života, které využívají matematických znalostí, a aplikuje učivo matematiky do běžného života. Důraz je kladen na využití matematických znalostí a vědomostí v praktickém životě.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě porozumění základním matematickým postupům, jejich správné používání a zapsání. Při samostatných nebo skupinových pracích žáků bude brán zřetel na orientovanost v dané problematice, schopnost využívat všechny dostupné matematické pomůcky, míru spolupráce, logické myšlení a schopnost nalézání jiných postupů pro řešení daného úkolu. V písemných projevech je hodnocen správný matematický zápis, postup výpočtu a schopnost dojít ke konkrétnímu řešení.

Mezipředmětové vztahy

Učivo matematiky je provázáno se vzděláváním v českém jazyce porozuměním a správným pochopením slovních úloh, schopností správné orientace v matematickém psaném textu a užíváním odborné terminologie, s občanskou výchovou, prací na počítači a s odbornými předměty aplikací matematických výpočtů v hospodářských výpočtech, využití matematiky v technologii při výpočtu norem a převody jednotek v odborné praxi.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****Ročník: 1. – 3.****Počet hodin v ročníku: 34/34/30****Matematika**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- provádí sčítání, odčítání, násobení a dělení s přirozenými a celými čísly	Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla
- používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose	- racionální a reálná čísla
- řeší praktické úlohy ze života s využitím procentového počtu	- procenta (svět práce)
- pomocí kalkulačky dovede určit druhou mocninu a odmocninu daného čísla	- mocniny a odmocniny
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh ze života	Planimetrie - základní planimetrické pojmy
- provádí základní převody jednotek délky, plochy, objemu, hmotnosti a času	Převody jednotek (svět práce)
- určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy	Algebraické výrazy - výrazy s proměnnými - mnohočleny
- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	Lineární rovnice
- sestaví trojúhelník a různé druhy rovnoběžníků - určí jejich obvod a obsah (svět práce) - pomocí kalkulačky řeší početní úlohy z praxe	Planimetrie - trojúhelníky - mnohoúhelníky
- rozlišuje grafy přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste a kdy klesá	Funkce
- rozlišuje rovnoběžníky a lichoběžníky - určí stranu, vrchol, výšku, obvod a obsah	Planimetrie - mnohoúhelníky
- určí obvod a obsah kruhu - popíše vzájemnou polohu přímky a kružnice	- kruh a kružnice
- rozlišuje základní tělesa - určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	Výpočet povrchů a objemů těles
- přečte data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách - vysvětlí a použije data získaná z diagramů, grafů a tabulek	Práce s daty



Vzdělávání pro zdraví

Cílem vzdělávání pro zdraví je preventivní aktivní péče o zdraví člověka, která spočívá převážně v přijetí zdravého způsobu života, v kvalitě mezilidských vztahů, životního prostředí, bezpečí člověka a uvědoměném rozvíjení vlastní identity. Důraz je kladen na kvalitu pohybového učení a tělesné aktivity žáků s cílem podporovat pohybovou aktivnost jako pravidelnou součást každodenního života a poznatky o funkci a potřebách těla, výchova proti závislostem, odpovědný přístup k sobě a okolí.

Přínos vzdělávání pro zdraví k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Tělesná výchova

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	2	2	2
Počet hodin celkem	68	68	60

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Výuka tělesné výchovy navazuje na poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí. Cíle předmětu by měly vést žáky k pozitivnímu a pravidelnému vztahu k pohybovým aktivitám ve vlastním denním režimu jako k přirozené a nezbytné součásti zdravého životního stylu moderního člověka.

Charakteristika učiva

Základní učivo tvoří teoretické poznatky, průpravná, kondiční, relaxační a jiná cvičení, gymnastika, úpoly, atletika, pohybové a sportovní hry a lyžování. Pro lyžování je vyhrazen celý týden. Žákům je pravidelně nabízena možnost sportovních her. Ve škole jsou pořádány různé turnaje. Nadaní žáci se pravidelně každý rok účastní celostátních sportovních her sluchově postižené mládeže.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Hlavní metodou tělovýchovného procesu jsou praktická cvičení, která jsou doplňována hrou, závody, soutěžením. Výuka je realizována v podzimních a jarních měsících v přírodě, na hřišti. V zimním období v tělocvičně a fit centru. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození. Výuka je organizačně koncipována tak, aby se aktivně zapojili všichni cvičící a maximálně využili daný čas.

Hodnocení výsledků žáků

Rozhodující pro vzdělávání je směřování k dílčím cílům a respektování individuálních předpokladů žáků. Hodnocení lze charakterizovat jako proces soustavného poznávání, pozorování a posuzování žáka, založený na zjišťování, zaznamenávání, posuzování a hodnocení úrovně jeho osobnosti, jeho učební a pracovní činnosti v tělesné výchově, vztah žáka k činnostem a zájem o ně.

Mezipředmětové vztahy

Poznatky v tělesné výchově shromažďují informace z různých vědních oborů, které jsou zčásti obsaženy ve vyučovacích předmětech občanská nauka a v odborných předmětech.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 68/68/60

Tělesná výchova

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- volí vybavení odpovídající sportovní činnosti a okolním podmínkám - dokáže poskytnout první pomoc - rozliší pojmy zátěž, únava, odpočinek, příčiny svalové nerovnováhy - zdůvodní význam zdravého životního stylu - poskytne první pomoc	Péče o zdraví - zásady chování a bezpečnosti, záchrana a pomoc - význam pohybu pro zdraví - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a jejím ukončení, zátěž a odpočinek - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých - partnerské vztahy a lidská sexualita Zásady jednání v situacích osobního ohrožení, mimořádné události - krizové situace, havárie, ochrana obyvatelstva - zásady 1. pomoci
- chápe pojmy aktivní zdraví a zdravý životní styl - chápe význam hygieny a bezpečnosti - vysvětlí výraz fair play, doping - rozliší míru škodlivosti alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost	Teoretické poznatky - základní pohybové činnosti - pojem aktivní zdraví, hygiena a bezpečnost - fair play jednání, sportovní diváctví - negativní jevy ve sportu - odborná terminologie - výstroj, výzbroj, údržba
- uplatňuje vzájemnou pomoc při cvičení, rozvíjí své kondiční schopnosti - chápe význam protahovacích a posilovacích cvičení - zhodnotí své pohybové možnosti - dodržuje bezpečnostní opatření - využívá dovednosti a vědomosti při hře, odstraňuje své nedostatky - dodržuje zásady fair play a smluvené signály - využívá pravidla hry - správně používá pádovou techniku - orientuje se v horském prostředí - poskytne první pomoc - bezpečně manipuluje s výzbrojí - pohybuje se s lyžemi na nohou, provádí základní techniky sjezdu a běhu na lyžích - prokáže úroveň své tělesné zdatnosti s pomocí standardizovaných testových baterií - porovná své výsledky s výsledky jiných žáků	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, průpravná, kondiční, relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení Gymnastika a tanec - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení - cvičení s náčiním, na náradí, přeskoky - cvičení v posilovně - akrobacie, šplh, cvičení s hudbou, aerobik Atletika - běhy: rychlý, vytrvalý, starty - skok do dálky a do výšky a vrh koulí, hody Pohybové hry - drobné a sportovní Úpoly - pády, základní sebeobrana Lyžování, bruslení a plavání - základy techniky Turistika a pohyb v přírodě - orientace v terénu Testování tělesné zdatnosti - motorické testy



Školní vzdělávací program: **Cukrářská výroba**

Kód a název oboru vzdělání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení - rozliší vhodné a nevhodné aktivity vzhledem ke svému stupni oslabení	Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity - kontraindikované pohybové aktivity



Informatické vzdělávání

Obsah této vzdělávací oblasti je vyučován ve vyučovacím předmětu práce s počítačem. Cílem vzdělávání okruhu je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrozličnějších životních situací na základě jejich zkušeností. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, a aplikací digitálních technologií v ostatních oborech umožňuje rozvoj uživatelských dovedností žáků. Komunikace prostřednictvím Informatického vzdělávání je pro sluchově postižené náhradním komunikačním prostředkem umožňujícím kompenzaci sluchové vady.

Přínos Informatického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- získává, zaznamenává, uspořádává a předává data a informace.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák: chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc a pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Žák:

- získává otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich bezpečnému a smysluplnému využití,
- získává důvěru ve vlastní schopnosti a motivaci k celoživotnímu učení,
- vytváří si odhady vlastních možností v řešení problémů,
- používá vhodná prostředí, pomůcky i běžně dostupné nástroje, programy a technologie.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák se seznamuje s řešením různých problémových situací ve všech oblastech vzdělávání.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Práce s počítačem

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	
Počet hodin celkem	34	34	

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání v práci s počítačem je naučit žáky pracovat s prostředky ICT a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům a naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém. Jedním ze stěžejních témat oblasti je efektivní práce s informacemi a komunikace pomocí internetu. Vzdělávání v práci s počítačem je dále vhodné rozšířit podle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.

Charakteristika učiva

Žáci se naučí používat operační systém na uživatelské úrovni, seznámí se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením, zvládnou efektivně pracovat s informacemi, dovedou komunikovat pomocí internetu a elektronické pošty a zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na PC spolu s obsluhou tiskárny a scanneru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. a 2. ročníku 1 hodinu týdně výhradně v učebně ICT. U každé počítačové stanice sedí jeden žák. Po výkladu a demonstraci následuje okamžité provádění praktických úkolů. Poznámky k učivu si žáci zaznamenávají do elektronických sešitů nebo do dokumentu ve své složce. K některým tématům žáci vyhledávají informace pomocí internetu. Vytvořené dokumenty si žáci ukládají do svých složek v počítačové síti, v případě zájmu na přenosná media nebo odesílají elektronickou poštou.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnotí se samostatná práce ve škole, a to známkou nebo bodovým systémem. Žák vypracuje samostatný úkol, který je koncipován tak, aby žák prokázal nejen naučené znalosti, ale vlastní nápaditost a dovednost, řeší jednoduché testovací praktické úlohy.

Mezipředmětové vztahy

Řešení úkolů odborných a všeobecných předmětů za pomoci PC a dalších prostředků ICT, zpracování konkrétních výstupů prostřednictvím PC.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 2.

Počet hodin v ročníku: 34/34

Práce s počítačem

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- uvede příklady dat ve svém oboru a okolí - uvede příklady zdrojů dat a informací - rozliší data obrázku, textu a zvuku podle přípony souboru - popíše konkrétní problém, rozliší, co o něm ví a jaké informace ještě bude potřebovat pro jeho řešení, používá grafické znázornění - snaží určit chyby a opravit je	Data a informace - získávání, vyhledávání a ukládání dat - chyby v interpretacích dat Kódování a přenos dat - velikost souboru - záznam, přenos a distribuce dat v digitální podobě Modelování - schéma, graf, diagram
- přečte textový nebo symbolický zápis a pokusí se vysvětlit jednotlivé kroky - problém z oboru rozdělí na části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - seznámí se s různými algoritmy pro řešení stejného problému - modifikuje postup pro obdobný problém - ověří si svůj postup, otestuje ho - snaží se najít chyby a opravit je - seznámí se s jazykem programu, jeho opakováním a větvením	Vývoj, testování a provoz software – návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení, rozdělení na části - identifikace opakujících se vzorů - různé zápisy algoritmu k řešení problému z praxe – kroky a jejich návaznost Základy tvorby programu - návrh jednoduchého programu - hledání chyb - autorství a licence
- seznámí se s účelem informačních systémů, které používá - zná svou uživatelskou roli - sestaví tabulku pro daný problém - vyhledává, vkládá a upravuje data přes uživatelské rozhraní - řadí a filtruje záznamy v tabulce, určí chyby	Informační systémy - informační systémy používané v oboru – účel, uživatelé, oprávnění - tabulka a její struktura - řazení a filtrování dat při řešení problému - tvorba evidence dat
- pojmenuje jednotlivá zařízení - rozlišuje operační systém a předinstalované a další aplikace - efektivně a bezpečně používá vhodné aplikace - chápe propojení digitálních zařízení do sítí, uvede příklady - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc - uvědomuje si nebezpečí a chápe omezení pro minimalizaci rizik - respektuje bezpečnostní nastavení na digitálních zařízeních	Digitální technologie - současná výpočetní zařízení, jejich komponenty - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty - operační systém, funkce a typy - aplikační software a jeho využití v oboru – textový a tabulkový procesor, tvorba prezentací, grafika - typy počítačových sítí Bezpečnost v digitálním prostředí - základní prvky ochrany, hesla - metody útoků na uživatele - digitální identita, elektronický podpis - státní informační systémy - digitální stopa – vědomá i nevědomá - sledování uživatele, sociální sítě a personalizace obsahu



Technická a technologická příprava

Obsah tohoto okruhu je rozdělen do pěti vyučovacích předmětů, a to technologie, suroviny, stroje a zařízení, odborné kreslení a hospodářské výpočty. Cílem těchto předmětů je seznámit žáky s vlastnostmi a možnostmi zpracování surovin, s technologickými postupy výroby a s estetickým cítěním při výrobě cukrářských výrobků. Žáci se seznamují s významem výživy pro zdraví člověka.

Přínos technické a technologické přípravy k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.

Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,



- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Technologie

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	4	4	5
Počet hodin celkem	136	136	150

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět technologie je teoretickým základem odborného výcviku. Poskytuje žákům potřebné vědomosti o klasických a moderních postupech výroby cukrářských výrobků. Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o výběru, správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských polotovarů – těst a hmot, náplní, polev a zmrzlin, ručním a strojovým tvarování výrobků, pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění. Nedílnou součástí je soustavné zdůrazňování významu dodržování platných hygienických a bezpečnostních předpisů.

Charakteristika učiva

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli pracovat s odbornou literaturou, zvládli přepočty receptur na určené množství výrobků, dovedli zvolit v závislosti na technologickém postupu základní cukrářské suroviny a pomocné látky a uměli je efektivně využívat při technologickém zpracování, ovládali postupy výroby cukrářských polotovarů a výrobků, metody ručního a strojového zpracování těst pro široký sortiment cukrářských výrobků, včetně krajových specialit, zvládli dohotovování výrobků a správně aplikovali estetické zásady, včetně barevného sladění, prováděli smyslové hodnocení cukrářských výrobků, rozpoznali vady cukrářských výrobků, znali jejich příčiny a dovedli je odstranit, prováděli balení a expedici cukrářských výrobků, znali zásady BOZP v cukrářských provozovnách, zásady prodeje cukrářských výrobků, sledovali a získávali nové poznatky o nových typech surovin a nových technologiích v cukrářské výrobě.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. – 3. ročníku 4 hodiny týdně a ve 4. ročníku 5 hodin týdně. Výuka probíhá klasickým způsobem, výklad je spojený s praktickými ukázkami. Při doplňování učiva o nové poznatky jsou využívána odborná periodika a internet. Nezbytnou součástí je doplnění klasického teoretického základu o odborné exkurze v provozech cukráren všeho typu.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Nejvíce se předmět technologie prolíná s předměty suroviny a odborný výcvik, dále má vazbu na předmět stroje a zařízení, matematika, hospodářské výpočty, odborné kreslení

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****Ročník: 1. – 3.****Počet hodin v ročníku: 136/136/150****Technologie**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- popíše historii cukrářské výroby	Úvod - historie cukrářské výroby
- vysvětlí význam hygieny a sanitace - vysvětlí dodržování hygienických předpisů - orientuje se v zásadách BOZP - popíše příčiny vzniku úrazů na pracovišti - seznámí se s předpisy k obsluze strojů - poskytne první pomoc	Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci (svět práce) - význam hygieny a sanitace - hygiena surovin, polotovarů a výrobků - hygiena pracoviště - bezpečnost práce, bezpečnostní předpisy
- orientuje se v odborné terminologii - vysvětlí pojmy technologického názvosloví - orientuje se v technickém názvosloví	Názvosloví - technologické - technické a ostatní
- rozliší druhy cukerných roztoků - charakterizuje přípravu cukerných rozvarů - popíše použití cukerných rozvarů - popíše výrobu cukerných hmot - orientuje se v přípravě karamelu, kuléru, fondánu	Cukerné roztoky - druhy cukerných roztoků - určování jejich koncentrace, jednoduché pomůcky - cukerné hmoty - použití a vady cukerných roztoků
- volí vhodné suroviny, vysvětlí význam náplní - popíše postupy přípravy jednotlivých náplní - objasní příčiny znehodnocení náplní	Náplně - význam a rozdělení náplní - vady a způsoby jejich zpracování
- popíše význam použití polev - vysvětlí postup přípravy polev	Polevy - význam a rozdělení polev
- charakterizuje těsta a hmoty - orientuje se v druzích tuhých těst - zvolí vhodné suroviny podle druhu těst - vysvětlí výrobní postupy jednotlivých druhů - orientuje se ve způsobech tvarování těst - ví o příčinách a znacích vad těst a korpusů	Pevná tuková těsta a výrobky - význam a rozdělení těst - tvarování a pečení - vady těst a korpusů - výrobky
- charakterizuje hlavní znaky - volí vhodné suroviny na přípravu - orientuje se v sortimentu pečiva - vysvětlí výrobní postupy, tvarování a pečení	Čajové a pařížské pečivo - charakteristika, výběr a úprava surovin - výroba - příprava těsta, tvarování, pečení a vady
- charakterizuje hmotu a korpusy - vysvětlí přípravu hmot - tvaruje hmotu - určí vady hmot a korpusů	Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty - vlastnosti pálené hmoty a korpusů - výběr a úprava surovin - výrobní postupy, tvarování a pečení - vady pálené hmoty a korpusů
- charakterizuje medové těsto - charakterizuje jeho tvarování a pečení - určí vady perníkových těst a výrobků	Medové těsto a výrobky z medového těsta - charakteristika a složení - výběr a úprava surovin - výroba a vlastnosti invertního cukru - způsoby přípravy medového těsta - tvarování, pečení, vady a výrobky
- charakterizuje společné znaky a rozděluje - charakterizuje přípravu hlavních druhů	Speciální nepečené výrobky - charakteristika a rozdělení



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
	- druhy a způsoby výroby
- charakterizuje listové těsto a korpusy - popíše, jak správně vybrat suroviny - vysvětlí přípravu těsta - orientuje se v sortimentu listových výrobků	Listové těsto a výrobky - charakteristika listového těsta a korpusů - výběr a úprava surovin - výrobní postup listového těsta - tvarování a pečení, výrobky
- rozlišuje různé druhy roztoků - objasní hlavní činitele podílející se na vzniku pěny - charakterizuje zásady, které ovlivňují šlehatelnost vaječného bílku - vysvětlí změny při tepelné úpravě pěny, ke kterým dochází	Koloidy - roztoky pravé a koloidní - teorie tvoření pěny - vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků - procesy probíhající v pěně při pečení
- popíše suroviny a jejich úpravu - charakterizuje tradiční druhy - popíše výrobní postupy - vysvětlí podstatné rozdíly v přípravě jednotlivých druhů - charakterizuje způsoby tvarování - volí správné postupy při pečení - popíše příčiny vad	Šlehané hmoty a výrobky - rozdělení a charakteristika - výběr a úprava surovin - lehké šlehané hmoty a výrobky - nahříváné šlehané hmoty a výrobky - šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí a výrobky - těžká šlehaná hmota a výrobky - zvláštní šlehané hmoty a výrobky
- charakterizuje třeňé hmoty a výrobky - volí vhodné suroviny - zná příčiny vzniku vad hmot a výrobků - popíše sortiment třeňých výrobků -	Třeňé hmoty a výrobky - charakteristika třeňých hmot a výrobků - výběr a úprava surovin - příprava hmoty, tvarování a pečení - vady třeňých hmot a výrobků - použití RP a sypkých směsí při výrobě výrobky
- charakterizuje jádrové hmoty a korpusy - orientuje se v druzích - zvolí vhodné suroviny a připraví je k dalšímu zpracování - volí vhodné výrobní postupy - vysvětlí způsoby tvarování a pečení - orientuje se v nejčastějších vadách - vysvětlí význam zkoušky pečivosti	Jádrové hmoty a výrobky - charakteristika a rozdělení - výběr a úprava surovin - výrobky
- objasní pojmy - rozliší živočišné a rostlinné šlehačky - popíše podmínky šlehatelnosti smetany - popíše postupy přípravy smetanových náplní - charakterizuje smetanové výrobky, popíše jejich trvanlivost	Smetanové náplně a výrobky - smetana živočišného a rostlinného původu - podmínky pro šlehání smetany - smetanové náplně - stabilizace smetanových náplní - smetanové krémy a výrobky
- charakterizuje druhy, vysvětlí jejich význam - používá cukrářské ozdoby	Cukrářské ozdoby a příprava hmot - význam zdobení
- charakterizuje kynutá těsta - prokazuje znalost při výběru a úpravě surovin	Kynuté těsto a výrobky z kynutého těsta - charakteristika a složení těsta



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- popíše technologické postupy kynutých těst - charakterizuje tvarování kynutých těst - pozná vady - popíše kynuté výrobky - charakterizuje listové kynuté těsto - zvládá výrobní postup listových kynutých těst	- výběr a úprava surovin - výroba kynutého těsta - kynutí, tvarování a pečení, vady těsta a výrobků - výrobky - listové kynuté těsto a výrobky z něj
- rozdělí restaurační moučníky - zvolí vhodné suroviny podle druhu výrobku - charakterizuje technologické postupy - charakterizuje základní sortiment moučníků	Restaurační moučníky - charakteristika a rozdělení - technologické postupy při výrobě - suroviny na přípravu, skladování
- charakterizuje zmrzliny - zvolí vhodné suroviny, vysvětlí způsob jejich úpravy - zná hygienické předpisy při výrobě - popíše výrobní postupy jednotlivých druhů - rozliší zmrzlinové výrobky	Zmrzliny - charakteristika a rozdělení - výběr a úprava surovin - hygienické předpisy pro výrobu - výroba zmrzlin a její vady - zmrzlinové výrobky
- používá základní pojmy - rozliší dietní výrobky -	Dietní cukrářské výrobky - charakteristika a význam - výběr a úprava surovin - dietní výrobky
- popíše oplatky - rozliší různé druhy - zná sortiment výrobků	Oplatky - charakteristika a rozdělení oplatek - suroviny pro výrobu, výroba těsta - výrobky z nich
- seznámí se s významem dodržování jakosti - popíše způsoby hodnocení - dodržuje platné vyhlášky - je si vědom nebezpečí ohrožení zdraví z potravin	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - význam hodnocení jakosti - způsoby hodnocení jakosti - ukazatel jakosti
- chápe použití obalů - ví o pravidlech označování balených výrobků - je si vědom podmínek skladování cukrářských výrobků se zřetelem na jejich trvanlivost - zná pojem stárnutí cukrářských výrobků	Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků - význam a způsoby balení - označování a skladování - vliv klimatu na jakost - stárnutí a trvanlivost - způsoby přepravy
- orientuje se v evidenci zásob ve skladu - orientuje se v zásadách prodeje zboží a potřebných dokladech	Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží - zásoby ve skladu - reklamace
- aktivně přistupuje k procvičování a opakování okruhů otázek k ZZ	Opakování, příprava k ZZ

Poznámka: RP – rychlošlechací přípravky



Suroviny

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	2	2	2
Počet hodin celkem	68	68	60

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem je, aby žák osvojené znalosti a dovednosti využil v praxi, zejména v odborném výcviku při vhodné volbě použitých surovin v závislosti na technologickém zpracování, při určování a dodržování vhodných podmínek jejich skladování a při smyslovém hodnocení nebo hodnocení kvalitativních znaků surovin za současného zachování kvality výrobků. Nezbytným cílem je i pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka.

Charakteristika učiva

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci znali význam jednotlivých živin a ochranných látek, dodržovali zásady správného skladování a úpravy surovin, využívali další pomocné materiály v cukrářské výrobě, dovedli rozlišit různé druhy surovin určených k technologickému zpracování a smyslově posoudit jejich kvalitu, uměli určit vady, případné škůdce a choroby jednotlivých surovin, osvojili si správné hygienické návyky a dodržovali zásady související s úpravou surovin v cukrářských provozech.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět suroviny je rovnoměrně zařazený do tří ročníků po 2 hodinách týdně. Důležité je, aby učivo systematicky navazovalo a docházelo k jeho propojení s ostatními odbornými předměty. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Nejvíce se předmět suroviny prolíná s předměty technologie a odborný výcvik, dále má vazbu na předmět stroje a zařízení.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 68/68/60

Suroviny

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vysvětlí významem a úkoly potravinářského oboru	Úvod do předmětu - potravinářský průmysl v ČR
- objasní základní pojmy poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje - orientuje se v sortimentu surovin rostlinného a živočišného původu a vysvětlí jejich použití - objasní rozdělení poživatin, vysvětlí rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji - charakterizuje jednotlivé živiny, vysvětlí jejich význam ve výživě - vysvětlí vliv vitamínů a minerálních látek na zdraví lidí - objasní význam vody pro život - vysvětlí použití vody v potravinářství a ví, jaké požadavky jsou kladené na pitnou vodu - vysvětlí rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou - používá odbornou literaturou - vyhledává informace o potravinách na PC	Složení a vlastnosti potravin - poživatiny a jejich rozdělení - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin - vlastnosti a význam živin - bílkoviny - tuky - sacharidy - minerální látky - vitamíny, enzymy - voda - biologická a energetická hodnota
- orientuje se ve složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, a jejich význam - popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení	Metabolismus živin - látky nezbytné pro výživu organismu - živiny a trávicí soustava - metabolismus živin
- vysvětlí význam sledování a dodržování jakosti surovin - vysvětlí způsoby hodnocení jakosti - rozlišuje a správně posuzuje vlivy, které na jakost surovin působí - vysvětlí hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu - má přehled o zásadách správného skladování - vysvětlí význam konzervace	Jakost potravin, příčiny znehodnocování potravin, skladování, konzervace - jakost, jakostní znaky (svět práce) - metody zjišťování jakosti potravin - vlivy působící na jakost potravin - příčiny znehodnocování potravin - zásady správného skladování - konzervace potravin
- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a použití cukru - vysvětlí fáze výroby cukru - vysvětlí příjem, přípravu a úpravu cukru a ostatních sladidel - vysvětlí negativní stránky používání cukru - objasní podstatu výroby medu, jeho vlastnosti a používané druhy - charakterizuje náhradní sladidla a jejich význam při výrobě DIA výrobků	Sladidla - charakteristika sacharidů - přírodní sladidla, vlastnosti a rozdělení - řepný cukr – průmyslová výroba - konzumní druhy cukru - vlastnosti použití a skladování cukru - med – vlastnosti, složení a použití - náhradní sladidla – význam, druhy
- prokazuje znalost jednotlivých druhů obilnin - popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití obilovin a mouky	Obiloviny a mouka - obilniny – charakteristika, složení, - druhy a použití obilovin



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vysvětlí fáze výroby mouky - ovládá příjem, přípravu a úpravu mouky - uvede způsoby hodnocení mouky - popíše vady a škůdce mouky - rozlišuje druhy mouky, jejich smyslové vlastnosti	- skladování obilovin - výroba mouky - druhy mouky - hodnocení jakosti mouky - vady a škůdci mouky - použití a skladování mouky
- popíše vlastnosti škrobů - vysvětlí druhy škrobů a jejich použití při zpracování do cukrářských výrobků - vysvětlí fáze výroby škrobů - ovládá správného skladování škrobu - vysvětlí použití škrobového sirupu	Škroby - charakteristika škrobů, vlastnosti - druhy škrobů, použití - výroba a skladování škrobů - charakteristika škrobového sirupu, vlastnosti - škrobový sirup a jeho použití
- vysvětlí význam vajec z hlediska výživy a použití v potravinářství - vysvětlí vlastnosti jednotlivých částí vajec a jejich zařazení v racionální výživě - objasní přečíst značení vajec ze zpracovatelských závodů - vysvětlí pravidla správné přejímky, skladování a zpracování vajec - vysvětlí konzervační metody používané u vajec - vysvětlí nebezpečí infekce z vajec a nutnosti měření kritických bodů	Vejce - charakteristika vajec, výživové hledisko - popis a složení vajec - třídění a označování vajec - skladování vajec - konzervace skořápkových vajec - konzervace vaječného obsahu - použití vajec, hygiena vajec, vliv na jakost cukrářských výrobků
- charakterizuje mléko a vysvětlí jeho význam - vysvětlí důležitost biologické hodnoty mléka - vysvětlí jakostní znaky, chápe nebezpečí při nedodržení hygienických předpisů - popíše vady mléka - orientuje se v sortimentu na trhu - vysvětlí význam konzervace u mléka - orientuje se ve výrobě mléčných výrobků a jejich použití v cukrářské výrobě - zná druhy mléčných výrobků a podmínky skladování	Mléko a mléčné výrobky - mléko – pojem, význam ve výživě - složení mléka - jakost mléka, vady - ošetření mléka - tržní druhy mléka - konzervace mléka - smetana - mléčné výrobky: tvaroh, sýry, máslo
- definuje tuky a jejich vlastnosti - charakterizuje živočišné a rostlinné tuky - vysvětlí fáze výroby tuků - orientuje se ve výběru tuků - vysvětlí využití tuků v cukrářské výrobě - sleduje novinky v oblasti tuků - vysvětlí skladování tuků, uvede vnější vlivy, před nimiž je nutné tuky chránit	Tuky - rozdělení tuků, vlastnosti - živočišné tuky - rostlinné tuky - ztužené tuky - margariny - skladování, použití a vady tuků
- uvede rozdělení a složení ovoce - chápe jeho postavení v rámci správné výživy - zná základní a doplňkové složky ovoce - vysvětlí nutnost zvýšeného používání ovoce	Ovoce - rozdělení a charakteristika ovoce - význam ovoce ve výživě, použití - konzervace ovoce



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- chápe zavádění nových lehkých druhů výrobků s ovocem - vysvětlí konzervační metody - chápe výrobu konzervovaných produktů - vysvětlí skladovací podmínky	- ovocné výrobky - skladování a trvanlivost ovoce
- rozlišuje základní druhy jádrovin - zná vlastnosti jádrovin a odliší je od ovoce - charakterizuje jádroviny z hlediska použití - seznamuje se s jejich novými druhy a vyhledává informace na internetu - vysvětlí zásady správného skladování, jejich trvanlivost a vady	Jádroviny - charakteristika jádrovin - druhy a složení jádrovin - úprava jádrovin - použití jádrovin - skladování jádrovin, trvanlivost
- popíše kakaové boby, jejich vlastnosti a složení, rozdíly mezi tržními druhy a pěstování kakaovníku - vysvětlí výrobu základní kakaové hmoty - zná výrobu kakaového prášku a čokolády - orientuje se v sortimentu čokoládových a kakaových polev a jejich použití - rozliší a vysvětlí vady čokolád a polev - vysvětlí podmínky uchování kakaa a polev	Kakao a čokoláda - charakteristika, druhy a pěstování kakaových bobů - úprava kakaových bobů fermentací - výroba základní kakaové hmoty - výroba kakaového prášku - výroba čokolád, druhy, vlastnosti, vady - čokoládové a kakaové polevy - použití čokolády a čokoládových výrobků, skladování
- charakterizuje pochutiny, vysvětlí základní znaky - definuje pochutiny povzbudivé - prokazuje znalost o původu, pěstování a zpracování kávy a čaje a způsobech využití - vysvětlí význam koření ve výživě a v cukrářské výrobě - má přehled o druzích - orientuje se v sortimentu koření a jeho použití - seznamuje se se vzorky koření, určí je - vysvětlí použití lihovin - charakterizuje víno - rozliší aromatické likérové výtažky a tresti podle použití - vysvětlí druhy octa a význam použití	Pochutiny - charakteristika pochutin - pochutiny povzbudivé - káva - čaj - koření - alkoholické nápoje používané ve výrobě - vína - tresti, aroma - ocet
- uvede společné vlastnosti rosolotvorných látek - charakterizuje hlavní znaky výroby želírovacích prostředků používaných v cukrářské výrobě - vyhledává nové druhy prostřednictvím PC	Želírovací prostředky - charakteristika želírovacích prostředků - agar – agar - pektin - želatina - tragant - algináty - použití želírovacích látek
- vysvětlí význam kypřících prostředků a kypření v cukrářské výrobě - rozlišuje způsoby kypření	Kypřící prostředky - význam, rozdělení a druhy - přírodní kypřící prostředky – droždí



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- charakterizuje droždí a jeho vlastnosti - vysvětlí podmínky skladování droždí a popíše jeho vady - rozlišuje chemické kypřicí prostředky jednoduché a kombinované, vysvětlí jejich použití v cukrářské výrobě - vysvětlí princip fyzikálního kypření	- chemické kypřicí prostředky - fyzikální kypření
- vysvětlí důvody používání nových surovin - má přehled o nových surovinách - orientuje se v sortimentu surovinových směsí na výrobu polotovarů a výrobků - vysvětlí přednosti sypkých směsí - prokazuje znalost zmrzlinových přípravků - vysvětlí význam použití stabilizačních látek při výrobě cukrářských výrobků - objasní význam použití emulgačních přípravků při výrobě šlehaných a třených hmot - vysvětlí druhy emulgačních prostředků a výhody jejich použití - projevuje zájem o novinky mezi surovinami, informace o nich vyhledává na internetu	Nové druhy surovin - význam a rozdělení nových surovin - rychlošlehací prostředky - surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků - zmrzlinové přípravky - stabilizátory - emulgátory - ostatní vývojové suroviny
- charakterizuje chemické látky používané v cukrářské výrobě - má přehled o povolených chemických konzervačních prostředcích	Chemikálie používané v cukrářské výrobě - význam a použití chemikálií - kyseliny používané - chemické konzervační prostředky
- má přehled o přírodních a umělých barvivech - charakterizuje úpravu a dávkování barviv s ohledem na zdravotní a hygienické požadavky - vysvětlí význam barvení cukrářských hmot a výrobků	Potravinářská barviva - přírodní barviva - umělá barviva - význam barvení cukrářských výrobků
- definuje význam a základní funkce obalu v potravinářství - ovládá rozdělení obalů podle různých hledisek - prokazuje znalost o použití přírodních obalových materiálů v cukrářské výrobě - charakterizuje druhy plastů, jejich výhody a použití v cukrářské výrobě - aktivně přijímá informace o vývojových druzích obalů	Obalové materiály - význam balení cukrářských výrobků - druhy obalů, použití obalových materiálů v cukrářské výrobě - přírodní obalové materiály - syntetické obalové materiály - nové druhy obalových materiálů
- orientuje se ve specifických výrobcích a v požadavcích pro danou provozovnu	Specifické učivo



Stroje a zařízení

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	0	1
Počet hodin celkem	34	0	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci ovládali konstrukci strojů a výrobních linek, včetně zásad ochrany a bezpečnosti zdraví při práci, obsluhovali a prováděli základní údržbu strojů a technického vybavení provozoven, byli schopni řešit samostatně vzniklé problémy ve výrobním procesu, pracovali se stroji hospodárně, naučili se šetřit s energiemi a chovali se citlivě k životnímu prostředí a získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v cukrářské výrobě.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět je zařazen do 1. a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět stroje a zařízení má nejužší vazbu s předměty odborný výcvik, suroviny a technologie, dále s matematikou a ekologií.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. a 3.

Počet hodin v ročníku: 34/30

Stroje a zařízení

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vysvětlí správnou obsluhu, čištění a ekonomické využití strojního zařízení - vysvětlí význam využívání moderní mechanizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce - chápe BOZP při práci na strojích (svět práce)	Úvod do předmětu - význam strojního zařízení v cukrářských provozovnách - bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářských provozech
- charakterizuje dopravu surovin - vysvětlí jejich rozdíly - popíše podmínky skladování balených surovin, má přehled o obalech a jejich označování - uvede druhy skladů a jejich základní vybavení - popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech, moučném hospodářství a skladování volně ložených surovin - orientuje se v mechanických dopravních zařízeních - vysvětlí význam paletizace - objasní princip funkce a použití dopravníků - rozlišuje mechanické a elektronické váhy, ovládá praktické uplatnění vah při zpracování surovin - vysvětlí a zdůvodní význam použití prosévacích strojů, zná princip funkce a jejich hlavní části	Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - doprava surovin - skladování surovin, druhy skladů - mechanická dopravní zařízení - dopravníky - váhy a vážení v cukrářské výrobě - prosévací stroje
- vysvětlí význam šlehacích strojů - objasní podstatné rozdíly ve funkci šlehacích strojů - vysvětlí pojem univerzální stroje - rozliší typy, popíše je a zvládá obsluhu a údržbu - vyjmenuje novinky, určí jejich přednosti - popíše možnosti použití přípojných strojů - vysvětlí význam a princip funkce mísicích strojů - charakterizuje druhy mísicích strojů a jejich uplatnění	Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot - šlehací stroje - přídatná zařízení k šlehacím strojům - mísicí stroje - třecí stroje - mixéry - fondánové tabulovací stroje
- má přehled o využití mechanizace při tvarování cukrářských těst a hmot - zvládá postup práce na rozvalovacích strojích, pozná rozdíly v práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích - vysvětlí pracovní činnosti na odřezávacích strojích periodických a kontinuálních - chápe uplatnění univerzálních odřezávacích strojů, seznámí se s novými typy a jejich využitelností - charakterizuje podstatu funkce tvarovacího stroje RHEON, zná možnosti jeho pracovních operací - popíše funkci a obsluhu roztírače plátů - objasní postup práce u dávkovacích a plnicích strojů, chápe objemový princip dávkování	Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot - rozvalovací stroje - dělicí a tužicí stroje - odřezávací strunové stroje - tvarovací stroj RHEON - stříkací stroje - roztírače plátů - dávkovací a plnicí stroje
- charakterizuje funkci a obsluhu rozkrajovačů korpusů z pálené hmoty a šlehaných hmot	Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- charakterizuje máčecí zařízení - zvládá postup práce na potahovacích stolech a namáčecích a potahovacích strojích - orientuje se v druzích obalů a způsobech balení - rozliší poloautomatické a automatické balicí stroje - převede získané poznatky do praxe - vyhledává technické novinky na internetu	- rozkrajovač korpusů - máčecí zařízení - balicí stroje
- charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití - prokazuje znalost pečicího zařízení, rozdělí pece podle různých hledisek - popíše typy pecí, vysvětlí princip funkce parních pecí, jejich přednosti a nevýhody - vysvětlí význam moderních pecí, rozlišuje způsoby vytápění - vysvětlí cyklotermický ohřev - zvládá formy obsluhy pecí - popíše princip funkce a použití kontinuálních pecí - zná druhy a využití varného zařízení - uvede rozdíly periodického a kontinuálního smažicího zařízení - vysvětlí a dodržuje bezpečnostní opatření	Zařízení pro tepelnou úpravu - význam a rozdělení zařízení - význam a rozdělení pecí - periodické pece starší a moderní - speciální periodické pece - kontinuální pece - varná zařízení - smažicí zařízení - bezpečnost práce při obsluze tepelného zařízení (svět práce)
- prokazuje znalost způsobů chlazení a zmrazování, popíše jejich využití - vysvětlí princip strojového chlazení a mrazení - uvede rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chladicím a mrazicím zařízením - vysvětlí význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva - orientuje se v chladicích a mrazicích zařízeních - vysvětlí nutnost používání kvalitního, vysoce hygienického zařízení na výrobu zmrzlin - popíše funkce a obsluhu zmrzlinových výrobníků	Chladicí a mrazicí zařízení - způsoby chlazení a zmrazování - princip strojového chlazení a zmrazování - chladicí a mrazicí zařízení - zmrzlinové výrobníky
- popíše význam vytváření vhodných pracovních podmínek a zajištění stálé výměny vzduchu - rozlišuje druhy klimatizačního zařízení - vysvětlí princip funkce klimatizační jednotky s popisem hlavních částí	Klimatizační zařízení - zařízení na úpravu vzduchu - popis klimatizačního zařízení
- vysvětlí význam plně mechanizované a automatizované výroby - vyjmenuje významné druhy výrobních linek a charakterizuje je - charakterizuje směry dalšího vývoje v oblasti strojového vybavení cukrářských provozoven - sleduje technické novinky a rozšiřuje si obzor poznání používáním didaktické techniky a odborných periodik	Komplexně mechanizované výrobní linky - význam a druhy výrobních linek - výrobní linka na listové těsto - výrobní linka na pevná těsta - výrobní linka na perník - výrobní linky na šlehané hmoty - výrobní linka na kynutá těsta - vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby



Odborné kreslení

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	0
Počet hodin celkem	34	34	0

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci ovládali kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků, dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, vyjádřili ozdobou účel výrobku, dekorovali cukrářské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky a prokazovali zručnost při dekoraci cukrářských výrobků.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku 1 hodinu týdně. Při vyučování jsou využívány všechny dostupné moderní vyučovací metody a výchovné prostředky. Žáci jsou vedeni k samostatné práci. Vyučující jim vysvětlí postup při provádění náčrtů a dbá na to, aby výsledky jejich práce sloužily jako předloha pro praktické cvičení, které je nedílnou součástí výuky a navazuje bezprostředně na nácvik. Při vyučování odborného kreslení se používá jako předloha ukázka obrazů, výkresů, modelů. V hodinách praktického cvičení vyučující názorně předvádí způsoby dekorování cvičnou hmotou. Vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav cukrářských výrobků, do kterých se žáci prakticky zapojují.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů, hodnocení práce žáků při provádění nákresu, klasifikaci provedených úkolů v sešitech a posuzování praktického cvičení, které je rovněž ohodnoceno. Nedostatky jsou odkrývány spolu se žáky.

Mezipředmětové vztahy

Odborné kreslení souvisí nejvíce s předměty suroviny, technologie, odborný výcvik.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****Ročník: 1. a 2.****Počet hodin v ročníku: 34/34****Odborné kreslení**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- provádí práci s měkkou tužkou a lehkým držením rukou - používá kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií - provádí vhodné kombinace barev při procvičování ozdobných prvků -	Jednotahové linie - procvičování volné ruky – rovné a šikmé čáry - jednotahové linie z rovných čar - jednotahové linie – smyčky, vlnovky - ozdobné prvky - ozdobné pásy - praktická cvičení
- používá způsob provádění hůlkového písma rovného i šikmého - používá techniku plošného písma - zvolí vhodný typ písma pro dané typy výrobků - realizuje různé druhy písma na vhodných nápisích	Nácvik písma - hůlkové písmo rovné a šikmé - psací písmo - plošné písmo přímé a šikmé - plošné písmo sestavované - procvičování písma na vhodných nápisích - praktická cvičení
- prakticky provádí procvičování různých typů písma i náročnějších způsobů dekorace	Jednotahové linie a nápisy - jednotahové linie – náročnější návrhy - sestavy nápisů z různých druhů písma - praktická cvičení
- používá princip symetrického a asymetrického dělení kruhových ploch - provádí symetrické a asymetrické zdobení kruhové plochy, aby výrobek tvořil harmonický celek - provádí dělení a zdobení čtvercových a obdélníkových dortů - rozvrhne dortovou plochu a správně umístí nápisy podle velikosti - aktivně sleduje moderní způsoby zdobení	Dělení a zdobení různých ploch - dělení a zdobení kruhových ploch - začlenění nápisů na dortové plochy - dělení a zdobení čtvercových a obdélníkových ploch - zdobení ploch různých tvarů - praktická cvičení
- uplatní dovednosti potřebné při dekoraci cukrářských výrobků - navrhuje a prakticky vytváří náročnější dekorativní prvky - sleduje nové moderní způsoby zdobení a vytváření ozdob (svět práce)	Zdobení - návrhy na ozdobné okraje, stylizace ozdobných prvků - stylizované figurální ozdoby



Hospodářské výpočty

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	0	1	1
Počet hodin celkem	0	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Tento předmět dává teoretický základ pro odborný výcvik. Žáci se učí převádět jednotky, základům normování, počítají procentuální výtěžnost, jedlý podíl a energetickou hodnotu cukrářských výrobků. Žáci využívají znalosti zejména z předmětu matematika a suroviny.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků hlavní zásady hospodářských výpočtů, základní pojmy procentového počtu, jednotky hmotností, peněžní jednotky, materiálně spotřební normy, výpočty pro výrobu cukrářských výrobků, jedlý podíl – základní pojmy, energetická hodnota surovin a praktické počty cukrářských výpočtů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje ve 2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Nejvíce se předmět hospodářské výpočty prolíná s předměty matematika a suroviny.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 2. a 3.

Počet hodin v ročníku: 34/30

Hospodářské výpočty

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vysvětlí princip zásady hospodářských výpočtů	Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady, psaní čísel
- počítá jistě a hbitě numerické počítání	Opakování a procvičování sčítání a odčítání, násobení a dělení
- počítá s desetinnými čísly	- násobení a dělení 10, 100, 1000
- vypočítá počet procent, základ, procentovou část (svět práce)	- základní pojmy procentového počtu
- vypočítá jedno procento ze základu	- výpočet procentové části
- aplikuje do praxe předchozí vědomosti	- výpočet základu
- prakticky převádí jednotky	- praktické příklady
- orientuje se v měně ČR	- jednotky hmotností
- používá postup při normování a využije tyto vědomosti využít v praxi (svět práce)	- jednotky objemu
- opakuje si hbitost v numerickém počítání	- jednotky délky
- používá zaokrouhlování	- jednotky času
- k výpočtu aritmetického průměru používá písemné dělení	- peněžní jednotky
- přepočítává surovinové normy	Materiálně spotřební normy
- pracuje se skladovými kartami	- základy normování
- vysvětlí pojem jedlý podíl a vypočítá ho	- výpočet praktických příkladů
- vysvětlí, co znamená energetická hodnota a použije v praxi (svět práce)	Základní početní výkony
- prakticky provádí výpočty hmotnosti a objemu těles	- opakování početních operací
- znalosti z přepočtu surovinových norem aplikuje do praxe	- zaokrouhlování čísel
- vysvětlí pojmy cena, kalkulace a tyto vědomosti prakticky používá	- aritmetický průměr
- vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků	- výpočty pro výrobu cukrářských výrobků
- vede jednoduchou evidenci	- výpočty pro výdej skladových surovin
- orientuje se v podmínkách pro skladování, eviduje pohyb zásob	- jedlý podíl – základní pojmy
	- energetická hodnota surovin
	- výpočet energetické hodnoty
	- výpočet hmotnosti základních těles
	- výpočet objemu základních těles
	- výrobky dle dílčích propočtů s recepty
	Cenový systém
	- tvorba cen a kalkulační cena
	Prodej potravinářských výrobků
	- evidence v prodejně
	Inventura, inventarizace
	- evidence a skladové doklady



Cukrářská výroba

Vzdělávací oblast zahrnuje odborný výcvik, ve kterém se žáci naučí připravovat běžné cukrářské výrobky, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě a jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci v cukrářské a cukrárenské výrobě a ve stravovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování.

Přínos cukrářské výroby k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Odborný výcvik

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	18	18	18
Počet hodin celkem	612	612	540

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných k výkonu práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary. Žák je připraven zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro cukrářské výrobky.

Charakteristika učiva

Žák získá manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku 18 hodin týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů a skupinovou práci.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na praktické předvedení, porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Nejvíce se prolíná s předměty suroviny, technologie, stroje a zařízení, odborné kreslení, hospodářské výpočty a matematika.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 612/612/540

Odborný výcvik

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- dodržuje zásady BOZP a PO při práci s jednotlivými stroji a zařízeními - používá ochranné pomůcky - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny - charakterizuje kritické body HACCP - poradí si s obsluhou používaného strojního zařízení	Úvod – cukrářský provoz, BOZP, HP (svět práce) - místa s nebezpečím úrazu - riziková pracoviště, zdroje úrazu - protipožární předpisy - pravidla chování při úrazech - zásady provozní a osobní hygieny - kritické body HACCP - obsluha používaného strojního zařízení - hospodaření se surovinami
- dodržuje zásady a pravidla hygieny, sanitace a dezinfekce výrobních místností - seznámí se se stroji a zařízeními - je zaškolen k dodržování bezpečnosti u všech zařízení	Příprava pracoviště na provoz - hygiena zařízení - nádobí - úklid pracoviště, dezinfekce - seznámení s obsluhou strojů a zařízení
- efektivně hospodaří se surovinami - přijímá a ukládá suroviny do skladu a kontroluje je - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin, přepočítává receptury	Příprava surovin ke zpracování - přejímka kvantitativní, kvalitativní - praktické výpočty surovin podle receptury - vážení, měření a přepočty surovin - sortiment surovin ve skladě
- hmotu našlehá, plní do sáčků, stříká hladkou a řezanou trubičkou - kreslí různé ozdoby, nápisy, využívá šablon při výrobě čokoládových ozdob	Cvičné práce z hmot na stříkání - cvičná hmota - zdobení čokoládou, bílkovou polevou - použití nových pomůcek
- dodržuje bezpečnost při vaření cukerných roztoků - provádí ruční zkoušky - měří teploměrem °C - vyrábí karamel, kulér	Úprava cukru vařením - dodržování zásad bezpečnosti při vaření cukerných roztoků - vaření cukru, ruční zkoušky - výroba karamelu, kuléru a jádrových hmot
- používá ovocné náplně - vaří ořechové nebo jádrové náplně - šlehá bílkové i ovocné krémy - vaří základní žloutkový krém - připravuje náplně šlehačkové i na pečení - dodržuje bezpečnost při přípravě - plní výrobky sáčkem, hospodaří s náplní	Náplně - příprava náplní, použití a úpravy - využití podle trvanlivosti - bezpečnost při výrobě - plnění výrobků
- nahřívá fondánovou polevu na správnou teplotu, barví ji a chuťově upravuje - nahřívá CKP ve vodní lázni = temperuje - nahřívá a přibarvuje tukové polevy - vaří a upravuje agarové polevy, využívá je na potahování výrobků zdobených ovocem - používá i nové druhy polev	Polevy - cukrové (fondánové) - čokoládové (CKP) - tukové - želé - speciální – nové trendy - potahování výrobků



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- dodržuje bezpečnost při přípravě těst ve stroji - připraví těsta podle receptury, upraví suroviny - dbá správné teploty a doby - těsta tvaruje - peče při správné teplotě podle druhu výrobku a velikosti - hodnotí smyslově - plní výrobky dle druhu a dohotovuje pomocí různých polev	Pevná tuková těsta a výrobky: linecká, vaflová, křehká, slaná a sýrová těsta - příprava těst v univerzálních strojích - příprava těst podle receptur - úprava surovin - hnětení těsta – spaření těsta - tvarování – vypichování, krájení - pečení - plnění výrobků – náplně - dohotovení a balení pečiva - výrobky z pevných těst
- dodržuje zásady bezpečnosti při výrobě, zpracování a pečení - provádí zpracování těsta podle technologického postupu a dané receptury - dbá na rychlé zpracování hotového těsta - zpracovává těsto - odpéká a dohotovuje výrobky	Pevná tuková těsta a výrobky: linecké třené těsto a výrobky - zpracování ve šlehacím stroji, dodržení teploty - rychlé zpracování hotového těsta - tvarování třeného lineckého těsta - pečení 160°C až 180 °C, dohotovení výrobků
- navažuje a připraví suroviny k výrobě - používá různé pomůcky k tvarování - používá různé druhy surovin před i po upečení výrobků	Čajové a pařížské pečivo - tvarování, pečení a dohotovení - druhy - zdobení, proslazené ovoce, jádroviny
- připravuje hmotu podle dané receptury - dbá na bezpečnost při restování na ohni - vymíchá hmotu a připraví k tvarování výrobků - dodržuje zásady při pečení pálené hmoty podle velikosti pečeného tvaru	Pálená hmota - příprava tradičním způsobem - z instantní mouky - bezpečnost - tvarování pomocí sáčku a řezané trubičky - pečení a výrobky z pálené hmoty
- zvolí vhodné suroviny pro daný druh těsta a upraví je - poradí si se základní přípravou - tvaruje a odpéká tvary - vyrábí náplně a dohotovuje výrobky	Medové těsto - výběr a úprava vhodných surovin - odležení výrobků, výroba medového těsta - tvarování a pečení, dohotovení a plnění - sesazování složitých tvarů
- správně zařadí výrobky do této skupiny - používá trvanlivé náplně	Nepečené výrobky - seznámení s druhy, výběr a úprava surovin - výroba hmot a náplní
- kontroluje finální výrobky - vyřazuje výrobky s vadami vzhledovými, malého objemu a nízkou hmotností	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - posuzování jakosti výrobků smyslově a pomocí jednoduchých přístrojů
- připraví těsto podle receptur, dodržuje technologický postup - tvaruje těsto pro jednotlivé výrobky - dodržuje zásady pečení výrobků - korpusy plní různými náplněmi a dodržuje hmotnost, výrobky dohotoví	Listové těsto a výrobky - výběr, úprava surovin a výroba - tvarování korpusů, pečení - náplně, dohotovení - výrobky z korpusů z listového těsta a jejich možnost využití pro diabetiky
- správně navažuje a připravuje suroviny	Šlehané hmoty a výrobky: lehké šlehané



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- orientuje se v rozdělení šlehaných hmot - provádí druhy tvarování - pozná vady a jejich příčiny - správně zařadí náplně pro tyto výrobky	hmoty - výběr, úprava a navážení surovin - výroba lehké šlehané hmoty - tvarování, pečení, vady
- zná význam nahřívání, jeho výhody i nevýhody - sleduje teplotu při nahřívání - tvaruje a stejnoměrně rozděluje hmotu - správně volí dobu a teplotu při pečení - vyrábí plát z nahřívané šlehané hmoty	Šlehané hmoty a výrobky: nahřívané šlehané hmoty - příprava surovin, nahřívání, šlehání a tvarování - dbá na bezpečnost při nahřívání - pečení, výrobky
- správně naváží a upraví suroviny - dodržuje technologický postup výroby - nastavuje teplotu při pečení - vyrábí náplně a dohotovuje výrobky	Šlehané hmoty a výrobky: těžké šlehané hmoty - příprava surovin, šlehání a tvarování - pečení, druhy výrobků - korpusy – buflery, piškoty, výrobky z nich
- správně zařadí výrobky do této skupiny - zná vady u těchto hmot - dbá na jakost surovin i jejich úpravu - obsluhuje pec a nastavuje dobu pečení - dohotovuje výrobky	Šlehané hmoty a výrobky: zvláštní šlehané hmoty - navážení surovin a jejich příprava - šlehání a tvarování - pečení a dohotovení výrobků
- správně naváží a upraví suroviny, zná výhody používání RP a moučných směsí - zná vady u těchto hmot - nastavuje teplotu při pečení - dohotovuje výrobky	Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí - příprava surovin - šlehání a tvarování, pečení - druhy výrobků
- zná rozdíl mezi šleháním a třením - klade důraz na pečení - vysvětlí vznik vad a jejich příčiny - poradí si s výrobou z klasických surovin i sypkých směsí - dohotovuje jednotlivé výrobky	Třené hmoty a výrobky - příprava surovin - základní výrobní postup - tvarování a pečení - vady - výrobky ze třených hmot
- zná rozdělení těchto hmot - upraví suroviny podle potřeby - dodrží technologický postup při výrobě a dohotovení	Jádrové hmoty - navážení surovin - úprava, nahřívání - zpracování a tvarování
- využívá nových přípravků k dochucování - zná podmínky při šlehání - vaří šlehačkové náplně a používá polevy - dodržuje technologické postupy - volí náplň podle druhu trvanlivosti	Smetanové výrobky - smetanové náplně - výrobky - polevy - použití náplní do různých výrobků
- charakterizuje význam a rozdělení ozdob - správně zvolí a upraví suroviny - používá potravinářské barvivo, různé druhy pomůcek a tvořítek - pracuje se svojí fantazií a představivostí	Cukrářské ozdoby - modelovací hmota - karamel a CKP - bílková glazura a máslový krém - zdobící folie a šablony na ozdoby
- kontroluje finální výrobky - vyřadí výrobky se vzhledovými vadami,	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - posuzování jakosti výrobků smyslově a



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- malého objemu a nízkou hmotností - definuje výrobek optimální jakosti	- pomocí jednoduchých přístrojů - jakostní znaky
- zvolí vhodné suroviny a upraví je - připraví kvásek - správně vymísí těsto - sleduje průběh kynutí a provádí podle potřeby pretužování - poradí si s výrobou náplní - ručně tvaruje a plní výrobky - nastaví teplotu pečicího prostoru	Kynuté těsto - výběr a úprava surovin - příprava kvásku a jeho zrání - mísení těsta různými způsoby - kynutí, pretužování - příprava náplní k pečení - tvarování a plnění - pečení a dohotovení
- zvolí vhodné suroviny - dokáže správně připravit kvásek - správně vymísí těsto - správně připraví tukovou kostku - správně zabalí tukovou kostku a proválí ji - ručně tvaruje a plní výrobky - seznámí se s nastavením pečicího prostoru	Listové kynuté těsto - výběr a úprava surovin - příprava kvásku a jeho zrání - mísení kynutého těsta - příprava tukové kostky - balení tuku do těsta a provalování - tvarování a plnění, pečení a dohotovení
- správně vybere suroviny - namíchá těsto správné konzistence - dbá na rychlou přípravu a zpracování těsta - dodržuje zásady bezpečnosti při smažení - používá různá tvořítka - dbá na správnou dobu a teplotu pečení	Restaurační moučníky - výběr a úprava surovin - příprava litého těsta - příprava vařených moučníků - příprava pečených moučníků - příprava smažených moučníků
- správně vybere suroviny a přísady - dodržuje předepsaný poměr surovin a dobu chlazení - dbá na zásady hygienických předpisů - dbá na předepsanou teplotu při zmrazování	Zmrzliny - výběr a úprava surovin - příprava tekuté zmrzliny a její vychlazení - mrazení zmrzliny - druhy a použití zmrzlin
- zvolí vhodné suroviny - vyrobí základní hmoty a těsta pro diabetiky - tvaruje a plní výrobky - správně používá polevy pro jednotlivé druhy výrobků	Dietní výrobky - vhodná volba surovin - výroba hmot a těst - tvarování, pečení plnění - dohotovení výrobků
- zná význam balení - uvede způsoby balení - uvede všechny údaje nutné pro označení balených výrobků - osvojí si zásady přepravy cukrářských výrobků	Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků - význam a způsoby balení a etiketování - trvanlivost balených cukrářských výrobků a jejich skladování - způsoby přepravy cukrářských výrobků
- uvede zásady a předpisy pro prodej	Prodej potravinářských výrobků
- orientuje se ve specifických výrobcích a požadavcích pro danou provozovnu	Specifické učivo - výrobky specifické pro danou provozovnu
- jednotlivé výrobky zařadí podle druhu hmoty nebo těsta, náplně a polevy - ovládá přípravu korpusů na jednotlivé druhy - samostatně připraví jednotlivé náplně - poradí si s úpravou polevy	Praktická příprava k závěrečným zkouškám - výroba náplní a polev - výrobky z pevných těst, pálené hmoty, listového těsta, šlehaných a jádrových



Školní vzdělávací program: **Cukrářská výroba**

Kód a název oboru vzdělání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- dokáže jednotlivé výrobky dohotovit tak, aby odpovídaly vzhledově i hmotnostně	hmot, z kynutého a plundrového těsta - výrobky smetanové, restaurační moučníky - zdobení výrobků

Poznámky:

RP – rychlošlehací přípravky CKP – cukrářská kakaová poleva

Problematika BOZP je probírána na začátku každého pololetí v rámci školení BOZP



Personální a materiální zajištění výuky

Materiální zajištění výuky

Žákům jsou na výuku k dispozici kmenové a odborné učebny, kabinety se sbírkami učebních pomůcek a knihovna. Ve škole jsou 2 počítačové učebny s potřebným vybavením ICT včetně výukových programů. Odborné a kmenové učebny jsou vybaveny interaktivními tabulemi. Nedílnou součástí školy je tělocvična, sportovní hřiště, školní zahrada, fit centrum se saunou a posilovnou.

Škola poskytuje dojíždějícím žákům možnost ubytování v nově rekonstruovaném internátě v podkroví budovy (ubytování ve dvoulůžkových pokojích s vlastním sociálním zázemím, společenskou místností, studovnou, kuchyňkou, možností práce na PC s přípojkou k internetu).

Ve speciálním pedagogickém centru pracuje školní psycholog. Pedagogové spolupracují s výchovným poradcem školy a s vychovateli domova mládeže. Dále ve škole působí logoped, ke kterému se žáci mohou přihlásit na individuální logopedickou péči a tlumočnický znakového jazyka.

Žáci mají možnost se stravovat ve školní jídelně. Zajišťuje se celodenní stravování internátních žáků a obědy pro ostatní. Možnost rychlého občerstvení zabezpečuje o přestávkách personál žákovského klubu. Stejně tak zde mají možnost připravovat se na vyučování v hodinách volna. Učebnice a sešity si žáci kupují sami. Vyučující jim podle potřeby poskytují doplňující výukové texty či jiný studijní materiál.

Personální zajištění výuky

Škola má stabilizovaný pedagogický sbor, učitelé jsou plně kvalifikovanými odborníky pro práci se sluchově postiženými žáky jak v odborných, tak všeobecně vzdělávacích předmětech.

Ve vlastním zájmu se pedagogové dále vzdělávají, absolvují kurzy a odborné přednášky či semináře akreditované MŠMT.

Škola organizuje pro zájemce z pedagogického sboru bezplatnou výuku a kondiční hodiny českého znakového jazyka. V případě potřeby jsou ve škole k dispozici asistenti a tlumočníci, kteří výuku tlumočí do českého znakového jazyka. Škola využívá v oblasti odborných výcviků v provozech také práce instruktorů odborné praxe.

Organizační podmínky

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména §65 školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání, v platném znění.

Na výuku běžných vyučovacích předmětů navazují další formy výuky:

- soutěže,
- exkurze: většinou jednodenní akce směřující k obohacení odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů (návštěvy gastronomických veletrhů, hotelů, návštěvy výstav, divadelních představení, kulturních památek, finančních institucí, Parlamentu ČR, výrobních podniků apod.),
- nepovinné kurzy: lyžařský kurz, kurz tance a společenské výchovy, kurz řízení motorových vozidel.

Odborný výcvik je zabezpečen v rámci výuky v průběhu vyučovacího týdne ve školní cukrářské dílně nebo na pracovištích fyzických a právnických osob. Cílem praxe je seznámení žáků s reálnými pracovišti. Škola dbá, aby praxe probíhala vzhledem k oboru především v cukrářských provozech.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti v případech hodných zřetele, případně na základě



písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí zpracovaným **Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu**.

Součástí vzdělávacího procesu jsou veškeré akce školy a soutěže, jichž se žáci účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s vládními dokumenty:

- Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty,
- Státní informační politika ve vzdělávání,
- Program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů,
- Národní program Zdraví pro 21. století.

Spolupráce se sociálními partnery

Škola spolupracuje s organizacemi Asociace kuchařů a cukrářů, Národní federace hotelů a restaurací, Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR a Společenstvo cukrářů. Spolupráce se prolíná především do odborné oblasti při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Pro žáky školy organizuje škola ve spolupráci s AKC kurzy přípravy minidezertů, přípravy na soutěže a soutěže samotné. Nabízíme také kurz vyřezávání zeleniny a ovoce.

Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování odborného výcviku a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu sponzorují finančně i materiálně. Spolupráce s malými a nestabilními firmami jako je řada malých cukráren, které požadují hotové absolventy školy, je problematická, neboť prioritní otázkou jejich existence je jejich ekonomická situace a konkurenční vztahy v podnikání a otázka řešení vzdělanosti z perspektivního a dlouhodobého hlediska je pro ně druhořadá. Zde právě je škola nucena odhadovat vývoj v odborné oblasti i trhu práce.

Sociální partneři se podíleli na návrhu klíčových i odborných kompetencí, které jsou uvedeny ve vypracovaném ŠVP. Sociální partner doporučil do personálních a interpersonálních kompetencí přiřadit flexibilitu, sebekontrolu a sebeovládání. Dále se objevují od SP požadavky na rozlišování barev a barevných odstínů, rozlišování chuti, praktické a samostatné myšlení a samostatnost.

Statistiky úřadů práce ne vždy vypovídají o nemožnosti absolventů uplatnit se na trhu. Z přehledů vyplývá, že řada žáků evidovaných na úřadech práce ještě nikdy nepracovala. Oblast cukrářské výroby je charakteristická velkou migrací pracovníků. Není žádnou výjimkou, že v hotelích, restauracích a dalších gastronomických, cukrářských a cukrárenských zařízeních se velmi často mění ředitelé, vedoucí, majitelé a celý management. Tím dochází k situaci, kdy je obtížné najít vhodného sociálního partnera, který by nám mohl zaručit dlouhodobou spolupráci a mohl dlouhodobě sledovat vývoj a změny ve školství, pokud se týká absolventů. Samozřejmě od podniků, se kterými spolupracujeme, získáváme informace o tom, co jim u našich žáků chybí jak během studia, kdy u nich vykonávají praxi, tak i po nástupu do pracovního poměru. Škola se samozřejmě snaží tyto poznatky v co největší míře odstranit a připravit absolventy tak, aby byli schopni se na trhu práce uplatnit co nejlépe. Velmi záleží na ochotě a dobré vůli zaměstnavatelů.