

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola: Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary,
příspěvková organizace
Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary

Zřizovatel: Karlovarský kraj
Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

Název ŠVP: **Cukrář, cukrářka**

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

Zaměření: Cukrář

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní

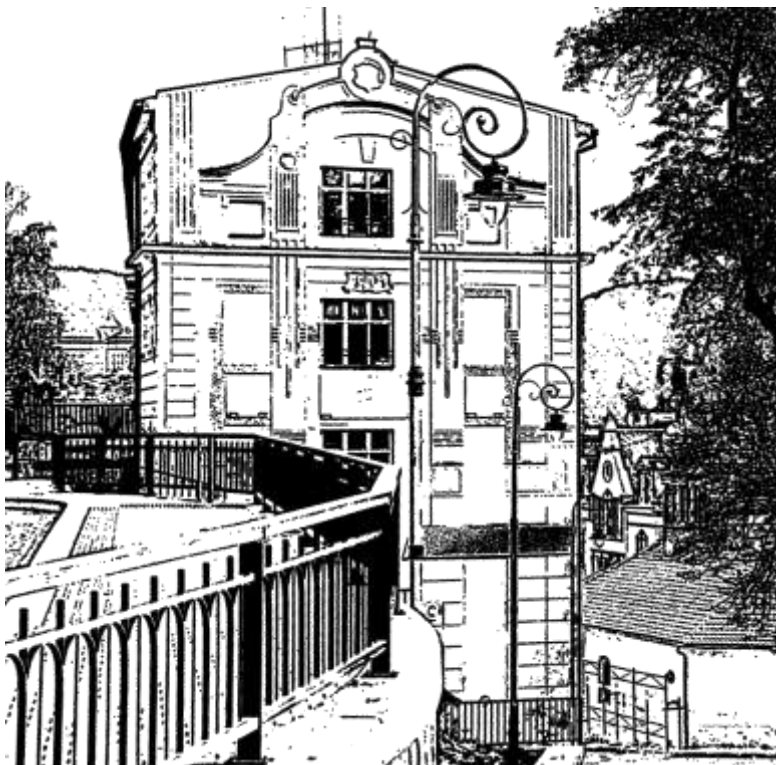
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, úroveň vzdělání EQF 3

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

Číslo jednací: SS 1660/2022

Ředitel školy: RNDr. Jiří Neumann

razítko a podpis



OBSAH

| | |
|--|-----|
| PROFIL ABSOLVENTA | 3 |
| CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU..... | 6 |
| UČEBNÍ PLÁN..... | 18 |
| PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP | 19 |
| ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ | 20 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA..... | 23 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK | 39 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK | 56 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA..... | 74 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA | 84 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD..... | 94 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA..... | 103 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE | 120 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA | 127 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE..... | 135 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU SUROVINY | 154 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZAŘÍZENÍ | 172 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÉ KRESLENÍ | 180 |
| UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK | 188 |

PROFIL ABSOLVENTA

| | |
|--------------------------------|---|
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

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

Bude připraven jednat profesionálně a odborně komunikovat ve dvou cizích jazycích.

2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující stěžejní kompetence:

Obecně odborné kompetence

- ovládá technologii přípravy cukrářských výrobků, vyrábí cukrářské výrobky,
- provádí kontrolu a dbá na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků,
- uplatňuje požadavky na hygienu na trendy ve výživě s využitím poznatků o cukrářských výrobcích,
- ovládá základy techniky odbytu cukrářských výrobků,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- vybírá pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyrábí, uchovává, skladuje cukrářské výrobky a vykonává odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazuje manuální zručnost při výrobě;
- uplatňuje estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení;
- využívá marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vede operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrářny;

- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru;
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem;
- provádí senzoričké hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků;
- kontroluje dodržování technologických postupů, sleduje kritické body HACCP s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťuje případné závady technologického procesu a samostatně řeší běžné problémy;
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i dalších osob včetně zákazníků;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojí si zásady a návyky bezpečné práce, rozpozná nebezpečí úrazu nebo ohrožení;
- zná systém péče o zdraví pracujících, je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci a dokáže ji poskytnout;
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti podniku;
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti;
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i zkušeností spolupracovníků a odborníků v oboru,
- efektivně zpracovává informace z textů a mluveného projevu,
- porozumí zadání úkolu, získá potřebné informace a navrhuje řešení,
- volí prostředky a způsoby (zdroje, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formuluje srozumitelně své myšlenky,
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s pravidly chování,
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění, používá základní odbornou terminologii v písemné i ústní formě,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti,
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- komunikuje se zaměstnavateli se základní znalostí pracovněprávních vztahů,
- správně používá běžné měrné a finanční jednotky,
- aplikuje matematické postupy pro řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- pracuje s osobním počítačem a běžnými prostředky ICT a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou, získává informace z otevřených zdrojů (Internet).

Afektivní kompetence

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá vhodné techniky učení,
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a pracovních podmínkách,
- reaguje adekvátně na své hodnocení, přijímá radu i kritiku,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmů.

3. Vazba vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa pro obor vzdělání Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – kuchařka 65-51-H/01 zohledňují požadavky trhu práce vycházející ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK), popř. profesní kvalifikace (PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

PK a ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

| Vztahy k dalším PK | Kód PK | EQF |
|-------------------------------|------------|-----|
| Výroba jemného pečiva | 29-002-H | 3 |
| Výroba restauračních moučníků | 29-012-H | 3 |
| Výroba zákusků a dortů | 29-007-H | 3 |
| Název ÚPK | Kód ÚPK | |
| Cukrář | 29-54-H/01 | 3 |

4. Způsob ukončení vzdělávání a dosažený stupeň vzdělání

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3 ukončované je závěrečnou zkouškou, kterou mohou žáci konat, pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

| | |
|--------------------------------|---|
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |

1. Celkové pojetí vzdělávání

Celkové pojetí vzdělávání v oboru Cukrář je determinováno prostředím Karlových Varů a ostatních lázeňských míst kraje. Gastronomie je nedílnou součástí odvětví cestovního ruchu regionálně a lokálně zaměřeného na lázeňství a další doprovodné formy. Infrastrukturu takto zaměřeného cestovního ruchu dominují velké hotelové domy, lázeňské hotely a další zařízení, která se vyznačují vysokou úrovní a specializovaností gastronomických služeb. Proto jsou kompetence absolventů oboru 29-54-H/01 Cukrář směřovány především pro uplatnění v hotelových cukrářských provozech s vysokou náročností a kvalitou výroby a specifickým sortimentem.

Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsaném prostředí regionu, případně i v náročnější gastronomii dalších center cestovního ruchu České republiky nebo v zahraničí, především v prostoru EU.

2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Cukrář, cukrářka je koncipován pro získání všeobecného přehledu v oblasti cukrářské výroby a získání komplexních kompetencí k výkonu odborných činností na úseku cukrářské výroby. Důraz je kladen na významné rozšíření kompetencí potřebných k odborným činnostem na úseku výroby, včetně jeho provozu, organizace a vytvoření základních předpokladů pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru.

Vzdělání v oboru poskytuje vzdělanostní i institucionální platformu pro další možné vzdělávání ve stupni středního vzdělání s maturitní zkouškou, většinou v podobě nástavbového studia.

Vzdělávání sestává z teoretického a praktického vyučování. Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, a to po celou dobu vzdělávání. Při rozvržení obsahu vzdělávání byly z disponibilních hodin posíleny vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt a s ohledem na potřebu komunikace i druhý cizí jazyk. Důraz je kladen na aktivní a neformální mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním i mezi jednotlivými předměty teoretického vyučování. Velká pozornost je plánovaně věnována různým formám motivace žáků a aktivování zájmu žáků o obor. Důležitá pro vzdělávání je funkční partnerská spolupráce s pracovišti, na kterých probíhá praktické vyučování. Součástí strategie realizace je vytváření prostoru a aktivit pro žáky se zvýšeným zájmem o obor a odborný růst v podobě vzdělávacích akcí, soutěží, spolupráce se zahraničím, spolupráce s profesními sdruženími. Pro žáky se znevýhodněním pak účinný kompenzační systém podpůrných opatření a systém prevence rizikového chování žáků. Významnou roli sehrává v realizaci vzdělávacího programu příznivé klima a firemní kultura školy, klima třídního kolektivu a v neposlední řadě příznivé prostředí pracoviště praktického vyučování. Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat.

Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují prakticky zaměření žáci s nepříliš rozvinutými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko-didaktické postupy. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionálně dle charakteru a obsahu vzdělávání užívány následující:

Klasické

- slovní – vysvětlování, výklad, přednáška, práce s textem, dialog
- názorně demonstrační – práce s obrazem, modelem, prezentací, pozorování, ukázka, instruktáž
- dovednostně praktické – vytváření znalostí, dovedností a návyků napodobováním, experimentem, praktickým cvičením, produktivní činností

Aktivizující

- diskuze, řešení problému, situační simulace, inscenace, didaktická hra, kvíz brainstorming a myšlenkové mapování...

Komplexní výukové formy

- výuka frontální, skupinová, individualizovaná, kooperativní, projektová, samostatná práce žáků...

Využití IT prostředků a online metod výuky

- online vedená distanční forma vzdělávání
- výukové strategie jako součást metod výuky frontální, skupinové, individualizované, kooperativní, projektové, samostatné práce žáků.

Nedílnou součástí realizace vzdělávacího programu je uplatňování metod aplikace praktických zkušeností a reálných jevů v teorii, spojení teoretických znalostí s praxí, užívání klasických i moderních zdrojů informací. Významnou metodickou roli hrají formy vzdělávací jednotky, z nichž základní je vyučovací hodina, doplňkové semináře, workshopy, exkurze, kurzy a výjezdy žáků a zahraniční aktivity školy. Z hlediska metodiky je důležité využití moderní didaktické techniky od klasické projekční techniky až po interaktivní nástroje, především informační a komunikační technologie (počítače s výukovými produkty, interaktivní tabule...).

3. Způsob rozvoje klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Získávání klíčových kompetencí prolíná po celou dobu vzdělávání jednotlivými předměty včetně praktického vyučování. Klíčovým kompetencím je také věnován prostor i v aktivitách nad rámec minimálních požadavků na obsah školního vzdělávacího programu.

Rozvíjení klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled uplatňování klíčových kompetencí“. Pod tabulkou je uveden „Výčet klíčových kompetencí včetně jejich struktury“.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

| KLÍČOVÁ KOMPETENCE 29-54-H/01 Cukrář | k učení | k řešení problémů | komunikativní | personální a sociální | občanské a kulturní povědomí | k pracovnímu uplatnění a podn. aktivitám | matematické | využívat IKT a pracovat s informacemi |
|---|---------|-------------------|---------------|-----------------------|------------------------------|--|-------------|---------------------------------------|
| Český jazyk a literatura | X | | X | X | X | X | | X |
| Cizí jazyk (AJ) | X | | X | X | X | X | | X |
| Další cizí jazyk (NJ) | X | | X | X | X | X | | X |
| Občanská výchova | X | | X | X | X | X | | X |
| Matematika | X | X | | | | X | X | X |
| Základy přírodních věd | X | X | X | | X | X | | X |
| Tělesná výchova | X | X | | X | X | X | | X |
| Informační a komunikační technologie | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Ekonomika | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Suroviny | X | | | X | | X | X | X |
| Technologie | X | | | X | | X | X | X |
| Zařízení | X | X | X | | | X | X | X |
| Odborné kreslení | X | | X | X | X | X | | X |
| Odborný výcvik | X | X | X | X | X | X | X | X |

Výčet klíčových kompetencí a jejich struktura

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Realizaci průřezových témat ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled realizace průřezových témat“.

Strategie realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Těžištěm realizace průřezového tématu je předmět Občanská výchova, dále jsou to především Český jazyk a literatura, Ekonomika a Odborný výcvik.

Významnou součástí realizace jsou však i následující faktory:

- vytváření demokratického klimatu školy
- průběžné provádění etické výchovy
- úsilí o úspěšnost žáků ve vzdělávání včetně operativní a funkční aplikace různých strategií výuky a pozitivní motivace
- mediální výchova

Člověk a životní prostředí

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Základy přírodních věd, v obecnější poloze v předmětu Občanská výchova a okrajově v dalších, především odborně zaměřených předmětech. Důležitou součástí plnění tématu je odborný výcvik vedoucí v praktických podmínkách pracovního prostředí k environmentálnímu přístupu s ohledem na udržitelný rozvoj a logické souvislosti v ostatních předmětech i případné projektové aktivity.

Člověk a svět práce

Těžištěm realizace průřezového tématu jsou předměty Občanská výchova a Ekonomika, dále však problematika tématu prostupuje většinou předmětů, a to i odborných, což koresponduje s odborným zaměřením školního vzdělávacího programu. Důležitou součástí plnění tématu je opět Odborný výcvik, který prakticky uvádí žáky do reálného pracovního prostředí a jeho organizace, norem a předpisů, kolektivních vztahů a pracovního klimatu, pracovních postupů a plnění hospodářských úkolů i firemní kultury.

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech a naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Součástí průřezového tématu je i Kariérové poradenství, které již není jednorázovým, ale průběžným tématem.

Informační a komunikační technologie

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Informační a komunikační technologie, kde pokrývá v podstatě celou problematiku. V souvislosti se současným přechodem k informační společnosti a celkové digitalizaci informací a dat je vhodné (není to však povinné), aby problematika prolínala do ostatních předmětů v podobě aplikace výukových programů, prezentací, simulací s co nejvyšší interaktivitou žáků, čímž dochází k nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky. S praktickým využitím ICT se žáci setkávají při Odborném výcviku.

Podmínkou realizace je průběžné vytváření a upgrade ICT HW a SW infrastruktury školy včetně moderních prezentačních prostředků (dataprojektory, interaktivní tabule ...).

Přehled realizace průřezových témat

| PRŮŘEZOVÁ TÉMATA 29-54-H/01 Cukrář | občan v demokratické společnosti | člověk a životní prostředí | člověk a svět práce | informační a komunikační technologie |
|---|---|---------------------------------------|----------------------------|---|
| Český jazyk a literatura | X | | X | X |
| Cizí jazyk (AJ) | X | | X | X |
| Další cizí jazyk (NJ) | X | | X | X |
| Občanská výchova | X | X | X | X |
| Matematika | | | | X |
| Základy přírodních věd | | X | | X |
| Tělesná výchova | X | X | | X |
| Informační a komunikační technol. | X | | X | X |
| Ekonomika | X | X | X | X |
| Suroviny | | X | X | X |
| Technologie | | X | X | X |
| Zařízení | | X | X | X |
| Odborné kreslení | X | X | X | X |
| Odborný výcvik | X | X | X | X |

Výčet průřezových témat a jejich struktura

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

Člověk a svět práce

- Individuální příprava na pracovní trh
 - o sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
 - o písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce, formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
 - o vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
 - o aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- Svět vzdělávání
 - o význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
 - o formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
 - o ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
 - o informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- Svět práce
 - o trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
 - o nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
 - o technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
 - o pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
 - o zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- Podpora státu ve sféře zaměstnanosti
 - o služby kariérového poradenství;
 - o zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

4. Organizace výuky

Program je realizován v denní formě vzdělávání v délce 3 roky. Výuka je organizována ve dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování.

Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Předměty, na kterých spočívá těžiště zpracovaného zaměření jsou Technologie, Suroviny a obsluha a Odborný výcvik.

Teoretické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno v sídle školy, kde jsou vytvářeny potřebné materiální a organizační podmínky. Tělesná výchova probíhá v pronajatém sportovním areálu a v učebním plánu je doplněna lyžařským výcvikovým kurzem.

Pro úspěšnou realizaci vzdělávání lze třídy s ohledem na vzdělávací potřeby, bezpečnost a hygienu práce dělit na skupiny, a to především cizí jazyky, Tělesnou výchovu, Informační a komunikační technologie a v případě sdílení třídy více oborů také odborné předměty.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to alternativně následujícími modely:

- na odloučeném pracovišti školy, které je školou provozováno jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku;
- na smluvně zajištěném odloučeném pracovišti školy v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku ve spolupráci s instruktory z řad zaměstnanců;
- na smluvně zajištěném pracovišti v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou instruktoři z řad zaměstnanců s tím, že se na vedení praktického vyučování podílí zástupce ředitele pro praktické vyučování nebo vedoucí učitel odborného výcviku prostřednictvím pravidelných metodických návštěv;
- ve smluvně zajištěném školském zařízení, pracovišti praktického vyučování, které je zařazeno v rejstříku škol a školských zařízení a je zřízeno fyzickou nebo právnickou osobou.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.- 3. ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Organizace teoretického i praktického vyučování je operativně dle aktuálních možností doplňována akcemi motivujícími žáky k zájmu o obor, odborný růst a prohlubujícími jejich kompetence

5. Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá dle platných předpisů, způsob a kritéria jsou specifikovány Školním řádem a Přílohou A Školního řádu – pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Stejným způsobem se postupuje při vydávání výchovných opatření.

Hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáka na vysvědčeních se vyjadřuje klasifikací, tj. stupni.

Každé pololetí se žákům vydává vysvědčení, za první pololetí výpis z vysvědčení.

Stupně hodnocení výsledků vzdělávání v povinných a nepovinných předmětech:

- 1 výborný
- 2 chvalitebný
- 3 dobrý
- 4 dostatečný
- 5 nedostatečný

Stupně hodnocení chování:

- 1 velmi dobré
- 2 uspokojivé
- 3 neuspokojivé

Pro stanovení stupně hodnocení za konkrétní výkon žáka v průběhu pololetí lze výsledky vzdělávání přiměřeně dle charakteru a pojetí vzdělávání v předmětu zpracovávat metodami bodování, procentuálního vyjádření apod. s tím, že výsledným výstupem konkrétního hodnocení musí být stupeň klasifikace. Podrobná kritéria a metodiku konkrétního hodnocení si dle potřeby rozpracuje hodnotící a seznámí s ní žáky.

Projektově vedená část obsahu vzdělávání v daném předmětu musí být v průběhu pololetí průběžně hodnocena stupni za dílčí výstupy tak, aby bylo možné objektivně stanovit stupeň klasifikace za pololetí. V případě vedení výuky projektovou nebo jinou netradiční formou je vyučující povinen seznámit žáky s formami a způsobem hodnocení výstupů projektové výuky v daném školním roce.

Hlavní funkcí hodnocení je diagnostika výstupů vzdělávání, především stupně rozvoje a osvojení klíčových kompetencí, zvládnutí průřezových témat a požadovaných výstupů předmětu, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace, dále pak vedení žáků k reálnému sebehodnocení a zvýšení jejich motivace. Při hodnocení výsledků vzdělávání se postupuje dle následujících zásad:

- komplexnost hodnocení zahrnující požadované výstupy předmětu, míru osvojení klíčových a odborných kompetencí a zvládnutí průřezových témat,
- komunikativní přístup k žákům,
- snaha o využití forem sebehodnocení a kolektivního hodnocení,
- respektování individuálních potřeb a možností žáka při volbě metody hodnocení,
- vychází z výsledků a práce žáka v průběhu celého pololetí,
- je dodržována stanovená četnost hodnocení a proporcionální rozložení v průběhu pololetí,
- čtvrtletně je prováděna plošná diagnostika,
- výsledky každé klasifikace jsou zdůvodňovány včetně rozboru kladů a nedostatků,
- s formou hodnocení musí být žák předem seznámen.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci výsledků a chování žáka:

- průběžný monitoring žáka,
- zkoušky a testy (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové),
- výstupy projektů,
- výsledky aktivit souvisejících se vzděláváním (soutěže, odborné akce...),
- konzultace s ostatními učiteli, třídním učitelem, výchovným poradcem.

Hodnocení v předmětech teoretického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- schopnost uplatňovat výstupy při řešení teoretických úkolů a problémů,
- schopnost vyjádření a zobecnění, logika myšlení,
- samostatnost, tvořivost a aktivita,
- přesnost, výstižnost a odborná a jazyková správnost ústního a písemného projevu.

Hodnocení v předmětech praktického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí pracovních postupů,
- využití a aplikace teorie v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita pracovních výstupů, organizace vlastní práce a pracoviště, užívání technologií,
- dodržování předpisů (BOZP, HACCAP...),
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie,
- přístup k pracovnímu kolektivu a týmové spolupráci.

Samostatná odborná práce (SOP)

SOP je písemným zpracováním komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných, a především odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností v rámci daného oboru.

Tvorba a hodnocení kvality SOP jsou součástí vzdělávání v teoretickém odborném předmětu Technologie ve 2. pololetí posledního ročníku vzdělávání.

Hodnocení kvality zpracování SOP se do uvedeného předmětu a pololetí započítává váhou 50 %.

Pokud žák bez omluvy a zdůvodnění SOP neodevzdá ve stanoveném termínu (nebo mu omluva nebyla ředitelem školy uznána), nebude žák v uvedeném předmětu a pololetí hodnocen.

Následná prezentace a obhajoba výsledků samostatné odborné práce je součástí praktické zkoušky dle pravidel centrálně vydávaného jednotného zadání závěrečné zkoušky, kde je SOP spojena s realizací konkrétního praktického úkolu.

6. Materiální zajištění vzdělávání

Teoretické vyučování

Je realizováno v dopravně dobře dostupném objektu Ondřejská 56 v Karlových Varech.

Výuce je k dispozici celkem 17 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělicí, a 2 specializované na informační technologie. Z kmenových tříd jsou 2 odborně vybavené pro gastronomii.

Učebna gastronomických předmětů je vybavena barem, horkovzdušnou varnou jednotkou, pracovišti s varnými deskami, minutkovou indukční plotnou, chladícím zázemím a širokým sortimentem odborného inventáře a pomůcek.

Dvě učebny ICT, každá se 16 kusy žákovských PC s podporou multimediálních technologií jsou propojeny lokální sítí, se síťovým napojením na vysokorychlostní internet, s možností tisku a scanování, doplněné o řídicí učitelské stanoviště.

Všechny učebny jsou osazeny pevným napojením na internet s data projekcí.

Pracovníkům školy slouží lokální informační síť s přístupem k internetu, jejímiž stanicemi jsou osazeny kabinety i sborovna, k dispozici jsou notebooky. Ve škole je instalována lokální síť WIFI pro příjem internetu žáky i pedagogy.

Jednotlivé kabinety jsou vybaveny mnoha učebními pomůckami, důraz je kladen na dominantní obory gastronomické. Početná je sbírka videokazet, CD a DVD s odbornou tematikou.

Širokou nabídku více než 2000 titulů odborné i další literatury a multimediálních produktů poskytuje žákům i pedagogům školní knihovna.

V přízemí budovy slouží komplex šaten s osobními skříňkami, na chodbách budovy školy jsou zřízeny relaxační koutky se sedacími soupravami, k dispozici je bufet a automat na teplé nápoje.

Pro tělesnou výchovu škola využívá venkovní sportoviště a halu v areálu Slavia v Karlových Varech Drahovicích a dostupný plavecký bazén.

Praktické vyučování

Je v souladu s platnými předpisy zajišťováno formami popsanými v článku 4. Organizace výuky. Odborný výcvik žáků je zajišťován a realizován na pracovištích, která disponují vyspělým technologickým i sociálním zázemím, jde o významné hotelové společnosti.

Vlastní pracoviště praktického vyučování, objekt nábřeží Jana Palacha 26, slouží jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna s kapacitou do 200 stravovaných. Toto moderně technologicky vybavené pracoviště poskytuje podmínky také pro konání kurzů, seminářů, projektů, zkoušek apod.

7. Personální zajištění vzdělávání

Škola zaměstnává cca 60 pracovníků.

Teoretické vyučování zajišťuje cca 30 osob.

Praktické vyučování zajišťuje cca 15 osob.

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků se pohybuje kolem 70-80 %.

Škola má kvalifikovaně obsazeny pozice výchovného poradce, koordinátora ICT a metodika prevence.

8. Spolupráce se sociálními partnery

Rozvinuta je dlouholetá spolupráce s řadou významných zaměstnavatelů, hotelových i obchodních společností, se kterými škola systematicky spolupracuje v oblasti rozvoje lidských zdrojů, což vytváří prostor pro zajištění praktického vyučování žáků v reálné praxi a následné zaměstnávání absolventů nebo jejich úspěšné uplatňování na trhu práce. Mezi nejvýznamnější patří Grandhotel Pupp a.s., Imperial Karlovy Vary, a.s., EDEN Group a.s., Hotel Carlsbad Plaza, Grandhotel Ambassador a.s., Léčebné lázně Jáchymov, a. s., Savoy Westend Hotel s.r.o., Hotel Savoy, Lázně Richmond, s. r. o., Karlovy Vary, Makro a další partneři.

Škola je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace.

Škola spolupracuje s hospodářskou komorou, úřadem práce a partnerskou školou v Bavorsku.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci je realizována podle platných předpisů, další závazné normy, která problematiku upravují pro konkrétní podmínky školy jsou Školní řád a vnitřní směrnice

o BOZP. V souladu s uvedenými normami prolíná Bezpečnost a ochrana zdraví při práci všemi činnostmi školy, a to v podobě zajišťování prostorových a materiálních podmínek vzdělávání dle platných předpisů (vyhláška č.410/2005 Sb.) včetně provádění technických a organizačních opatření, průběžného vyhodnocování a účinné eliminace rizik a kontrolní činnosti, dodržování pravidel prevence vzniku úrazu, specifikace postupu při vzniku úrazu nebo mimořádné situace, požární ochrany a prevence rizikového chování žáků, která v rovině prevence, indikace

a intervence pokrývá problematiku návykových látek, kriminality, vandalství, šikany, xenofobie a rasismu, virtuálních závislostí, násilí, zneužívání a jako strategické cíle staví zdravý životní styl, pozitivní sociální chování a hodnotovou orientaci.

Žáci jsou k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vedeni prostřednictvím osvojování odborné kompetence, která prochází odbornými předměty, přičemž a těžiště spočívá v praktickém vyučování.

Zvýšená pozornost je věnována nejrizikovějším organizačním formám vzdělávání.

Praktické vyučování, které probíhá v reálném pracovním prostředí, propojuje bezpečnost a ochranu zdraví při práci se specifiky a provozními normami konkrétního pracoviště praktického vyučování.

Bezpečnost žáků v budově školy posiluje bezpečnostně docházkový systém školy sestávající z čipových přístupů do budovy, turniketů a CCTV kamerového systému s režimem monitoring/záznam.

Dále je jedná o Tělesnou výchovu organizovanou v pronajímaném sportovním areálu a o přesuny a pobyty žáků při vzdělávacích aktivitách, které jsou organizovány mimo sídlo školy. Základním atributem bezpečnosti je včasná informovanost žáků a jejich zákonných zástupců a dále organizační opatření eliminující případná rizika.

UČEBNÍ PLÁN

| | |
|--------------------------------|---|
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |

| Vyučovací předměty | Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků | | | |
|-------------------------------------|--|-------------|-------------|------------|
| | 1. | 2. | 3. | celkem |
| Povinné vyučovací předměty | | | | |
| Český jazyk a literatura | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Cizí jazyk (AJ) | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Další cizí jazyk (NJ) | 1,5 | 1,5 | 2 | 5 |
| Občanská výchova | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Matematika | 1,5 | 1 | 1,5 | 4 |
| Základy přírodních věd | 2 | 1 | 0 | 3 |
| Tělesná výchova | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Informační a komunikační technol. | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Ekonomika | 1 | 1,5 | 1,5 | 4 |
| Technologie | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Suroviny | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Zařízení | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Odborné kreslení | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| | | | | |
| Volitelné vyučovací předměty | | | | |
| Nepovinné vyučovací předměty | | | | |
| | | | | |
| Celkem týdenních vyuč. hodin | 34 | 34,5 | 34,5 | 103 |

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

| Činnost | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Vyučování podle rozpisu učiva | 32 | 32 | 30 |
| Lyžařský výcvikový kurz | 1 | - | - |
| Závěrečná zkouška | - | - | 3 |
| Časová rezerva | 7 | 8 | 5 |
| Celkem týdnů | 40 | 40 | 38 |

Poznámky k učebnímu plánu:

- Délka programu v denní formě vzdělávání činí 3 roky. Výuka je organizována ve dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování.
- Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.
- Cizím jazykem je anglický, dalším cizím jazykem německý jazyk.
- Lyžařský výcvikový kurz je možné přesunout do 2. ročníku.

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP

Název ŠVP: Cukrář, cukrářka
 Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
 Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

| Transformace z RVP do ŠVP | RVP – minim. počet vyuč. hodin za studium | | ŠVP – počet vyučovacích hodin za studium | | |
|--|---|---------------------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|
| | minimální počet týdenních vyuč. hodin | minimální počet celkových vyuč. hodin | název předmětu | počet celkových vyuč. hodin | počet celkových vyuč. hodin |
| Jazykové vzdělávání | | | | | |
| Český jazyk | 3 | 96 | Český jazyk a literatura | 5 | 160 |
| Cizí jazyk | 6 | 192 | Anglický jazyk | 6 | 192 |
| Další cizí jazyk (dis.h.) | 5 | 160 | Německý jazyk | 5 | 160 |
| Společenskovední vzd. | 3 | 96 | | 3 | 96 |
| | | | Občanská výchova | 2 | 64 |
| | | | Ekonomika | 1 | 32 |
| Přírodovědné vzd. | 3 | 96 | | 3 | 96 |
| | | | Základy přírodních věd | 3 | 96 |
| Matematické vzd. | 4 | 128 | | 4 | 128 |
| | | | Matematika | 4 | 128 |
| Estetické vzdělávání | 2 | 64 | | 2 | 64 |
| | | | Český jazyk a literatura | 1 | 32 |
| | | | Občanská výchova | 1 | 32 |
| Vzdělávání pro zdraví | 3 | 96 | | 3 | 96 |
| | | | Tělesná výchova | 3 | 96 |
| Vzdělávání v IKT | 3 | 96 | | 3 | 96 |
| | | | Informační a komunikační technologie | 3 | 96 |
| Ekonomické vzd. | 2 | 64 | | 3 | 96 |
| | | | Ekonomika | 3 | 96 |
| Technická a technolog. příprava | 14 | 448 | | 19,5 | 624 |
| | | | Suroviny | 5 | 160 |
| | | | Technologie | 3 | 96 |
| | | | Zařízení | 0,5 | 16 |
| | | | Odborné kreslení | 3 | 96 |
| | | | Odborný výcvik | 8 | 256 |
| Výroba a odbyt | 35 | 1120 | | 46,5 | 1488 |
| | | | Suroviny | 1 | 32 |
| | | | Technologie | 3 | 96 |
| | | | Zařízení | 0,5 | 16 |
| | | | Odborný výcvik | 42 | 1344 |
| Disponibilní hodiny | 18 | 576 | | | |
| CELKEM | 96 | 3072 | | 103 | 3296 |

ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ

| | |
|--------------------------------|---|
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

| | |
|---|-----|
| 1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností | ČJL |
| 2 Komunikační a slohová výchova | ČJL |
| 3 Práce s textem a získávání informací | ČJL |

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE

| | |
|---|-------|
| 1 Řečové dovednosti | AJ/NJ |
| 2 Jazykové prostředky | AJ/NJ |
| 3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce | AJ/NJ |
| 4 Poznatky o zemích studovaného jazyka | AJ/NJ |

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V DALŠÍM CIZÍM JAZYCE

| | |
|---|----|
| 1 Řečové dovednosti | RJ |
| 2 Jazykové prostředky | RJ |
| 3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce | RJ |
| 4 Poznatky o zemích studovaného jazyka | RJ |

SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|----------------------------------|------|
| 1 Člověk v lidském společenství | ObčV |
| 2 Člověk jako občan | ObčV |
| 3 Člověk a právo | ObčV |
| 4 Člověk a hospodářství | EK |
| 5 Česká republika, Evropa a svět | EK |

PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ

FYZIKÁLNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---------------------------|-----|
| 1 Mechanika | ZPV |
| 2 Termika | ZPV |
| 3 Elektřina a magnetismus | ZPV |
| 4 Vlnění a optika | ZPV |
| 5 Fyzika atomu | ZPV |
| 6 Vesmír | ZPV |

CHEMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|----------------------|-----|
| 1 Obecná chemie | ZPV |
| 2 Anorganická chemie | ZPV |
| 3 Organická chemie | ZPV |
| 4 Biochemie | ZPV |

BIOLOGICKÉ A EKOLOGICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|------------------------------|-----|
| 1 Základy biologie | ZPV |
| 2 Ekologie | ZPV |
| 3 Člověk a životní prostředí | ZPV |

MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---|---|
| 1 Operace s čísly | M |
| 2 Číselné a algebraické výrazy | M |
| 3 Řešení rovnic a nerovnic | M |
| 4 Funkce | M |
| 5 Goniometrie a trigonometrie | M |
| 6 Planimetrie | M |
| 7 Stereometrie | M |
| 8 Pravděpodobnost v praktických úlohách | M |
| 9 Práce s daty v praktických úlohách | M |

ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|-----------------------------|------|
| 1 Umění a literatura | ČJL |
| 2 Práce s literárním textem | ČJL |
| 3 Kultura | ObčV |

VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

| | |
|--|----|
| 1 Péče o zdraví | |
| Zdraví | TV |
| Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimoř. situací | TV |
| První pomoc | TV |
| 2 Tělesná výchova | TV |
| 3 Zdravotní tělesná výchova | TV |

VZDĚLÁVÁNÍ V INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍCH

| | |
|---|-----|
| 1 Práce s počítačem, op. systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle | IKT |
| 2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením | IKT |
| 3 Práce v LAN, el. komunikace, možnosti Internetu | IKT |
| 4 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet | IKT |

EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|-------------------------|----|
| 1 Podnikání, podnikatel | EK |
| 2 Finanční vzdělávání | EK |
| 3 Daně | EK |

TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ PŘÍPRAVA

| | |
|---|--------|
| 1 Výživa a stravování | S/OV |
| 2 Hygiena | S/T/OV |
| 3 Platné předpisy v potravinářském průmyslu | S/OV |
| 4 Suroviny | S |
| 5 Odborné kreslení | OK |
| 6 Technologie | T/OV |
| 7 Rámcové technologické postupy | T/OV |
| 8 Hodnocení jakosti výrobků | S/T/OV |
| 9 Skladování a trvanlivost výrobků | Z/T/OV |

VÝROBA A ODbyt

| | |
|--|--------|
| 1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence | Z/T/OV |
| 2 Cukrářský provoz | Z |
| 3 Příprava surovin | S/OV |
| 4 Úprava cukru | S/T/OV |
| 5 Příprava náplní a polev | T/OV |
| 6 Příprava těst a hmot | T/OV |
| 7 Tvarování a pečení výrobků | OV |
| 8 Plnění a dohotovení výrobků | T/OV |
| 9 Výroba zmrzlin | T/OV |
| 10 Hodnocení jakosti výrobků | OV |
| 11 Skladování, uchovávání a odbyt výrobků | T/OV |
| 12 Ochrana životního prostředí | Z/T/OV |
| 13 Vedení předepsané evidence | OV |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 60 |

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit a rozvíjet komunikační kompetenci žáků, naučit je používat jazyka jako prostředku dorozumívání, myšlení, přijímání a sdělování informací na základě jazykových a slohových znalostí. Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí, a především dovedností v praktickém životě. Vzdělávání dále směřuje k tomu, aby se žáci vyjadřovali srozumitelně, souvisle a spisovně, formulovali své názory a uměli je obhájit, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a měli tyto informace předat. V písemném projevu je cílem naučit žáky vyjadřovat se v souladu s pravopisnými normami, srozumitelně a přesně, orientovat se v písemném styku s úřady a institucemi. Cílem literárního vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se vytvořit systém kulturních hodnot, pomáhat formovat postoje žáka. Literární vzdělání je úzce spjato se vzděláním jazykovým, navzájem se tyto oblasti prolínají. Literární vzdělávání směřuje k výchově ke čtenářství, interpretaci uměleckých děl, snaží se o vlastní tvůrčí aktivity žáků.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa
- ve svém životním stylu volili vhodná estetická a kulturní kritéria a byli tolerantní ke vkusu jiných
- ctili a chránili kulturní hodnoty a sledovali kulturní dění
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z okruhu Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Obsah je rozdělen do tří oblastí: oblast mluvnice oblast slohu – komunikační oblast literatury Oblasti se navzájem prolínají. Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové vědomosti a dovednosti, v oblasti komunikační a slohové výchovy se zaměřuje na potřeby budoucí profese především volbou cvičení vztahujících se k potřebám praxe. V literární výchově učivo základní školy systematizuje a prohlubuje. Předmět „Český jazyk a literatura“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula, Občanská výchova, cizí jazyky, odborné předměty. Předmět je významným článkem průřezového tématu Občan v demokratické společnosti.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura starověku a středověku, práce s literárním textem.

2. ročník

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura 18. a 19. století, práce s literárním textem.

3. ročník

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura minulého století a současnosti, práce s literárním textem.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Těžiště výuky tedy spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, schopností chápat a interpretovat text, a to i text odborný. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- četba a interpretace ukázek z uměleckých děl
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- mluvnické cvičení a samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná a skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- pravopisná cvičení
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- naučné a instruktážní filmy
- návštěvy výstav, kulturních akcí

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata personální a sociální kompetence
- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání

- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a svět práce

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího
- vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebezprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblasti komunikace v rámci vykonávání obchodně – provozních aktivit.

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 64 hodin

| | |
|--|---|
| Kulturní instituce ČR | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce základních kulturních institucí • uvědomuje si význam knihoven a šíří jejich služeb • zvolí vhodný zdroj informací, zvládne výběr informací a je schopen přistupovat k nim kriticky | <ul style="list-style-type: none"> • Kulturní instituce ČR se zaměřením na knihovny a možnosti jejich využití, tisk, internet, exkurze |
| Základy literární teorie | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • klasifikuje literární druhy podle jejich žánrů a druhů • rozliší jednotlivé literární texty podle jejich charakteristických znaků a vysvětlí rozdíly mezi nimi | <ul style="list-style-type: none"> • Základy literární teorie (podstata a funkce literatury, literární druhy a žánry) |
| Výběr z nejstarších světových literatur | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • prohloubí si a získá nové poznatky o nejstarších dílech světové literatury • uvědomí si aktuálnost těchto děl • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl • | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr z nejstarších světových literatur <ul style="list-style-type: none"> ○ řecká mytologie ○ Bible |
| Výběr z české středověké literatury | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • utřídí si poznatky o české středověké literatuře • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů • vysvětlí význam Jana Husa a jeho odkaz pro současnost | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr z české středověké literatury <ul style="list-style-type: none"> ○ nejstarší památky z doby Velké Moravy ○ literární památky doby středověku, ○ osobnost a dílo Jana Husa |
| Výběr z evropské renesanční literatury | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • pochopí renesanční změny v myšlení lidí • uvede významné představitele renesančního umění – nejen literatury • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr z evropské renesanční literatury <ul style="list-style-type: none"> ○ renesance jako nový umělecký a životní styl ○ výběr z děl renesančních autorů |

| Literatura doby pobělohorské | 3 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje problematiku doby pobělohorské • vysvětlí názory J. A. Komenského, uvědomí si jejich nadčasovost • objasní význam lidové slovesnosti pro národ | <ul style="list-style-type: none"> • Literatura doby pobělohorské <ul style="list-style-type: none"> ○ Jan Ámos Komenský ○ význam ústní lidové slovesnosti |

| Výběr z literatury národního obrození | 5 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam buditelů pro formování novodobého národa, • chápe společenskou funkci divadla i v současnosti • prohlubuje si znalosti o osobnostech literatury této doby • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl • text interpretuje a diskutuje o něm | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr z literatury národního obrození <ul style="list-style-type: none"> ○ charakteristika období ○ jazykovědci a historici NO ○ význam českého divadla v době NO ○ romantismus a jeho představitelé |

| Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností | 10 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci slohotvorných činitelů • rozliší funkční styl a slohový útvar • připravuje se na aktivní účast na společenském dění • vhodně se prezentuje • zdokonaluje kulturu osobního projevu • upevňuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování • vhodně formuluje otázky a odpovědi • učí se vnímat a poslouchat partnera • věcně správně argumentuje | <ul style="list-style-type: none"> • Podstata slohu, • Slohotvorní činitelé • Funkční styly • Projevy prostě sdělovací • Vyjadřování při běžném společenském styku, běžná komunikace |

| Krátké informační útvary | 7 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zajistí si potřebné zdroje informací, vybírá z nich, přistupuje k nim kriticky • má přehled o denním tisku • dokáže formulovat své názory | <ul style="list-style-type: none"> • Krátké informační útvary <ul style="list-style-type: none"> ○ zpráva ○ oznámení ○ inzerát a odpověď na něj ○ reklama |

| | |
|---|--|
| Vypravování | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • objasní rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním • uvědomuje si situace, kdy je nespisovné vyjadřování nevhodné • dokáže se věcně správně, jasně, srozumitelně vyjadřovat | <ul style="list-style-type: none"> • Vypravování <ul style="list-style-type: none"> ○ vyprávěcí postupy běžné komunikaci ○ v uměleckém projevu ○ v publicistice ○ stavba vypravování ○ charakteristické jazykové prostředky |
| Hlavní principy českého pravopisu | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ověřuje a upevňuje si znalosti ze ZŠ • v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu | <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní principy českého pravopisu • opakování a upevňování vědomostí ze ZŠ |
| Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v soustavě jazyků | <ul style="list-style-type: none"> • Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky |
| Národní jazyk a jeho útvary | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy ve vlastním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • Národní jazyk a jeho útvary |

| Hlavní principy českého pravopisu | 10 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje • bezpečně ovládá pravopis odborné terminologie • používá normativní příručky českého jazyka • rozvíjí slovní zásobu a své vyjadřovací schopnosti • v komunikaci volí prostředky adekvátní situaci • používá odbornou terminologii • rozvíjí slovní zásobu • rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk, obecnou češtinu, nářečí, • slang • chápe rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním • pracuje s nejnovějšími jazykovými příručkami • využívá PC při práci s textem | <ul style="list-style-type: none"> • y/ i po obojetných hláskách • pravopis u,ů, ú • pravopis skupin –bě-, -vě-, -pě-/-bje-, -vje • pravopis skupin – mě-, -mě • pravopis předpon s-, z-, vz • pravopis předložek s, z/ se, ze • práce s Pravidly českého pravopisu • slovní zásoba, stylové rozvrstvení a • obohacování slovní zásoby • slovo, synonyma, antonyma, homonyma, slova jednoznačná a mnohoznačná, jazykové příručky a práce s nimi |
| Tvoření slov | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje zásady správné výslovnosti • prohlubuje si pravopisné dovednosti • zamýšlí se nad významem a strukturou slov | <ul style="list-style-type: none"> • Tvoření slov |

2. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 64 hodin

| | |
|---|---|
| Realismus v české a světové literatuře | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • pozná základní rysy realismu i v jiných druzích umění • uvede hlavní představitele českého i světového realismu • text interpretuje a debatuje o něm • vysvětlí význam K. H. Borovského pro českou žurnalistiku • vysvětlí znaky fejetonu a umí jej vyhledat v současném tisku • vysvětlí na základě uměleckého textu sociální problematiku doby | <ul style="list-style-type: none"> • podstata realismu • kritický realismus v dílech K. H. Borovského, J. Nerudy, B. Němcové • výběr z děl světového realismu |
| Česká poezie 2. poloviny 19. století | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže interpretovat i poezii • prokáže recitační schopnosti | <ul style="list-style-type: none"> • Česká poezie 2. poloviny 19. století |
| Česká literatura konce 19. století | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje a debatuje o něm • porovná drama v jevištní a knižní formě • uvědomí si význam historických děl jako „učebnice“ dějepisu • vytváří si kladný vztah k historii českého národa | <ul style="list-style-type: none"> • Česká literatura konce 19. století se zaměřením na historický realismus a divadlo |
| Česká literatura přelomu 19. a 20. století | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje a debatuje o něm • uvědomuje si sociální problematiku doby – dílo B. Bezruč • na základě četby básní F. Šrámka porozumí pojmu antimilitarismus • pochopí i dějinný kontext obsahu čteného | <ul style="list-style-type: none"> • Česká literatura přelomu 19. a 20. století <ul style="list-style-type: none"> ○ moderní umělecké směry v české literatuře ○ vesnická tematika) |

| | |
|--|---|
| Komunikační a slohová výchova Styl administrativní | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vystihne charakteristické znaky administrativního stylu • využívá vhodné jazykové prostředky • důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu • sestaví jednoduchý úřední dopis • sestaví žádost • uplatňuje správné zásady vyplňování formulářů • využívá internet pro získání (vyplnění) formulářů • je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP | <ul style="list-style-type: none"> • úřední dopis • žádost • stížnost • úprava úředního dopisu • formuláře |

| | |
|--|---|
| Komunikační a slohová výchova Osobní dopis | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomí si význam osobní korespondence • poukáže na přednosti kultivovaného písemného styku • důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu • používá vhodné jazykové prostředky • dbá na formální úpravu dopisu | <ul style="list-style-type: none"> • Blahopřání • Přání • Kondolence |

| | |
|---|---|
| Komunikační a slohová výchova Popis | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci popisu • pozná charakteristické znaky popisu • používá vhodné jazykové prostředky | <ul style="list-style-type: none"> • Popis |

| | |
|---|--|
| Odborný popis | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci odborného popisu a popisu pracovního postupu • pozná charakteristické znaky odborného popisu a popisu pracovního postupu • používá vhodné jazykové prostředky • důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu • odborně se vyjadřuje ve svém oboru • je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP • vyhledá si potřebné informace na internetu • aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem | <ul style="list-style-type: none"> • Odborný popis • Popis pracovního postupu (se zaměřením na učební obor žáků) |

| | |
|--|---|
| Hlavní principy českého pravopisu | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví | <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní principy českého pravopisu |

| | |
|---|--|
| Slovní druhy | 13 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje daný slovní druh • vyhledá je v textu, rozlišuje druhy • určí jejich mluvnické kategorie • vysvětlí tvorbu koncovek a správně je používá v psaném a mluveném projevu • vytvoří tři stupně přídavných jmen, zná druhy stupňování • odůvodní koncovky číslovek a správně je používá v psaném i mluveném projevu • objasní si vztah mezi koncovkou sloves v přísudku a podmětem • je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP • získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka • dodržuje pravopisné normy spaní • vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy • charakterizuje jednotlivé neohebné slovní druhy • vyjmenuje je a vyhledá v textu | <ul style="list-style-type: none"> • Slovní druhy – gramatické tvary, konstrukce a jejich sémantické funkce • Podstatná jména • Přídavná jména • Zájmena • Číslovky • Slovesa • Neohebné slovní druhy |

| | |
|---|--|
| Slovní zásoba vzhledem k oboru | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie | <ul style="list-style-type: none"> • Slovní zásoba vzhledem k oboru, terminologie |

3. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 60 hodin

| | |
|--|---|
| Česká a světová literatura mezi 1. a 2. světovou válkou | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje společenskou situaci v meziválečném období | <ul style="list-style-type: none"> • Z české a světové literatury mezi 1. a 2. světovou válkou |
| Díla české meziválečné poezie | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí hlavní umělecké směry • uvede jejich hlavní představitele v kontextu doby • objasní pojmy proletářské umění, poetismus, sociální balada • zdokonaluje své recitační schopnosti | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr z děl české meziválečné poezie |
| Díla české meziválečné prózy | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní představitele v kontextu doby • zajímá se o kvalitu díla • text interpretuje a debatuje o něm • vysvětlí význam osobnosti K. Čapka • přiblíží pokrokovost a aktuálnost názorů K. Čapka | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr z děl české meziválečné prózy |
| České divadlo v meziválečném období | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam divadla v meziválečném období • objasní avantgardní prvky v Osvobozeném divadle • aktivně poznává divadlo současné • vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl | <ul style="list-style-type: none"> • České divadlo v meziválečném období <ul style="list-style-type: none"> ○ Avantgardní divadlo ○ Improvizace ○ Alegorie |
| Česká a světová literatura po 2. světové válce | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje literární tvorbu v 2. polovině 20. století • uvede hlavní představitele v kontextu doby • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl • zajímá se o současnou literární tvorbu • dokáže rozlišit kvalitní a nekvalitní literaturu | <ul style="list-style-type: none"> • Česká a světová literatura po 2. světové válce |

| | |
|--|---|
| Filmové umění | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v obsahu práce profesí spojených s filmem • má přehled o nejznámějších českých a světových režisérech • uvede některé filmy vzniklé na základě knih • dokáže rozlišit kvalitní a nekvalitní film | <ul style="list-style-type: none"> • Filmové umění |

| | |
|--|---|
| Písňové texty | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má přehled o nejznámějších českých, případně světových písničkářích • rozvíjí své tvůrčí schopnosti | <ul style="list-style-type: none"> • Písňové texty |

| | |
|--|---|
| Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností | 15 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem • odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky • zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému • prohlubuje si jazykové dovednosti a znalosti pravopisu • orientuje se ve výstavbě textu • uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování • orientuje se ve výstavbě textu • používá pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, dokáže je vysvětlit • v písemném projevu aplikuje • pravopisná pravidla, dokáže je vysvětlit • nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak • pracuje se slovníky cizích slov při vyhledání významu cizích slov | <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní principy českého pravopisu • Druhy vět z komunikačního a gramatického hlediska (druhy vět podle obsahu) • Větné členy • Čárka ve větě jednoduché • Slova cizího původu, odborná terminologie |

| Komunikační a slohová výchova | 15 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • sestaví životopis • vyjadřuje se jasně, správně a srozumitelně • dokáže zpracovat životopis pomocí formulářů v PC • objasní podstatu výkladu • vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně • odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky • odborně se vyjadřuje o jevech ve svém oboru • zjišťuje si odborné informace z dostupných zdrojů, orientuje se v nich a přistupuje k nim kriticky • rozumí obsahu odborného textu • pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty | <ul style="list-style-type: none"> • Životopis • Výklad <ul style="list-style-type: none"> ○ techniky a druhy čtení ○ orientace v textu ○ výpisky |

| Práce s textem a získávání informací | 10 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje • předvede samostatný souvislý slovní projev • argumentuje a obhájí svá stanoviska • klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi • dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace • uplatňuje zásady asertivní komunikace • rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní • analyzuje jednání lidí ve svém okolí • navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích | <ul style="list-style-type: none"> • Slohová cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ grafická a formální úprava jednotlivých ○ písemných projevů ○ získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení) • Asertivní komunikace |

| Komunikační a slohová výchova | 20 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje • předvede samostatný souvislý slovní projev • argumentuje a obhajuje svá stanoviska • klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi • dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace • uplatňuje zásady asertivní komunikace • rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní • analyzuje jednání lidí ve svém okolí • navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích • sestaví životopis • vyjadřuje se jasně, správně a srozumitelně • dokáže zpracovat životopis pomocí formulářů v PC • objasní podstatu výkladu • vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně • odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky • odborně se vyjadřuje o jevech ve svém oboru • zjišťuje si odborné informace z dostupných zdrojů, orientuje se v nich a přistupuje k nim kriticky • rozumí obsahu odborného textu • pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty | <ul style="list-style-type: none"> • Slohová cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů ○ získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení • Asertivní komunikace • Životopis • Výklad <ul style="list-style-type: none"> ○ techniky a druhy čtení ○ orientace v textu ○ výpisky |

| Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností | 10 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem • odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky • zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému • prohlubuje si jazykové dovednosti a znalosti pravopisu • orientuje se ve výstavbě textu • uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování • orientuje se ve výstavbě textu • používá pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, dokáže je vysvětlit | <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní principy českého pravopisu • Druhy vět z komunikačního a gramatického hlediska (druhy vět podle obsahu) • Větné členy • Čárka ve větě jednoduché • Čárka v souvětí |

| | |
|---|---|
| Práce s textem a získávání informací | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak• pracuje se slovníky cizích slov při vyhledání významu cizích slov | <ul style="list-style-type: none">• Slova cizího původu, odborná terminologie |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 64 |

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk se zaměřením na gastronomii a cestovní ruch.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali
- informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie a
- jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky
- pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali
- text jako zdroj poznání
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté
- poznatky využívali v praxi
- Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.
- Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-54-H/01Cukrář z okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní dovednosti získané na základní škole a zaměřuje se především na potřeby budoucí profese. Žák si osvojuje odbornou slovní zásobu a odborné fráze, které používá v praxi při komunikaci a při sestavování jídelních lístků pro anglicky mluvící hosty. Předmět „Anglický jazyk“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula Český jazyk, Občanská výchova, Informační a komunikační technologie a odborné předměty Technologie, Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, a především Odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy, procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou

2. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby

3. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, praktické využívání gramatických jevů, práce s odbornými texty, samostatný ústní a písemný projev, příprava na ZZ

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí cca 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho odborná terminologie tvoří více než 70% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je nutno zvážit možnosti a schopnosti kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování na místo objasnění. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky nové strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe – posuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu

- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT

- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednatelce a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

Člověk a svět práce

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládání techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely výuky
- anglického jazyka, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 64 hodin

| | |
|---|---|
| Úvod do AJ | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu anglické abecedy • ovládá výslovnost anglických hlásek • ovládá spelování svého jména a dalších slov • zvládne vyjmenovat základní číslovky | <ul style="list-style-type: none"> • rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou • základní pravidla výslovnosti • anglická abeceda – důležitost znalosti anglického spelování – nácvik spellingu • základní číslovky 0–100 |
| Pozdravy, rozloučení, poděkování, dny v týdnu, měsíce, roční období | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem • dokáže se představit • zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • pozdravy při setkávání a loučení • obraty k zahájení a ukončení komunikace • představení se • prosba, poděkování, vyjádření souhlasu • dny v týdnu, měsíce, roční období |
| Zájmena, členy | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje všechna osobní a přivlastňovací zájmena • pozná základní rozdíl mezi použitím určitého a neurčitého členu | <ul style="list-style-type: none"> • osobní zájmena • přivlastňovací zájmena • člen určitý • člen neurčitý |
| Časování sloves v přítomném čase prostém | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže časovat pravidelná slovesa • dokáže časovat sloveso TO HAVE a TO BE • utvoří otázku a zápor v přít. čase | <ul style="list-style-type: none"> • časování sloves TO HAVE a TO BE, otázka a zápor • otázka a zápor u pravidelných sloves v přít. čase prostém |
| Slovosled ve větě | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vytvoří se správným slovosledem větu oznamovací • vytvoří krátké věty tázací se správným slovosledem • vyjmenuje tázací zájmena a použije je v krátkých větách • dokáže napsat krátké otázky a stručně odpovědět | <ul style="list-style-type: none"> • věta oznamovací • věta tázací • tázací zájmena • stručná odpověď |

| | |
|---|---|
| Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje jednotlivé členy rodiny • stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání) • vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách • zaznamenává písemně hlavní myšlenky ve formě jednoduchého popisu | <ul style="list-style-type: none"> • rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby |

| | |
|---|--|
| Cukrářské suroviny – kakao, čokoláda, káva, jádroviny | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje cukrářské suroviny a popíše jejich druhy • zapamatuje si a vyjmenuje druhy surovin • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • kakao, čokoláda, káva • jádroviny |

| | |
|--|--|
| Cukrářské suroviny – mléko a mléčné výrobky | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy mléčných výrobků • popíše jejich vlastnosti • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • mléko a mléčné výrobky |

| | |
|--|--|
| Dotazy na ulici, objekt, popis cesty | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • použije krátké otázky při dotazování na cestu • reaguje komunikativně správně při dotazování na cestu • vyžádá si jednoduchou informaci • vysvětlí a popíše cestu k objektu • zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu • znamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku • objekt • popis cesty |

| | |
|---|--|
| Cukrářské suroviny – cukry a sladidla | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy cukrů a sladidel • zapamatuje si základní druhy cukrů a sladidel • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • cukry a sladidla |

| | |
|---|---|
| Přítomný čas průběhový | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si rozdíl mezi použitím přít. času prostého a průběhového • umí utvořit PČ průběhový, otázku, zápor • umí použít stručnou odpověď | <ul style="list-style-type: none"> • PČ průběhový x prostý |

| | |
|---|--|
| Tázací zájmena who, what, where | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • respektuje pravidlo tázací věty • rozliší otázku na podmět a předmět | <ul style="list-style-type: none"> • tázací zájmena |

| | |
|--|--|
| Cukrářské suroviny – želírovací, kypřicí a barvicí prostředky | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní druhy • v textu je vyhledá a rozpozná • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • želírovací, kypřicí a barvicí prostředky |

| | |
|---|--|
| V obchodě, nakupování | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvýšenou pozornost věnuje oddělní potravin) • vyjádří množství a druh vybraného zboží • zeptá se na možnost placení • aplikuje do krátkých vět, zda si zboží vezme či ne • rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení |

| | |
|--|--|
| V hotelu | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže se zeptat na základní informace při příjezdu • vyplní jednoduchý formulář • zeptá se na poskytované služby v hotelu • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • v hotelu • služby |

| | |
|---|---|
| Ovoce, zelenina, saláty | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • ovoce • zelenina • saláty |

| | |
|--|--|
| Množné číslo podstatných jmen | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • tvoří mn. číslo u pravidelných pod. jmen • tvoří mn. číslo u nepravidelných pod. jmen | <ul style="list-style-type: none"> • MČ u pod. jmen pravidelných a nepravidelných |

| | |
|---|--|
| Přídavná jména | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • tvoří stupňování příd. jmen • správně vyslovuje 2. a 3. stupeň příd. jmen • umí správně porovnávat – větší než... | <ul style="list-style-type: none"> • přídavná jména |

| | |
|---|---|
| Cukrářské suroviny – škroby, vejce | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje a vyjmenuje druhy škrobů • dokáže pojmenovat pokrmy z vajec • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • škroby, vejce |

| | |
|--|---|
| Rozkazovací způsob sloves | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • používá rozkazovací způsob sloves a aplikuje jej do krátkých příkazů a proseb • používá záporný rozkazovací způsob slovesa v krátkých větách. • používá rozk. způsob v 1. osobě mn. č. | <ul style="list-style-type: none"> • rozkazovací způsob • rozkazovací způsob v záporu • rozkazovací způsob v 1. osobě mn. č. |

| | |
|--|--|
| Příslovce | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • tvoří stupňování příslovčí • správně vyslovuje 2. a 3. stupeň příslovčí • umí správně porovnávat – více než... | <ul style="list-style-type: none"> • příslovce |
| Číslovky základní a řadové | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat číslovky základní 1–100 • umí od nich utvořit řadové číslovky | <ul style="list-style-type: none"> • číslovky základní 1–100 • řadové číslovky |
| Způsobová slovesa CAN, MAY, MUST | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí použít způsobová slovesa • zeptá se, jestli něco smí • umí vyjádřit zdvořilou žádost | <ul style="list-style-type: none"> • slovesa can, may, must • |
| Určování času | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí se zeptat na čas • zná hodiny • umí vyjádřit, kdy se událost stala | <ul style="list-style-type: none"> • hodiny • včera, dnes, zítra |
| Souhrnné opakování | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí si vyhledat základní recepty na PC • přeloží základní suroviny | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské suroviny |

2. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 64 hodin

| | |
|--|--|
| Minulý čas prostý | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vytvořit min. čas prostý u pravidelných sloves • správně vyslovuje koncovku MČ • umí vytvořit zápor a otázku • umí stručně odpovědět • vyjmenuje základní nepravidelná slovesa | <ul style="list-style-type: none"> • min. čas prostý u pravidelných sloves • otázka a zápor pravidel. sloves • nepravidelná slovesa |
| Počítatelná a nepočítatelná podstatná jména | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • osvojí si rozdíly mezi počítatelnými a nepočítatelným PJ • vyjádření mnoho, málo | <ul style="list-style-type: none"> • počítatelná a nepočítatelná PJ • mnoho, málo |
| Anglicky mluvící země | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat anglicky mluvící země • dokáže vyjmenovat základní anglické a americké tradice a zvyky • umí vyjmenovat charakteristické pokrmy kuchyní | <ul style="list-style-type: none"> • Velká Británie • kultura, tradice a zvyky, kuchyně • Spojené státy americké, Austrálie |
| Budoucí čas | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá 2 způsoby tvoření budoucího času – will, going to • odvodí si otázku a zápor v budoucím čase • čte s porozuměním jednoduché odborné texty | <ul style="list-style-type: none"> • budoucí čas will • budoucí čas going to • otázka a zápor |
| Nákupy, jídlo, pití | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin), • zeptá se na cenu, možnost placení • umí vyjádřit množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne • reprodukuje a používá výrazy jako HAVE BREAKFAST | <ul style="list-style-type: none"> • Obchody • Základní potraviny • Placení • HAVE BREAKFAST |

| | |
|---|--|
| Můj denní program, určování času | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje činnosti, které během dne dělá • popíše v krátkých větách průběh svého dne • zeptá se na časový údaj a porozumí mu • dokáže sdělit, kolik je hodin | <ul style="list-style-type: none"> • můj denní program • určování času • včera, dnes, zítra |

| | |
|---|---|
| Naše město | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše základní pamětihodnosti svého města • popíše pamětihodnosti Karlových Varů • popíše pamětihodnosti Prahy | <ul style="list-style-type: none"> • moje město • Praha • Karlovy Vary |

| | |
|---|---|
| Neurčitá zájmena some, any, no | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • reprodukuje pravidlo o použití some, any, no • umí rozlišit použití some, any v otázce | <ul style="list-style-type: none"> • some, any, no |

| | |
|--|--|
| Dům a domov | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • popíše svůj domov včetně okolí • umí vyjmenovat typy bydlení • umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání u stolu) • porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • popis bydliště • popis bytu • popis zařízení |

| | |
|---|--|
| Nákupy surovin, informování se na služby, objednávka služby, objednávka v restauraci | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • dokáže požádat o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin) • umí se zeptat na cenu a možnost placení • zvládne vyjádřit množství zboží a zda si zboží vezme či ne • dokáže vyjmenovat některé služby (zvláštní pozornost věnuje oboru gastronomie, hotelnictví a turismus) • zvládne se zeptat na službu a dokáže si ji objednat • dokáže si objednat v restauraci • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách | <ul style="list-style-type: none"> • nákupy surovin • informování se na služby • objednávka služby • objednávka v restauraci |

| | |
|--|---|
| Těsta | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní druhy těst • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • těsta kynutá • těsta třená • těsta linecká • těsta pálená • těsta listová |

| | |
|--|--|
| Hmoty | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní druhy hmot • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • šlehané hmoty • třené hmoty |

| | |
|---|--|
| Náplně | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si druhy náplní • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • náplně |

| | |
|---|--|
| Korespondence | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozezná rozdíl mezi formálním a neformálním dopisem • vyjmenuje náležitosti formálního a neformálního dopisu • zvládne napsat formální a neformální dopis • rozumí obsahu obchodního a osobního dopisu • zvládne napsat vzkaz a blahopřání • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • oficiální nebo obchodní dopis • osobní dopis • uvedení do společnosti • vzkaz • blahopřání |

| | |
|--|---|
| Dorty a moučníky | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní druhy dortů • dokáže vyjmenovat druhy moučníků • v textu je vyhledá a rozpozná • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • dorty • moučníky |

| | |
|---|---|
| Zmrzliny | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní druhy zmrzlin • dokáže dokáže hodnotit chuť • v textu je vyhledá a rozpozná • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • zmrzliny • chutě |
| Vazba WOULD LIKE TO | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • používá tuto vazbu při obsluze hosta • používá tuto vazbu při žádosti • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • vazba WOULD LIKE TO |
| Česká republika | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • umí vyjmenovat základní společenské zvyklosti • dokáže vyjmenovat základní tradice • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • Česká republika • kultura, umění a literatura • tradice a společenské zvyklosti |

3. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 60 hodin

| | |
|---|--|
| Perfektum | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje přítomný čas od perfekta v mluveném i psaném projevu • ovládá tvorbu minulého času – perfekta • vhodně aplikuje perfektem ve vlastním projevu • porozumí textu psaném v perfektu | <ul style="list-style-type: none"> • perfektem slabých sloves • perfektem silných sloves |

| | |
|---|---|
| Práce a zaměstnání | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyjmenovat základní pracovní pozice (se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a služby) • zná náležitosti a formu životopisu a umí jej sestavit • zvládne si sjednat schůzku v ústním i písemném projevu • ovládá základní fráze při jednání se zaměstnavatelem | <ul style="list-style-type: none"> • práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem |

| | |
|---|--|
| Číslovky 100 – 1 000 000 | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozumí tvorbě číslovek • dokáže vyjmenovat číslovky • dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu • umí se zeptat na cenu, • umí se zeptat na počítatelná i nepočítatelná podstatná jména - HOW MUCH, HOW MANY | <ul style="list-style-type: none"> • číslovky 100 – 1 000 000 • HOW MUCH, HOW MANY |

| | |
|--|--|
| Cukrářské stroje | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní druhy cukrářských strojů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské stroje mísící • cukrářské stroje chladící • cukrářské stroje tepelné |

| | |
|--|--|
| Cukrářský provoz | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje cukrářské suroviny • popíše práci cukráře • popisuje technologické postupy cukrářských výrobků • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské suroviny • cukrářský provoz |

| | |
|--|--|
| Technologické postupy při přípravě receptů na ZZ | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje cukrářské suroviny • popisuje technologické postupy cukrářských výrobků • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • najde si na PC 5 základních receptů k ZZ | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské suroviny • technologický postup přípravy |
| Časové věty | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vybaví si časové spojky • aplikuje pravidlo a tvoření časových vět • rozliší věty časové a podmínkové | <ul style="list-style-type: none"> • when, after, before |
| Oblékání | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat běžné druhy oděvů • upřesní velikost barvu, vzory • navrhne oblečení pro různé příležitosti, • zmíní i způsob oblékání ve vztahu • k profesní orientaci | <ul style="list-style-type: none"> • oděvy pánské, dámské, dětské • velikosti, barvy • slavnostní, pracovní, sportovní, běžné oblečení |
| Péče o zdraví | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvládne základní popis lidského těla (ruce, nohy, břicho ..) i některé orgány • dokáže se zeptat na lékaře, pohotovost • zvládne jednoduchý popis svého aktuálního zdravotního problému | <ul style="list-style-type: none"> • části těla • vyjádření zdravotního stavu – bolí mě... • mám teplotu apod. |
| Cestování | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní dopravní prostředky • přeloží jednoduché nápisy na nádraží a na letišti • rezervuje si letenku, koupí si jízdenku • rezervuje si ubytování mailem nebo telefonicky | <ul style="list-style-type: none"> • dopravní prostředky • rezervace jízdenek • fráze I WOULD LIKE • hotel, penzion, jednolůžkový pokoj, strava... |

| | |
|---|---|
| Životopis, jednání s budoucím zaměstnavatelem | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyjmenovat základní pracovní pozice (se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a služby) • zná náležitosti a formu životopisu a umí jej sestavit • zvládne si sjednat schůzku v ústním i písemném projevu • ovládá základní fráze při jednání se zaměstnavatelem | <ul style="list-style-type: none"> • práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem |

| | |
|---|---|
| Komunikační obraty | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá a správně používá slovní zásobu v komunikaci • vyjadřuje se ústně i písemně v každodenních situacích • dokáže pohotově reagovat v každodenních snadno předvídatelných situacích • volí vhodné výrazy s ohledem na situaci, ve které se nachází, přičemž zohlední míru formálnosti | <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření nesouhlasu • vyjádření odmítnutí • vyjádření zklamání • vyjádření naděje • vyjádření obavy • vyjádření projevu radosti |

| | |
|---|---|
| Restaurace | 8 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje vhodnou odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v komunikaci s číšníkem • volí vhodné pozdravy s ohledem na čas a míru formálnosti • dokáže se zeptat na doporučené jídlo, objednat si pití a jídlo • umí případně reklamovat číšníkovi (studené jídlo, nedodaný pokrm, chybějící příbor apod.) • zeptá se na způsob placení | <ul style="list-style-type: none"> • objednávka • stížnosti, reklamace • placení • rozloučení |

| | |
|--|---|
| Opakování na ZZ, | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje cukrářské suroviny • popisuje technologické postupy cukrářských výrobků • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • reprodukuje 5 receptů k ZZ | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské suroviny • technologický postup přípravy |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 48 2. ročník – 48 3. ročník – 60 |

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk se zaměřením na gastronomii a cestovní ruch.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky
- pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-54-H/01Cukrář z okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní dovednosti získané na základní škole a zaměřuje se především na potřeby budoucí profese. Žák si osvojuje odbornou slovní zásobu a odborné fráze, které používá v praxi při komunikaci a při sestavování jídelních lístků pro německy mluvícími hosty. Předmět „Německý jazyk“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula Český jazyk, Občanská výchova, Informační a komunikační technologie a odborné předměty Technologie, Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, a především Odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy, procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou

2. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby

3. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, praktické využívání gramatických jevů, práce s odbornými texty, samostatný ústní a písemný projev.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí cca 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho odborná terminologie tvoří více než 70% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je nutno zvážit možnosti a schopnosti kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování na místo objasnění. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky nové strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

K učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

Komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

Občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

K pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění

- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

Člověk a svět práce

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT

pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání

získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů

komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládnutí techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním vybavením počítače pro účely výuky německého jazyka, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 48 hodin

| | |
|---|--|
| Úvod do německého jazyka | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu německé abecedy • ovládá výslovnost samohlásek s přehláskou • rozlišuje základní zvukové prostředky a vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • zvládne vyjmenovat základní číslovky a jejich násobky | <ul style="list-style-type: none"> • význam • německá abeceda • základní pravidla výslovnosti • slovní zásoba a její tvoření • základní číslovky 0-100 |
| Pozdravy, rozloučení, poděkování, dny v týdnu, měsíce, roční období | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem • dokáže se představit • zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • pozdravy při setkávání a loučení • obraty k zahájení a ukončení komunikace • představení se • prosba, poděkování, vyjádření souhlasu • dny v týdnu, měsíce, roční období |
| Časování sloves v přítomném čase | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže časovat základní slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět • dokáže časovat základní slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět. • dokáže časovat sloveso v přítomném čase • dokáže časovat sloveso v přítomném čase a aktivně jej používat | <ul style="list-style-type: none"> • časování slovesa haben a sein • časování slabých sloves v přítomném čase • časování slovesa können • časování slovesa möchten |
| Slovosled ve větě | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vytvoří se správným slovosledem větu oznamovací a rozezná rozdíl od věty tázací • vytvoří krátké věty tázací se správným slovosledem • vyjmenuje tázací zájmena a použije je v krátkých větách • dokáže napsat krátké otázky • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení | <ul style="list-style-type: none"> • věta oznamovací • věta tázací • tázací zájmena • otázka doplňovací a zjišťovací |

| | |
|--|--|
| Člen určitý a neurčitý | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí použití členu určitého a neurčitého • rozliší použití členu určitého a neurčitého ve slovním a písemném projevu • použije člen určitý a neurčitý v krátkých větách. | <ul style="list-style-type: none"> • člen určitý a neurčitý |

| | |
|--|---|
| Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje jednotlivé členy rodiny • stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání) • vyjádří, jak se cítí • vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách • zaznamenává písemně hlavní myšleny ve formě jednoduchého popisu | <ul style="list-style-type: none"> • rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby |

| | |
|---|--|
| Cukrářské suroviny – kakao, čokoláda, káva, jádroviny | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje cukrářské suroviny a popíše jejich druhy • zapamatuje si a vyjmenuje druhy surovin • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • kakao, čokoláda, káva • jádroviny |

| | |
|---|--|
| Rozkazovací způsob sloves | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • používá rozkazovací způsob sloves a aplikuje jej do krátkých příkazů a prosb • používá rozkazovací způsob slovesa sein v krátkých větách. • požádá o zpomalení tempa řeči | <ul style="list-style-type: none"> • rozkazovací způsob slabých sloves • rozkazovací způsob slovesa sein |

| | |
|--|--|
| Cukrářské suroviny – mléko a mléčné výrobky | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy mléčných výrobků • popíše jejich vlastnosti • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • mléko a mléčné výrobky |

| | |
|--|--|
| Dotazy na ulici, objekt, popis cesty | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • použije krátké otázky při dotazování na cestu • reaguje komunikativně správně při dotazování na cestu • vyžádá si jednoduchou informaci • vysvětlí a popíše cestu k objektu • zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu • znamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku • objekt • popis cesty |

| | |
|---|--|
| Cukrářské suroviny – cukry a sladidla | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy cukrů a sladidel • zapamatuje si základní druhy cukrů a sladidel • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • cukry a sladidla |

| | |
|---|--|
| Zájmena | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • použije osobní zájmena ve větách • použije přivlastňovací zájmena ve spojení s podstatným jménem • uvědomuje si rozdíly ve vyjadřování zájmena „svůj“ v němčině | <ul style="list-style-type: none"> • osobní zájmena • přivlastňovací zájmena |

| | |
|--|--|
| Cukrářské výrobky – obiloviny a mlýnské výrobky | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyjmenovat základní druhy obilovin • zapamatuje si a pojmenuje mlýnské výrobky • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • obiloviny • mlýnské výrobky |

| | |
|--|---|
| Silné skloňování podstatných jmen | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si rozdíl mezi skloňováním v českém a německém jazyce • používá podstatná jména ve správném tvaru v ústním i písemném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • silné skloňování podstatných jmen |

| | |
|---|---|
| Škroby, vejce | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje a vyjmenuje druhy škrobů • dokáže pojmenovat pokrmy z vajec • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • škroby, vejce |

| | |
|---|---|
| Zápor | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozliší použití záporu nicht a kein • vhodně uplatní základní způsoby tvoření záporu • aplikuje správně zápor v ústním a písemném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • zápor nein, nicht, kein |

| | |
|---|--|
| V obchodě, nakupování | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvýšenou pozornost věnuje oddělní potravin) • vyjádří množství a druh vybraného zboží • zeptá se na možnost placení • aplikuje do krátkých vět, zda si zboží vezme či ne • rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení |

| | |
|---|--|
| Předložky | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje předložky pojící se se 3. pádem • vhodně přiřazuje k předložkám se 3. pádem členy podstatných jmen • vyjmenuje předložky pojící se se 4. pádem • vhodně přiřazuje k předložkám se 4. pádem členy podstatných jmen • v textu vyhledá a rozpozná předložky a určí spojení se správným pádem | <ul style="list-style-type: none"> • předložky se 3. pádem • předložky se 4. pádem |

| | |
|--|--|
| Cukrářské suroviny – želírovací, kypřicí a barvicí prostředky | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní druhy • v textu je vyhledá a rozpozná • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu | <ul style="list-style-type: none"> • želírovací, kypřicí a barvicí prostředky |

| | |
|--|--|
| V hotelu | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže se zeptat na základní informace při příjezdu • vyplní jednoduchý formulář • zeptá se na poskytované služby v hotelu • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • v hotelu • služby |

| | |
|--|--|
| V obchodě, nakupování | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvýšenou pozornost věnuje oddělení potravin) • vyjádří množství a druh vybraného zboží • zeptá se na možnost placení • aplikuje do krátkých vět, zda si zboží vezme či ne • rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení |

2. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 48 hodin

| | |
|---|--|
| Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozezná slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami • dokáže časovat slovesa s odlučitelnými předponami v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět • dokáže časovat slovesa s neodlučitelnými předponami v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět. | <ul style="list-style-type: none"> • slovesa s odlučitelnými předponami • slovesa s neodlučitelnými předponami |
| Můj denní program, určování času | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • vyjmenuje činnosti, které během dne dělá • popíše v krátkých větách průběh svého dne • zeptá se na časový údaj a porozumí mu • dokáže sdělit, kolik je hodin • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • můj denní program • určování času • každodenní život |
| Silná slovesa | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozezná rozdíl mezi slabými a silnými slovesy • ovládá a správně časuje silná slovesa • dokáže časovat silná slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět • v textu je vyhledá a rozezná | <ul style="list-style-type: none"> • časování silných sloves |
| Dům a domov | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • popíše svůj domov včetně okolí • umí vyjmenovat typy bydlení • umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání u stolu) • porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě • stručně popíše svoje město a kulturní památky • vhodně aplikuje slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • popis bydliště • popis bytu • popis zařízení • naše město |
| Vazba es gibt a neurčitý podmět man | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá a správně používá vazbu es gibt • chápe význam neurčitého podmětu man • dokáže v krátkých otázkách používat neurčitý podmět man | <ul style="list-style-type: none"> • vazba es gibt • neurčitý podmět man |

| | |
|---|--|
| Nákupy surovin, informování se na služby, objednávka služby, objednávka v restauraci | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • dokáže požádat o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin) • umí se zeptat na cenu a možnost placení • zvládne vyjádřit množství zboží a zda si zboží vezme či ne • dokáže vyjmenovat některé služby (zvláštní pozornost věnuje oboru gastronomie, hotelnictví a turismus) • zvládne se zeptat na službu a dokáže si ji objednat • dokáže si objednat v restauraci • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách | <ul style="list-style-type: none"> • nákupy surovin • informování se na služby • objednávka služby • objednávka v restauraci |

| | |
|--|--|
| Těsta | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní druhy těst • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • těsta kynutá • těsta třená • těsta linecká • těsta pálená |

| | |
|--|--|
| Množné číslo podstatných jmen | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje množné číslo podstatných jmen od čísla jednotného • dokáže vytvořit množné číslo podstatného jména • v textu rozezná podstatné jméno | <ul style="list-style-type: none"> • skloňování podstatných jmen v množném čísle. |

| | |
|--|--|
| Hmoty | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní druhy hmot • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • šlehané hmoty • třené hmoty |

| | |
|---|---|
| Souvětí a spojky souřadné | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozpozná rozdíl mezi souvětím a větou jednoduchou • vyjmenuje základní souřadné spojky • aplikuje vhodné spojky do souvětí v ústním a písemném projevu • rozpozná hlavní větu od věty vedlejší • dokáže vytvořit vedlejší větu pomocí vhodné spojky | <ul style="list-style-type: none"> • souvětí • spojky souřadné • vedlejší věty |

| | |
|---|--|
| Náplně | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si druhy náplní • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • náplně |

| | |
|--|---|
| Přídavná jména po etwas, nichts, viel | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • porozumí tvaru přídavných jmen • ovládá tvar přídavných jmen po etwas, nichts, viel • vhodně používá a aplikuje přídavná jména do krátkých vět | <ul style="list-style-type: none"> • přídavná jména po etwas, nichts, viel |

| | |
|---|--|
| Zmrzliny | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a pojmenuje druhy zmrzlin • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • je schopen v textu nalézt důležité informace | <ul style="list-style-type: none"> • zmrzliny |

| | |
|---|--|
| Skloňování přídavných jmen po členu určitém a neurčitém | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si rozdíl mezi skloňováním přídavných jmen po členu určitém a neurčitém • dokáže aplikovat přídavná jména ve správném tvaru do slovních spojení a krátkých vět • používá přídavná jména ve správném tvaru v ústním i písemném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • skloňování přídavných jmen po členu určitém • skloňování přídavných jmen po členu neurčitém |

| | |
|--|--|
| Číslovky 100 – 1 000 000 | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozumí tvorbě číslovek • dokáže vyjmenovat číslovky • dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu | <ul style="list-style-type: none"> • číslovky 100 – 1 000 000 |

| | |
|---|---|
| Česká republika | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • umí vyjmenovat základní společenské zvyklosti • dokáže vyjmenovat základní tradice • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • Česká republika • kultura, umění a literatura • tradice a společenské zvyklosti |

| | |
|---|--|
| Způsobová slovesa | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje způsobová slovesa • uvědomuje si rozdíl v časování od ostatních sloves • ovládá a správně časuje způsobová slovesa v přítomném čase • aplikuje způsobová slovesa do krátkých vět • v textu je vyhledá a rozezná | <ul style="list-style-type: none"> • způsobová slovesa v přítomném čase |

| | |
|--|---|
| Dorty a moučníky | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní druhy dortů • dokáže vyjmenovat druhy moučníků • v textu je vyhledá a rozpozná • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • dorty • moučníky |

| | |
|---|--|
| Korespondence | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozezná rozdíl mezi formálním a neformálním dopisem • vyjmenuje náležitosti formálního a neformálního dopisu • zvládne napsat formální a neformální dopis • rozumí obsahu obchodního a osobního dopisu • zvládne napsat vzkaz a blahopřání • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • oficiální nebo obchodní dopis • osobní dopis • uvedení do společnosti • vzkaz • blahopřání |

3. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 60 hodin

| | |
|---|--|
| Perfektum | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje přítomný čas od perfekta v mluveném i psaném projevu • ovládá tvorbu minulého času – perfekta • vhodně aplikuje perfektum ve vlastním projevu • porozumí textu psaném v perfektu | <ul style="list-style-type: none"> • perfektum slabých sloves • perfektum silných sloves |

| | |
|---|---|
| Práce a zaměstnání | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyjmenovat základní pracovní pozice (se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a služby) • zná náležitosti a formu životopisu a umí jej sestavit • zvládne si sjednat schůzku v ústním i písemném projevu • ovládá základní fráze při jednání se zaměstnavatelem | <ul style="list-style-type: none"> • práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem |

| | |
|---|--|
| Stupňování příslovcí a přídavných jmen | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá tvorbu 2. a 3. stupně u příslovcí a přídavných jmen • rozlišuje v písemném a ústním projevu 2. a 3. stupeň příslovcí a přídavných jmen • vyjadřuje se vhodně pomocí stupňování v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • stupňování příslovcí • stupňování přídavných jmen |

| | |
|--|--|
| Cukrářské stroje | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní druhy cukrářských strojů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské stroje mísící • cukrářské stroje chladící • cukrářské stroje tepelné |

| | |
|---|---|
| Péče o zdraví | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní onemocnění • popíše části lidského těla • vysvětlí, jak se cítí • dokáže se objednat k lékaři • popíše jednoduše svůj aktuální zdravotní problém • vhodně aplikuje slovní zásobu v ústním i písemném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • zdraví a nemoc • základní popis lidského těla • jak se cítím • návštěva u lékaře |

| | |
|---|---|
| Slabé skloňování podstatných jmen | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí rozdíl mezi slabým a silným skloňováním • rozlišuje slabé skloňování u rodu mužského • aplikuje v písemném i ústním projevu správné tvary podstatných jmen | <ul style="list-style-type: none"> • slabé skloňování podstatných jmen |

| | |
|--|--|
| Cukrářský provoz | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje cukrářské suroviny • popíše práci cukráře • popisuje technologické postupy cukrářských výrobků • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské suroviny • cukrářský provoz |

| | |
|--|--|
| Zvratná slovesa | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • porozumí významu a tvorbě zvrtným sloves • ovládá a správně používá zvrtná slovesa ve větách • využívá zvrtná slovesa pro porozumění textu i ve vlastním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • zvrtná slovesa |

| | |
|--|--|
| Reálie německy mluvících zemí | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • má znalosti o poznatcích z oboru gastronomie v jednotlivých zemích • umí vyjmenovat známé tradice a základní společenské zvyklosti • dokáže porovnat základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika ve srovnání se zvyklostmi v České republice • umí je vhodně uplatnit v komunikaci • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu | <ul style="list-style-type: none"> • Německo • Rakousko • Švýcarsko • kultura, umění, literatura • tradice a společenské zvyklosti • jména měst a zemí |
| Préteritum | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam préterita • vysvětlí rozdíl mezi préteritem a perfektem • ovládá tvorbu minulého času – préterita • vhodně aplikuje préteritum ve vlastním projevu • porozumí textu psaném v préteritu | <ul style="list-style-type: none"> • préteritum slovesa sein • préteritum slabých sloves • préteritum způsobových sloves |
| Opakování a rozšíření cukrářských okruhů | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyjmenovat cukrářské suroviny • vyjmenuje zařízení a základní vybavení cukrářského provozu • vyjmenuje a popíše technologické postupy • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • ovládá překlad jednoduchých vět • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu v ústním i písemném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • cukrářské suroviny • zařízení a vybavení cukrářského provozu • technologické postupy |
| Budoucí čas | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vysvětlit význam a použití budoucího času • ovládá tvorbu budoucího času s pomocným slovesem werden • rozlišuje budoucí čas v písemném projevu • používá budoucí čas v psaném i mluveném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • budoucí čas |

| Komunikační obraty | 5 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá a správně používá slovní zásobu v komunikaci • vyjadřuje se ústně i písemně v každodenních situacích • dokáže pohotově reagovat v každodenních snadno předvídatelných situacích • volí vhodné výrazy s ohledem na situaci, ve které se nachází, přičemž zohlední míru formálnosti | <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření nesouhlasu • vyjádření odmítnutí • vyjádření zklamání • vyjádření naděje • vyjádření obavy • vyjádření projevu radosti |

| Trpný rod | 3 hodiny |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vysvětlit význam a použití trpného rodu • chápe rozdíl mezi činným a trpným rodem • ovládá tvorbu trpného rodu v krátkých větách • uplatňuje znalost trpného rodu v překladu odborných textů • používá trpný rod v psaném i mluveném projevu | <ul style="list-style-type: none"> • trpný rod |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 28 |

Obecné cíle předmětu

Cílem výuky v občanské výchově je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a usilují o její zachování, porozuměli společnosti a světu, ve kterém žijí, jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím. Respektují lidská práva a váží si lidského života. Důraz se klade na praktický, odpovědný a aktivní život a na rozvíjení sociální a mediální gramotnosti žáků. Významným cílem předmětu je také vést žáky ke schopnosti komunikovat s klienty a společensky vystupovat při poskytování služeb v gastronomii a cestovním ruchu.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně a zodpovědně
- uměli se postavit proti kriminalitě a korupci
- uvědomovali si vlastní identitu
- kriticky hodnotili realitu a utvářeli si vlastní názor
- získávali základy estetického cítění
- jednali hospodárně, chránili materiální a kulturní hodnoty
- využili svých kompetencí v praktickém životě

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání a Estetické vzdělávání. Předmět je nosným článkem průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Obsah předmětu je rozložen do tří postupných ročníků s jednohodinovou týdenní dotací. Předmět Občanská výchova se vztahuje k dalším předmětům vzdělávacího programu: Český jazyk a literatura, Ekonomika, Odbyt a obsluha a Odborný výcvik. Vzdělávání navazuje na učivo ZŠ především v uvědomování si vlastní identity a toleranci identity druhých rozvíjí možnost vytvoření a uplatnění vlastního názoru, kritiku posuzování společenského dění, porozumění společnosti a nenechat sebou manipulovat. Důraz klade na přípravu žáka pro praktický život v demokratické společnosti, včetně komunikace dle zásad společenského chování ve styku s lidmi i institucemi a při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Obsahem vzdělávání jsou dva tematické celky. Člověk v lidském společenství: žáci se učí orientovat v lidské společnosti, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostním menšinám, náboženským hnutím. Člověk a právo: výuka směřuje ke znalostem uplatnění právní ochrany a právní spravedlnosti, seznamují se se soustavou soudů ČR a s činností právních institucí a jejich fungováním.

2. ročník

Obsahem vzdělávání jsou tři tematické celky. Člověk jako občan: výuka směřuje ke znalostem práv a povinností občana, získávání státního občanství, znalostem demokratického státu a problémy, s nimiž se potýká. Média: výuka směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobů argumentace a manipulativní tendence v médiích. Kultura: vychází z estetického vzdělávání, žáci se seznamují s různými kulturami národností na našem území a s principy kulturního a společenského chování.

3. ročník

Obsahem vzdělávání jsou dva tematické celky. Česká republika: žáci jsou vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události od vzniku Československa až do jeho rozpadu v r. 1993. Evropa a svět: žáci se seznámí s globálními problémy, s problémy země třetího světa a ohnisky současných konfliktů, s činností a funkcí EU a postavením ČR v EU.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor
- samostatný ústní projev žáka
- samostatná a skupinová práce žáků
- diskuse – výukové videoprogramy, filmy
- besedy, exkurze
- spolupráce s institucemi
- prezentace
- internetové materiály

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu. Podklady pro hodnocení žáků učitel získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonu žáka během vyučovací hodiny
- prostřednictvím ústního a písemného projevu
- hodnocení skupinové práce žáků – hodnocení domácí přípravy žáků
- hodnocení vyjadřovacích schopností a věcnosti argumentu

- hodnocení domácí přípravy

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních a při prezentaci krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT

- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (význam a ochrany přírody a krajiny)
- vztahy člověka k prostředí, vliv prostředí na lidské zdraví
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů

Člověk a svět práce

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|---|
| Člověk v lidském společenství Lidská společnost | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní rozdělení sociálních skupin • dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří • dovede charakterizovat jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického • objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem • popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby • uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit • ví, kam se obrátit v případě tíživých životních situací | <ul style="list-style-type: none"> • Lidská společnost, společenské skupiny, a její vrstvy • Sociální role a konflikt rolí • Šikana a vandalismus • Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • Institucionální pomoc při řešení problémů • Sociální zajištění občanů |
| Člověk v lidském společenství Malé sociální skupiny | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích • objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity | <ul style="list-style-type: none"> • Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi • Komunita, sousedství |
| Člověk v lidském společenství Velké sociální skupiny | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi • objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritní a minoritní skupinou obyvatel | <ul style="list-style-type: none"> • Dav, publikum, populace, veřejnost, • Rasy, etnika, národy, národnosti • Migranti, emigranti, azylanti • Migrace v současném světě • Majority a minority • Multikulturní soužití, genocida |
| Člověk v lidském společenství Rovnoprávnost | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen • uvede příklady, kdy je genderová rovnoprávnost porušována | <ul style="list-style-type: none"> • Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti |

| Náboženství a církev v současném světě | 4 hodiny |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje světová náboženství, popíše jejich specifika v ČR i světě • charakterizuje a zařadí náboženství do odpovídající civilizační sféry • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus | <ul style="list-style-type: none"> • Víra a ateismus • Světová náboženství • Náboženská hnutí a sekty • Náboženský fundamentalismus |

| Média | 2 hodiny |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby ovlivňování veřejnosti • objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí • posoudí její vliv na životní způsob občanů | <ul style="list-style-type: none"> • Zpravodajství, objektivita zpravodajství • Podstata a principy reklamy |

| Člověk a právo | 13 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše soustavu soudů v ČR • popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství • objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • vysvětlí vlastními slovy práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi • ví, kam se obrátit v situaci ohrožení / týrání • vysvětlí vybrané otázky z vlastnického a trestního práva • objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí či svědkem kriminálního jednání | <ul style="list-style-type: none"> • Právo a spravedlnost, právní stát • Právní ochrana občanů, právní vztahy • Soustava soudů v ČR • Právní povolání / notář, advokáti, soudcové / • Pracovní právo • Vlastnické právo • Trestní právo, orgány činné v trestním řízení/ policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/ • Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech • Kriminalita páchaná mladistvými |

2. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|---|
| Člověk jako občan | 1 hodina |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí způsoby nabývání občanství | <ul style="list-style-type: none"> • Občan, občanství, nabývání občanství |
| Stát | 11 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu demokratického a totalitního státu • objasní úlohu demokratického státu • popíše český politický systém • vysvětlí strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi • objasní úlohu politických stran a svobodných voleb | <ul style="list-style-type: none"> • Vznik a podstata státu • Funkce státu • Ústava a politický systém ČR • Struktura veřejné správy a samosprávy • Politika, politické strany • Volby v ČR, volební právo • České státní a národní symboly |
| Demokracie | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje demokracii, objasní, jak demokracie funguje a jaké • má problémy / korupce, kriminalita / • vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí • popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • vysvětlí na konkrétních příkladech ze života demokratický a nedemokratický způsob jednání člověka | <ul style="list-style-type: none"> • Základní hodnoty a principy demokracie • Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání • Práva dětí • Povinnosti občana v demokracii • Občanská společnost, občanská participace • Multikulturní soužití |
| Hrozby demokracie | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč • posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky • vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí | <ul style="list-style-type: none"> • Politický radikalismus a extremismus • Rasismus, nacismus, neonacismus, anarchismus, antisemitismus, xenofobie • Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika • Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu v ČR a ve světě |
| Svobodný přístup k informacím | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích • aplikuje kritický odstup k médiím • využívá nabídku médií pro svou zábavu i osobnostní rozvoj | <ul style="list-style-type: none"> • Média • Svobodný přístup k informacím • Média • Funkce médií • Kritický přístup k médiím • Média jako zdroj zábavy a poučení |

| Kultura | 5 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území• popíše vhodné společenské chování v dané situaci• popíše lidové tradice v regionu• esteticky vnímá své okolí | <ul style="list-style-type: none">• Kultura národností na našem území• Společenská kultura – principy a normy• Kulturního chování, společenská výchova• Kultura bydlení a odívání• Lidové umění a užitá tvorba• Ochrana a užívání kulturních hodnot• Kulturní a přírodní památky v regionu |

3. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 28 hodin

| | |
|---|---|
| Česká republika a česká státnost | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice • vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa | <ul style="list-style-type: none"> • Státní a národní symboly • Národní tradice • Státní svátky a významné dny ČR • Významné mezníky v dějinách české státnosti |
| Významné mezníky v dějinách české státnosti | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický | <ul style="list-style-type: none"> • Vznik ČSR • Meziválečné období • Významné osobnosti českých meziválečných dějin |
| Ztráta samostatnosti České republiky | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939–1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů • objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast • uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti • popíše holocaust a genocidu Romů | <ul style="list-style-type: none"> • 2. světová válka • Období okupace • Druhý odboj – formy a význam • Vybrané osobnosti odboje • Holocaust a nacismus |
| Česká státnost po roce 1945 | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele • uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázaly v tomto boji účinně angažovat | <ul style="list-style-type: none"> • Poválečné změny • Nastolení komunistické diktatury v roce 1948 • Významné mezníky padesátých a šedesátých let |
| Historické mezníky v boji za svobodu | 4 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu • představí některé osobnosti „pražského jara“ a „sametové revoluce“ • vysvětlí pojem „sametová revoluce“ • objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa | <ul style="list-style-type: none"> • Pražské jaro 1968 pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti • Pražského jara a třetího odboje • Listopad 1989 • Rozpad Československa 1993 |

| Evropa a svět | 7 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem globalizace, uvede příklady globalizace a • diskutuje o některých názorech na její důsledky • pojmenuje globální problémy soudobého světa • charakterizuje hlavní světová náboženství • vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem • na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému • soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a • posoudí, jaké má perspektivy vývoje • popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, • vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy • vysvětlí funkci a činnost NATO a OSN | <ul style="list-style-type: none"> • Globalizace, příčiny a důsledky • Problémy současného světa • Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě • Nebezpečí terorismu ve světě • Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení • Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země • Funkce a cíle NATO a OSN |
| •Evropská unie | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání • objasní postavení ČR v EU • posoudí klady a záporny členství ČR v EU | <ul style="list-style-type: none"> • Evropská integrace • Cíle EU, orgány EU • Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR • ČR jako člen EU |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 48 2. ročník – 32 3. ročník – 48 |

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat. Dalším cílem pak je matematická průprava pro konkrétní potřeby odborné složky vzdělávání, tj. gastronomii a cestovní ruch.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- schopnost aplikace matematického myšlení v reálné situaci
- schopnost logického myšlení, racionálního úsudku a kritické úvahy nad výsledkem
- zájem o získávání informací a uměli s nimi pracovat

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z okruhu Matematické vzdělávání. Předmět je zaměřen na prohloubení základních znalostí z matematiky, které upevňuje a rozvíjí. Vzdělávání upevňuje znalosti ZŠ v oblasti reálných čísel a matematických operací. Upevňuje znalosti planimetrie a navazuje na základní znalosti jednotek délky, plochy, objemu a hmotnosti, na což navazují konkrétní výpočty pro potřebu gastronomických provozů. Rozvíjí logické myšlení počítáním lineárních rovnic o jedné a více neznámých a klade důraz na řešení slovních úloh z praxe.

Obsah předmětu cíleně podporuje problematiku odborných předmětů. Jde o kalkulace cukrářských výrobků a nápojů v gastronomii, v ekonomickém vzdělávání a finanční gramotnosti v oblasti mzdy a daní

Vzdělávání je mezipředmětově propojeno se Základy přírodních věd, Informačními a komunikačními technologiemi, Ekonomikou a Odborným výcvikem.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

jsou upevňovány operace s reálnými čísly, mocniny a odmocniny, výrazy a jejich úpravy, převody jednotek, přímá a nepřímá úměra. Práce s daty v praxi.

2. ročník

učivo zaměřeno na výpočet procent, slovních úloh s procenty, řešení různých druhů rovnic, nerovnic a řešení slovních úloh pomocí rovnic a konstrukci grafů jednotlivých funkcí.

3. ročník

žáci si osvojí znalosti z planimetrie, stereometrie, výpočty obvodu a obsahu rovinných obrazců, výpočty povrchu a objemu těles. Výpočtu pravděpodobnosti. Daňové soustavy a výpočtu mzdy zaměstnanců. Kalkulace cukrářských výrobků a nápojů.

Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou vzdělávání je výuka na učebně. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- řešení problémových úloh
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s učebnicemi, matematickými sbírkami a tabulkami
- práce s dostupnou informační technikou
- prezentace výsledků práce pomocí dostupné techniky (kalkulátor, PC, interaktivní tabule)

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení je kladen důraz na zpětné informace o zvládnutí jednotlivých celků učiva. Navazující požadavek při hodnocení je pochopení problému a řešení úlohy. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny
- prostřednictvím písemných a ústních zkoušek, ve kterých kontroluje připravenost žáka na vyučování
- hodnocením skupinové práce žáků
- rozbořením domácích prací žáků
- vyhodnocením dvou pololetních písemných prací

Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse řešení
- diskutovat metody řešení matematické úlohy
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
- správně se matematicky vyjadřovat.

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- ovládnání základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 48 hodin

| Operace s čísly | 24 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace v R • porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly • používá různé zápisy reálného čísla • určí řád reálného čísla • zaokrouhlí reálné číslo • znázorní reálné číslo na číselné ose • zapíše a znázorní interval • provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) • určí druhou a třetí mocninu a odmocninu • čísla pomocí kalkulátoru • provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem • orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny • cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, • splátky úvěrů • provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | <ul style="list-style-type: none"> • číselný obor R • aritmetické operace • v číselných oborech R • intervaly jako číselné množiny • operace s číselnými množinami • (sjednocení, průnik) • různé zápisy reálného čísla • mocniny s celočíselným mocnitelem • odmocniny • základy finanční matematiky • slovní úlohy |
| Číselné a algebraické výrazy | 19 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy • rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce • pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; • modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání • na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; • - interpretuje výrazy zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání | <ul style="list-style-type: none"> • číselné výrazy • mnohočleny, lomené výrazy • algebraické výrazy, definiční obor • slovní úlohy |

| Práce s daty v praktických úlohách | 5 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr, porovnává soubory dat• interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách• určí aritmetický průměr; četnost a relativní četnost znaku• vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie | <ul style="list-style-type: none">• statistický soubor a jeho charakteristika• četnost a relativní četnost znaku• aritmetický průměr• statistická data v grafech a tabulkách |

2. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|--|
| Procenta a úměrnosti | 8 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozumí pojmu procento • ovládá výpočet jednoho procenta • provádí výpočet základu, procentové části a počtu procent • využívá přímou úměrnost pro výpočet procent | <ul style="list-style-type: none"> • přímá úměra • nepřímá úměra • slovní úlohy s procenty |
| Řešení rovnic a nerovnic | 13 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R • řeší v R soustavy lineárních rovnic • řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy • vyjádří neznámou ze vzorce • užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | <ul style="list-style-type: none"> • lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou • soustavy lineárních rovnic a nerovnic • rovnice s neznámou ve jmenovateli • úpravy rovnic • vyjádření neznámé ze vzorce • slovní úlohy |
| Funkce | 11 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce • určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní • rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot • určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic • v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak • řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie | <ul style="list-style-type: none"> • pojem funkce, definiční obor a obor hodnot • funkce, graf funkce • vlastnosti funkce • druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, • lineární funkce, kvadratická funkce • slovní úlohy |

3. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 48 hodin

| Goniometrie a trigonometrie | 7 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy úhel a jeho velikost • vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku • jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru • řeší praktické úlohy s využitím • trigonometrie pravouhlého trojúhelníku • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie | <ul style="list-style-type: none"> • goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ • v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ • trigonometrie pravouhlého trojúhelníku • slovní úlohy |

| Planimetrie | 7 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, • odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy • graficky rozdělí úsečku v daném poměru; • graficky změní velikost úsečky v daném poměru • určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí obvod a obsah složených rovinných útvarů • užívá jednotky délky a obsahu, • provádí převody jednotek délky a obsahu • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | <ul style="list-style-type: none"> • planimetrické pojmy • polohové vztahy rovinných útvarů • metrické vlastnosti rovinných útvarů • trojúhelníky • kružnice kruh a jejich části • rovinné útvary– konvexní a nekonvexní • pravidelné mnohoúhelníky • složené útvary |

| Stereometrie | 8 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní tělesa • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách • určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímků a rovin, dvou rovin, určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; • určuje odchylku dvou přímek, přímků a rovin, dvou rovin • charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části • určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie • využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání • užívá a převádí jednotky objemu • při řešení úloh účelně využívá digitálních technologií | <ul style="list-style-type: none"> • polohové vztahy prostorových útvarů • metrické vlastnosti prostorových útvarů • tělesa a jejich sítě • složená tělesa • výpočet povrchu a objemu těles, složených těles |

| Pravděpodobnost v praktických úlohách | 6 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | <ul style="list-style-type: none"> • náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu |

| Daň z přidané hodnoty | 4 hodiny |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje daňové sazby • provádí výpočty ceny s DPH | <ul style="list-style-type: none"> • daňová sazba • cena bez DPH • cena s DPH • příklady a výpočty |

| Kalkulace | 9 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • provádí převody jednotek • řeší stanovení cen míchaných nápojů a cukrářských výrobků | <ul style="list-style-type: none"> • jednotky hmotnosti a objemu • kalkulační přírážka • kalkulace cukrářských výrobků |

| Čistá mzda zaměstnance | 7 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• ovládá výpočet zdravotního a sociálního pojištění• provádí výpočet čisté mzdy zaměstnance | <ul style="list-style-type: none">• zdravotní pojištění• sociální pojištění• daň ze mzdy, čistá mzda |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 64 2. ročník – 32 |

Obecné cíle předmětu

Hlavním cílem předmětu je vést žáky ke komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, souvisejících základních pojmů, k formování pozitivního vztahu k životnímu prostředí. A v konečném důsledku k využití takto nabytých poznatků v oblasti ekologie, chemie a fyziky nejen v profesním, ale i v osobním životě, což přispívá k porozumění postavení člověka v přírodě, ale také k dodržování zásad udržitelného rozvoje a následně i aktivnímu podílení se na ochraně a tvorbě životního prostředí. Na základě takto nabytých znalostí budou žáci schopni si vysvětlit přírodní jevy, pochopit funkci jednoduchých technických zařízení a přístrojů, dokážou s porozuměním přečíst jednoduchý odborný text a opatřovat si nezbytné informace. Dalším cílem předmětu je také zaměřit přírodovědné vzdělání k odborné složce vzdělávání, tj. gastronomii a cestovnímu ruchu včetně aplikace v odborné praxi a v každodenním životě.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní postoj k přírodě
- byli motivováni přispět k ochraně a tvorbě přírodního a životního prostředí
- byli motivováni k dodržování zásad udržitelného rozvoje
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti
- byli motivováni ekologicky a environmentálně jednat na pracovišti

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z obsahového okruhu Přírodovědné vzdělání. Předmět je nosným článkem průřezového tématu Člověk a životní prostředí.

Obsah je koncipován do dvou úvodních ročníků a je rozdělen do oblastí fyzikálního, chemického a ekologického vzdělávání.

Cílem přírodovědného vzdělávání je navázat na získané poznatky ze základního vzdělávání v předmětech fyzika, chemie a přírodopis, rozvinout je a uplatnit pro potřeby oboru. Využít přírodovědné poznatky a dovednosti v profesním životě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů, ale hledá a nachází souvislosti s důrazem pro praktické potřeby oboru – cukrářská výroba.

Učivo předmětu „Základy přírodních věd“ je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Suroviny, Technologie, Odborný výcvik a vychází ze společných souvislostí a návaznosti.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Chemie: chemie obecná, anorganická, organická, biochemie, potravinářská chemie

Ekologie: základy biologie, obecná ekologie, člověk a životní prostředí

2. ročník

Fyzika: mechanika, molekulová fyzika a termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a občanské uplatnění žáků. Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnic časopisy, internet, učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Žáky lze vést k projektovému vyučování a řešení problému nejlépe ve vazbě na odborné předměty. Žáky je vhodné zapojovat do společenských a veřejně prospěšných a environmentálních aktivit (např. Den Země, Květinový den, Bílá pastelka apod.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- práce s učebnicí a literaturou
- diskuse žáků na dané téma
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- praktická cvičení
- samostatné vyhledávání a srovnávání informací
- exkurze, např. vodárna, potravinářský provoz, sklárna, muzeum hygieny, výstavy
- práce s ICT, internetem, prezentační technikou

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením samostatných prací žáků
- případné projektové aktivity
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisování náčrtů. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Žák je dále hodnocen za samostatnou práci.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Základy přírodních věd – celková hodinová dotace 64 hodin

| | |
|--|--|
| Obecná chemie | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; • popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; • zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; • popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; • popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; • vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení; • vysvětlí podstatu chemických reakcí; | <ul style="list-style-type: none"> • chemické látky a jejich vlastnosti; • částicové složení látek, atom, molekula; • chemická vazba; • chemické prvky, sloučeniny; • chemická symbolika; • periodická soustava prvků; • směsi a roztoky; • chemické reakce, chemické rovnice; |
| Anorganická chemie | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí vlastnosti anorganických látek; • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; • charakterizuje vybrané prvky a anorganické; • sloučeniny a zhodnotí jejich využití; • v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; | <ul style="list-style-type: none"> • anorganické látky, oxidy, kyseliny; • hydroxidy, soli; • názvosloví anorganických sloučenin; • vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi; |
| Organická chemie | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; • uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; | <ul style="list-style-type: none"> • vlastnosti atomu uhlíku; • základ názvosloví organických sloučenin; • organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi; |
| Biochemie | 8 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; • popíše vybrané biochemické děje; | <ul style="list-style-type: none"> • chemické složení živých organismů; • přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory, biopotraviny a jejich význam ve výživě, aditiva – význam; |

| Základy biologie a vesmír | 13 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; • charakterizuje Slunce jako hvězdu – popíše objekty ve sluneční soustavě; • zná příklady základních typů hvězd; • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; • popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; • vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou; • charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; • uvede základní skupiny organismů a porovná je; • objasní význam genetiky; • popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; • vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; • uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; | <ul style="list-style-type: none"> • Slunce, planety a jejich pohyb, komety hvězdy a galaxie; • vznik a vývoj života na Zemi; • vlastnosti živých soustav; • typy buněk; • rozmanitost organismů a jejich charakteristika; • dědičnost a proměnlivost; • biologie člověka; • zdraví a nemoc; |

| Ekologie | 8 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní ekologické pojmy; • charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy); • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; • uvede příklad potravního řetězce; • popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; • hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; • popíše podstatu koloběhu látek v přírodě; | <ul style="list-style-type: none"> • základní ekologické pojmy; • ekologické faktory prostředí; • potravní řetězce; • koloběh látek v přírodě a tok energie; • typy krajiny; |

| Člověk a životní prostředí | 10 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; • popíše způsoby nakládání s odpady; • uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě; • uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu; • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí; | <ul style="list-style-type: none"> • vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím; • dopady činností člověka na životní prostředí; • přírodní zdroje energie a surovin • odpady; • globální problémy; • ochrana přírody a krajiny; • systém ochrany přírody ČR; • nástroje společnosti na ochranu životního prostředí; • zásady udržitelného rozvoje; • odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí; • biopotraviny a jejich význam ve výživě člověka; |

2. ročník – Základy přírodních věd – celková hodinová dotace 31 hodin

| Mechanika | 7 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; • určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; • vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; | <ul style="list-style-type: none"> • pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici; • Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace; • mechanická práce a energie • - tlak v tekutinách; |

| Termika | 5 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; • popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; | <ul style="list-style-type: none"> • teplota; • teplo a práce; • tepelné motory; • struktura pevných látek a kapalin; • přeměny skupenství; |

| Elektřina a magnetismus | 9 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše elektrické pole; • řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; • popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; • určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; • popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice; • rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření; | <ul style="list-style-type: none"> • elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče; • elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče; • magnetické pole, magnetické pole, elektrického proudu, elektromagnetická indukce; • vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem; |

| Vlnění a optika | 5 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; • řeší úlohy na odraz a lom světla; • vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; • popíše význam různých druhů elektromagnetického záření; • zvukové vlnění; • světlo a jeho šíření; | <ul style="list-style-type: none"> • mechanické kmitání a vlnění; • charakterizuje základní vlastnosti zvuku; • chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; • charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; |

| Fyzika atomu | 5 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření;• popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;• vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;• popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru | <ul style="list-style-type: none">• model atomu, laser;• nukleony, radioaktivita, jaderné záření;• jaderná energie a její využití; |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30 |

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vytvořit u žáků kladný vztah k tělesné výchově a k aktivnímu pohybu. Pochopit důležitost a nezbytnost pohybu vedoucího ke správnému a zdravému vývoji organismu, k zdravému životnímu stylu a jako způsob odreagování ve stresových situacích.

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při práci v kolektivu. Důraz se dále klade na výchovu proti závislostem a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu a učení sebeovládání.

Dalším cílem předmětu je vést žáky ke schopnosti poskytnout účinnou první pomoc a racionálně jednat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si zdraví, cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- preferovali takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány, využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- chápali vlivy působení životního prostředí na zdraví člověka
- usilovali o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play
- kontrolovali a ovládali své jednání, chovali se odpovědně při pohybových činnostech
- dosáhli optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení
- posoudili důsledky komerčního vlivu médií na zdraví
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z okruhu Vzdělávání pro zdraví.

Vyučovací předmět Tělesná výchova je povinný ve všech ročnících studia. Navazuje na základní vzdělávání, jehož výstup upevňuje a dále rozvíjí. Předmět je obsahově zpracován tak, aby žáky motivoval a vedl k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti dle současných společenských podmínek. Proto je důraz kladen na pestrost sportovních činností, kolektivní sporty a moderní dynamicky se rozvíjející druhy sportů.

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

Předmět je provázán s dalšími předměty především Základy přírodních věd, Občanskou výchovou, Surovinami.

Charakteristika učiva dle ročníků

1.- 3. ročník

Na základě materiálních a prostorových podmínek se učivo v jednotlivých ročnících překrývá. V každém z následujících ročníků je věnována zvýšená pozornost hodnocení úrovně a kvality techniky. V herních činnostech jednotlivce (HČJ) se přidávají složitější cvičení a úkony podle úrovně pohybových schopností a dovedností žáka a zdokonalování herního projevu žáka a herních kombinací.

Nutné zohlednit vybavenost tělocvičny (vhodné a kvalitní vybavení).

U částí ŠVP označených hvězdičkou je nutno omezit výuku v důsledku nevyhovujících prostorových podmínek a vybavení (chybí nářadí a náčiní), proto nejsou některé části RVP zcela splněny. Jedná se například o gymnastiku – chybí nářadí a náčiní, atletiku – chybí nářadí u skoku do výšky a nedostatečné prostorové vybavení pro skok daleký.

Snaha o atraktivnější hodiny – zařazení netradičních sportů. Věnována větší pozornost sportovním hrám.

Plavání, lyžování a bruslení je podle podmínek školy, možností a zájmu žáků.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a dále rozvíjí. Jednotlivé tematické celky výuky Tělesné výchovy se prolínají ve všech ročnících, návaznost učiva určuje vyučující dle pohybové úrovně jednotlivých tříd.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- ukázka, instruktáž
- skupinová práce především při různých herních cvičeních
- individuální výuka především pro méně nadané žáky
- řešení problémových úloh v herních situacích
- prezentace výsledků pomocí dostupné techniky (video, foto...)
- samostatná práce při nácvik
- sportovní den
- turnaje školních a vyšších kol

Lyžařský a snowboardový výcvikový kurz

Žáci získají základy pohybu na sněhu na sjezdových (běžeckých) lyžích a na snowboardu, vztah tomuto druhu pohybové aktivity a základní návyky při pobytu na horách. Je pořádán v prvním ročníku, ve zdůvodněných případech ve druhém. Turnusy lyžařského výcviku lze pro efektivní doplnění kapacity doplnit žáky jiných ročníků.

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je míra zvládnutí dovedností a návyků, míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Do konečného hodnocení se podstatně promítá aktivní přístup žáka ke vzdělávání v předmětu, zapojení do činností a schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává sledováním:

- aktivity a přístupu v hodinách tělesné výchovy
- výsledků v jednotlivých disciplínách
- průběžné docházky s ohledem na zdravotní stav
- účasti žáků na sportovních soutěžích (reprezentace školy)

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

k řešení problémů

- podporovat žáky ke kreativě (samostatně nebo ve skupinkách) při organizaci turnajů a soutěží
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- učit se řešit problémy týmovou spoluprací
- rozvíjet schopnost odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví, gesta a signály
- pomáhat žákům pochopit souvislosti mezi jednotlivými obory – tělesnou výchovou, výchovou ke zdraví, biologii, ekologii, fyzikou
- vytvářet představu o správném složení vyučovací jednotky TV pro využití při pohybové činnosti ve volném čase, možnost sestavení a vedení části hodiny
- zapojovat žáky do soutěží, turnajů, prezentací a organizace sportovních akcí
- vést žáky k získávání informací o vhodné sportovní výzbroji a výstroji, o zásadách hygieny při sportování a po jeho ukončení
- povzbuzovat k zavádění alternativních řešení ve výběru náčiní, losování, délky hrací doby, úpravy pravidel podle aktuálních podmínek
- přidělením role rozhodčího žákům, je učí jednat přímočaře ve vypjatých situacích, vyjádřit svoje názory, hájit svá stanoviska

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a životní prostředí

- biosféra v ekosystémovém pojetí (význam a ochrany přírody a krajiny)
- vztahy člověka k prostředí, vliv prostředí na lidské zdraví
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci

Digitální kompetence

- umožňuje rozvíjet digitální gramotnost
- motivuje žáky

- rozvíjí pohybovou gramotnost

Nejčastěji používaná DT:

- mobilní digitální technologie (chytré hodinky, digitální stopky, digitální krokoměr, fitness náramek, mobilní telefon), která jim umožní měřit jejich výkony a porovnávat je, zaznamenávat tělesné parametry, organizovat pohyb, činnosti v přírodě.
- videonahrávky pro metodickou přípravu různých pohybových činností, přípravu organizace výuky, zajištění bezpečnosti či přípravu pro první pomoc při úrazech atd

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

| Péče o zdraví | průběžně |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; | <ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. ○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví ○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu ○ partnerské vztahy; lidská sexualita ○ prevence úrazů a nemocí ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) ○ osobní život a zdraví ohrožující situace • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život |

| Teoretické poznatky | průběžně |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • odborné názvosloví • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací |

| Pohybové dovednosti | 32 hodin |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy |
|--|---|

| Zdravotní tělesná výchova | průběžně |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. | <ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity |

2. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

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

| Teoretické poznatky | průběžně |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • odborné názvosloví • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací |

| Pohybové dovednosti | 32 hodin |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy |
|--|---|

| Zdravotní tělesná výchova | průběžně |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. | <ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity |

3. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 30 hodin

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

| Teoretické poznatky | průběžně |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • odborné názvosloví • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací |

| Pohybové dovednosti | 30 hodin |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy |
|--|---|

| Zdravotní tělesná výchova | průběžně |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. | <ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30 |

Obecné cíle předmětu

Předmět informační a komunikační technologie připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní komplexní představu o informační a komunikační technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, pohybovat se a komunikovat v prostředí internetu. Nabyté dovednosti a kompetence procvičit na aplikačních cvičeních s vazbou na ostatní předměty, běžný občanský život a praktické zaměření oboru do oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Předmět vede žáky k obecnější uplatnitelnosti a flexibilitě na trhu práce. Dalším cílem předmětu je prakticky procvičit a podpořit komunikační kompetence získané v předmětu Administrativa, tj. psaní na klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Předmět „Informační a komunikační technologie“ se vztahuje k většině předmětům kurikula, a to všeobecně i odborně vzdělávacího charakteru. Je nosným článkem průřezového tématu Informační a komunikační technologie.

Obsah předmětu je rozdělen do tří základních oblastí:

- technické znalosti a dovednosti ovládnutí ICT technologií
- znalosti ovládnutí různých programových prostředí a rozlišování datových souborů
- schopnost komunikovat, vyhledávat, odesílat a přijímat datové soubory v prostředí internetu

Přestože většina žáků přicházející ze základních škol již na určité úrovni prostředky výpočetní techniky ovládat umí, jsou jejich znalosti a dovednosti velmi nevyrovnané. Úkolem prvního ročníku je rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků sjednotit. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový editor

2. ročník

Informační zdroje, počítačová síť, internet

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový procesor

3. ročník

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

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – software pro práci s grafikou

Získané kompetence rozvinout v prezentaci

Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně ICT. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu a prezentace a instruktáže bezprostředně následuje praktické procvičení. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuku předmětu informační technologie je realizována v odborné učebně ICT vybavené 16 ks PC. Každé PC má dostatečnou kapacitu výkonu, moderní periferní zařízení, připojení k LAN a přístup k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebny ICT jsou dostatečně softwarově vybaveny OS pro komunikaci na počítačové síti a internetu a jsou vybaveny kancelářskými systémy MS Office, dále softwarem pro výuku psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, pro práci se základní grafikou s možnostmi prezentace dovedností. Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem a jsou pravidelně modernizovány.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva a kompetencí uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby:

- písemné testy – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku,
- samostatné vypracování praktických úkolů – k ověření získaných dovedností
- vyhotoveným písemnostmi se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis
- formální úprava podle norem
- je kladen důraz na schopnost samostatně pracovat a tvořit a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu

- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- být finančně gramotný

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a svět práce

- písemná sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, výběrová řízení

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|---|
| Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle | 11 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál); • je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat a práv) a omezení (zejména technických) spojených s používáním výpočetní techniky; • aplikuje výše uvedené; • nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; • orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; • využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware; • má předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie v ovládání různých aplikací; • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných úkolů | <ul style="list-style-type: none"> • hardware, software, osobní počítač, • principy fungování, části, periferie • základní a aplikační programové vybavení • operační systém • data, soubor, složka, souborový manažer • komprese dat, formátování • prostředky zabezpečení dat před zneužitím • a ochrany dat před zničením • antivirová a další typy ochran • ochrana autorských práv • nápověda, manuál |
| Práce se standardním aplikačním programovým vybavením | 21 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • při tvorbě textového dokumentu užívá editace textu, atributy písma, blok a schránku, jazyk, tabulátory, formátování odstavců, záhlaví a zápatí, rozvržení textu na stránce, tabulky v textu, tisk, klávesové zkratky, obrázky • aplikuje textový editor na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti | <ul style="list-style-type: none"> • textový procesor • praktické úlohy |

2. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

| Informační zdroje, počítačová síť Internet | 10 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací • a techniky k jejich získávání; • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; • orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití; • uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů • správně interpretuje získané informace a prezentuje vhodným způsobem; • rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). | <ul style="list-style-type: none"> • informace, práce s informacemi • informační zdroje • Internet |
| Práce se standardním aplikačním programovým vybavením | 22 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, vzorce, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu, příprava pro tisk, tisk); • vytváří dokumenty propojováním dat programů skupiny Office • aplikuje tabulkový procesor a databázi na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti. | <ul style="list-style-type: none"> • tabulkový procesor • databáze • spolupráce mezi programy skupiny Office • praktické úlohy |

3. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 30 hodin

| | |
|---|---|
| Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky;• samostatně komunikuje elektronickou poštou s přílohami;• využívá funkce poštovního klienta (organizování, plánování...);• ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace | <ul style="list-style-type: none">• počítačová síť, server, pracovní stanice• připojení k síti• specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků• e-mail, poštovní klient• chat, ICQ, Skype, Facebook |
| Práce se standardním aplikačním programovým vybavením | 15 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;• používá běžné základní a aplikační programové vybavení;• zpracovává grafické dokumenty pro profesní využití• sestavuje jednoduché prezentace s využitím grafických nástrojů, internetového prohlížeče | <ul style="list-style-type: none">• software pro práci s grafikou• fotografie, film, hudba• další aplikační programy• Powerpoint |
| Tvorba samostatného žakovského projektu | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• propojuje formáty• používá běžné základní a aplikační programové vybavení• aplikuje typografická pravidla | <ul style="list-style-type: none">• software pro práci s textem a tabulkami |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 32 2. ročník – 48 3. ročník – 45 |

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je, aby žák získal základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném občanském a pracovním životě. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají ekonomiky podnikání, pracovně-právních vztahů a daňové politiky. Žák porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák získá základní informace o zákonech – Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Zákon o obchodních korporacích, Zákoník práce a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák zároveň získává a rozvíjí základy v oblasti finanční gramotnosti pro potřeby občanského i pracovního života. S ohledem na budoucí povolání získává také základní dovednosti z oblasti řízení, zejména operativního. Předmět jako celek přináší absolventům základní přehled o provozu podniku v oblasti gastronomie, jeho zákonitostech a zároveň o ekonomické realitě tohoto oboru.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Dovednosti a kompetence získané prostřednictvím vzdělávání v předmětu Ekonomika mají žákům umožnit přizpůsobivěji reagovat na společenský vývoj, změny v ekonomickém životě a spoluvytvářet předpoklady pro uplatnění v pracovním a občanském životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali a přijali potřebu finanční gramotnosti
- samostatně vyhledávali informace potřebné k řešení problémů
- počínali si hospodárně a efektivně v osobním a pracovním životě
- optimálně využívali svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce
- dodržovali předpisy a normy, počínali si eticky v osobním i pracovním životě

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z okruhu Ekonomické vzdělávání. V učivu předmětu Ekonomiky se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů. Zaměřuje se na praktické části zákonů týkajících se cukrářské výroby. Obsah předmětu se významně podílí na realizaci průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí. Celým vzdělávacím obsahem předmětu prostupuje problematika vytváření a rozvíjení finanční gramotnosti žáka s důrazem na úspěšnou aplikaci v konkrétních případech reálného života a pracovního uplatnění. Předmět Ekonomika je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů občanská výchova, informační a komunikační technologie, matematika (problematika hospodářských výpočtů), odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena, současný svět a globalizace, členění národního hospodářství, sektory národního hospodářství, měření výkonnosti národního hospodářství, inflace, státní rozpočet.

2. ročník

podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích, právní formy podnikání, podnikatelský záměr, zakladatelský rozpočet, povinnosti podnikatele, struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek, náklady, výnosy, zisk/ztráta, produkt v pohostinství a v cestovním ruchu, cena a její význam a funkce, podpora prodeje a propagace, distribuce služby k zákazníkovi

3. ročník

zákoník práce, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, vznik, změna a zánik pracovního poměru, organizace pracovní doby, druhy škod a odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, mzdová politika, mzda časová, úkolová a jejich výpočet, hledání zaměstnání, úřady práce, zásady daňové evidence, bankovní systém ČR, peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní a zahraniční měně, úroková míra, RPSN, pojištění, pojistné produkty, úvěrové produkty, daně a daňová soustava, výpočet daní, přiznání k dani, zdravotní pojištění, sociální pojištění, daňové a účetní doklady

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor žáky
- diskuse
- využití individuální práce i práce ve skupinách
- práce s odbornou literaturou a tiskem
- využívání pomůcek – Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Zákon o obchodních korporacích, Zákoník práce
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná práce žáků a její prezentace, včetně PC
- projekce výukových programů
- využití ICT – data projekce, interaktivní tabule...

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích a samostatných prací žáků
- případně výsledky projektových aktivit

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy
- být finančně gramotný

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)

- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- soukromé podnikání, podstata a formy, rozdíly mezi podnikáním a pracovním poměrem, výhody a rizika podnikání, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,

- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

- mzdová kalkulačka
- finanční správa – moje daně
- bankovní identita
- porovnání pojistných produktů
- úvěrová kalkulačka
- měnový kurz – ČNB

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|---|
| Podnikání | 20 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy • Posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • Rozvíjí svoji finanční gramotnost v oblasti tržních mechanismů, které mají vliv na rozhodování v občanském životě • Orientuje se v hospodářském a politickém uspořádání současného světa, vnímá globální problémy a jejich rizika • Uvědomuje si postavení a úlohu ČR v procesu evropské integrace a význam evropské integrace • Umí rozpoznat základní sektory národního hospodářství • Poznává a chápe základní procesy v národním hospodářství • V rámci finanční gramotnosti hodnotí příležitosti a rizika vývoje národního hospodářství pro svůj občanský a pracovní život | <ul style="list-style-type: none"> • Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň • Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena • Současný svět a globalizace • Členění národního hospodářství • Sektory národního hospodářství • Měření výkonnosti národního hospodářství |
| Finanční vzdělávání | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům • | <ul style="list-style-type: none"> • Inflace |
| Daně | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství | <ul style="list-style-type: none"> • Státní rozpočet |

2. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 48 hodin

| Podnikání | 48 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky • Vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet • Na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu • Posoudí a volí vhodné formy podnikání pro obor gastronomie • Pro finanční gramotnost získá elementární kompetence k zahájení a vedení podnikatelské činnosti • Rozlišuje jednotlivé druhy majetku • Stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období • Rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů • Vypočítá výsledek hospodaření • Umí rozeznat a využívat základní nástroje marketingu • Zná význam ceny a umí ji stanovit na základě různých hledisek | <ul style="list-style-type: none"> • Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích • Právní formy podnikání • Podnikatelský záměr • Zakladatelský rozpočet • Povinnosti podnikatele • Struktura majetku, dlouhodobý majetek • Oběžný majetek • Náklady, výnosy, zisk/ztráta • Produkt v pohostinství a v cestovním ruchu • Cena a její význam a funkce • Podpora prodeje a propagace • Distribuce služby k zákazníkovi |

3. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 45 hodin

| Podnikání | 20 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti • Vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti ze strany zaměstnance i zaměstnavatele • Chápe postupy vzniku, změn a zániku pracovního poměru • Orientuje se v základních právech a povinnostech zaměstnanců vyplývajících z pracovního poměru • Vypočítá čistou mzdu • Seznámí se se základními podmínkami pro práci v zahraničí • v rámci finanční gramotnosti reálně hodnotí příležitosti a rizika vyplývající z pracovního poměru, realizuje účinné postupy směřující k osobnímu uplatnění na trhu práce • vysvětlí zásady daňové evidence | <ul style="list-style-type: none"> • Zákoník práce • Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • Vznik, změna a zánik pracovního poměru • Organizace pracovní doby • Druhy škod a odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele • Mzdová politika • Mzda časová, úkolová a jejich výpočet • Hledání zaměstnání, úřady práce • Zásady daňové evidence |

| Finanční vzdělávání | 15 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v bankovním systému ČR • orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku • vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu • orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby • charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění | <ul style="list-style-type: none"> • Bankovní systém ČR • Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní a zahraniční měně • Úroková míra, RPSN • Pojištění, pojistné produkty • Úvěrové produkty |

| Daně | 10 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát • provede jednoduchý výpočet daní • vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob • provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění • vyhotoví a zkontroluje daňový doklad | <ul style="list-style-type: none"> • Daně a daňová soustava • Výpočet daní • Přiznání k dani • Zdravotní pojištění • Sociální pojištění • Daňové a účetní doklady |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 64 |

Obecné cíle předmětu

Cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin, seznámí se s možnými hygienickými a ekologickými riziky potravinářských výrob, zejména cukrářské výroby. Osvojí si konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, při kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Žáci získají znalosti a dovednosti dekorativního umění a estetické citění potřebné při výrobě cukrářských výrobků. Okruh zahrnuje také učivo technického charakteru, které poskytuje žákům poznatky o funkci, ovládnutí, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali technologické postupy při přípravě a zpracování cukrářských výrobků
- pracovali kvalitně a pečlivě
- dodržovali zásady a předpisy BOZP v cukrářských provozovnách
- 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 těst a hmot-ovládali metody ručního a strojového zpracování těst pro široký sortiment cukrářských výrobků
- 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
- byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce a byli schopni sebehodnocení
- uměli pracovat s odbornou literaturou, zvládli přepočty receptur na určené množství výrobků

Cílem předmětu je seznámit žáky s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. Vést k uplatňování gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Odborné vědomosti a dovednosti provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Zprostředkovat žákům poznatky potřebné v odborném i dalším vzdělávání, praktickém životě a připravit je k dalšímu vzdělávání. Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, který

se uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce a uplatnit se v demokratické společnosti.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení

Komplexní pojetí předmětu suroviny vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů Technická a Technologická příprava a Výroba a odbyt z RVP 29-54-H/01 Cukrář. Výuka probíhá ve všech třech ročnících studia. Cílem předmětu je seznámit žáky s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. Seznámí žáky s tvorbou, úpravami a výpočty kalkulací, tvorbou a úpravou technologických postupů. V jednotlivých ročnících se naučí poznávat jednotlivé druhy těst, náplní, polev ozdob a dekorací. Žáci jsou vedeni k samostatné práci.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá znalosti odborných výpočtů kalkulací, technologických postupů, jejich tvorby a úpravy. Prokazuje znalosti ze zařízení provozoven, hygienického a bezpečnostního zabezpečení cukrářských provozoven. Ovládá teoretické postupy úpravy cukrů, vařením, cukerných hmot karamelů, kulérů. Má znalosti v polevách, náplních jejich druzích a způsobech výroby. Naučí se ovládat technologické postupy pevných tukových těst, lineckých třeňých těst, pálených hmot a jejich výrobků

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Využívá znalosti z výuky o šlehaných hmotách, třeňých hmotách a jejich výrobcích. Osvojí si znalosti z jádrových výrobků, čajového a pařížského pečiva, smetanových náplní, smetanových výrobků, cukrářských ozdob a speciálních nepečených výrobků.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Využívá znalosti z výuky o medových perníkových těstech, jejich výrobcích, kynutých těstech a jejich výrobcích, zmrzlínách, dia výrobcích, restauračních moučnicích oplatkách využívaných v cukrářské výrobě včetně jejich balení, skladování, přepravy výrobků i polotovarů v cukrářské výrobě. Osvojí si hlavní směry vývoje v cukrářské výrobě, správné výživy, zvyšování nutriční hodnoty a využívání nových moderních trendů v cukrářské výrobě.

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatná a skupinová práce žáků
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC – projekce – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor
- odborné exkurze do výrobních a obchodních podniků
- návštěvy odborných akcí

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závaznými písemnými, odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

personální a sociální

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o surovinách,
- ovládá technologii přípravy cukrářských výrobků,
- ovládá proces odbytu cukrářských výrobků,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,

- má přehled o výživě,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů surovin včetně konveniencí, skladuje správným způsobem suroviny,
- připravuje cukrářské výrobky, kontroluje kvalitu a správně je uchovává po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště ve výrobním středisku na provoz,
- profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- připravuje podklad pro nákup surovin, a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vede podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti podniku,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími

prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

| Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci | 5 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• chápe význam hygieny a sanitace na pracovišti;• dodržuje hygienické předpisy při práci• zná hygienické předpisy, pravidla osobní hygieny a hygieny pracoviště;• charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku;• uvede a aplikuje hygienické požadavky při práci s potravinami;• orientuje se v zásadách bezpečnosti a ochrany zdraví při práci;• vyjmenuje povinnosti pracovníků i zaměstnavatele v oblasti bezpečnosti;• dodržuje předpisy související s obsluhou strojů;• zvládne poskytnout první pomoc v případě ohrožení zdraví; | <ul style="list-style-type: none">• Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci.• Význam hygieny a sanitace.• Hygiena osobní.• Hygiena surovin, polotovarů a výrobků.• Hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin.• Bezpečnost práce, bezpečnostní předpis. |

| Technologie | 7 hodin |
|--|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí principy procesů ve všech fázích cukrářské výroby; • zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu; • objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin; • vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst-pevných tukových těst, lineckého třeňého těsta, kynutého těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta; • vysvětlí postupy výroby jednotlivých hmot; • vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev, náplní a uvede jejich význam; • popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě; • popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek; • vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení; • rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku; • popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů; • uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění; • charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby; • vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení v cukrářské výrobě; • objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržením hygienických předpisů; • vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe; • provede technologické výpočty; • uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě; • vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí; | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologie základních druhů cukrářských výrobků. • Úprava a příprava surovin před zpracováním. • Příprava základních druhů cukrářských těst a hmot. • Příprava náplní a polev. • Tvarování výrobků. • Pečení cukrářských výrobků. • Dohotovování cukrářských výrobků. • Stroje a zařízení v cukrářské výrobě. • Výroba restauračních moučníků. • Výroba zmrzlin. • Stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzliny. |

| | |
|--|---|
| Zařízení provozoven | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje typy cukrářských provozoven a dokáže je charakterizovat; • zvládá složení cukrářské provozovny v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy; • uvědomuje si nutnost moderního vybavení v jednotlivých částech provozovny; • prokazuje znalost hygienických a bezpečnostních předpisů na pracovišti; | <ul style="list-style-type: none"> • Typy cukrářských provozoven. • Rozdělení provozoven a jejich vybavení. • Hygiena a sanitace cukrářských provozoven. • Bezpečnost práce cukrářských provozoven. |
| Ochrana životního prostředí | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • efektivně využívá strojní zařízení, surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu; • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě a v souladu s principy ochrany životního prostředí; | <ul style="list-style-type: none"> • Surovinové zdroje. • Odpadové hospodářství. |
| Rámcové technologické postupy (RTP) | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby; | <ul style="list-style-type: none"> • Pojem a význam RTP. • Přepočty a úprava RTP cukrářské výroby. |
| Hodnocení jakosti výrobků | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků; • charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění; • objasní systém kontroly kritických bodů; | <ul style="list-style-type: none"> • Hodnocení jakosti výrobků. • Vady cukrářských výrobků. • Systém kontroly kritických bodů. |

| Skladování, uchovávání a odbyt výrobků | 3 hodiny |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvede a vysvětlí zásady optimální podmínky pro uchovávání a skladování cukrářských výrobků; • charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení; • charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky; • popíše způsoby balení a expedice cukrářských výrobků; • vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků; • uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedice; • vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Uchování, skladování a trvanlivost cukrářských výrobků. • Zařízení pro skladování výrobků. • Obalové materiály a balící technika. • Zásady prodeje cukrářských výrobků. |

| Úprava cukru | 4 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v odborné terminologii; • rozlišuje druhy cukerných roztoků; • ovládá přípravu cukerných rozvarů a podmínky, které musí dodržovat; • popisuje vlastnosti a použití cukerných rozvarů; • vysvětlí význam použití jednoduchých přístrojů k měření koncentrace; • vysvětlí princip výroby cukerných hmot a jejich použití; • ovládá postup přípravy karamelu, fondánu a ostatních hmot; | <ul style="list-style-type: none"> • Druhy cukerných roztoků. • Koncentrace cukerných rozvarů. • Měření koncentrace. • Jednoduché pomůcky. • Cukerné hmoty. • Karamel. • Griláž, fondán, jádrové pasty. |

| Příprava polev | 4 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam použití polev při dohotovování cukrářských výrobků; • vysvětlí vlastnosti, složení a postup přípravy jednotlivých druhů polev; • uvede vhodné strojní zařízení na přípravu polev a na potahování výrobků; • sleduje nové druhy polev a možnosti jejich uplatnění při dekorování cukrářských výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika polev. • Význam polev. • Druhy polev. • Cukrové polevy. • Máčecí čokoládové hmoty. • Cukrářská kakaová hmota. • Tukové polevy. • Želé polevy. |

| Příprava těst a hmot | 4 hodiny |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny pro výrobu náplní; • vysvětlí význam náplní jako hlavní součásti cukrářských výrobků; • vysvětlí hlediska, která musí náplň splňovat v rámci výživové hodnoty; • popíše postupy přípravy jednotlivých druhů náplní; • objasní příčiny znehodnocení náplní a zvolí vhodný způsob napravení; • popíše vhodné strojní zařízení pro výrobu náplní; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam a rozdělení náplní. • Náplně trvanlivé. • Náplně středně trvanlivé. • Náplně méně trvanlivé. • Náplně pro rychlou spotřebu. • Náplně na pečení. • Vady náplní. • Způsoby jejich zpracování. |

| Pevná těsta | 6 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje těsta a hmot; • objasní hlavní rozdíly mezi pravými a nepravými těsty; • orientuje se v problematice tuhých těst; • zvolí vhodné suroviny pro výrobu různých druhů těst; • ovládá výrobní postupy jednotlivých druhů těst; • orientuje se ve způsobech tvarování těst; • provede vhodný výběr strojového zařízení na přípravu a tvarování těst; • uvědomuje si příčiny a znaky vad těst a korpusů a je schopen je napravovat, případně jim předcházet; • rozlišuje čajové pečivo od běžných výrobků; • dobře se orientuje v sortimentu cukrářských výrobků; • využívá internet při zjišťování nových druhů výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam a rozdělení těst. • Těsta tuhá. • Vlastnosti těst a korpusů. • Linecké těsto. • Vaflové těsto. • Křehké těsto. • Slané těsto. • Tvarování a pečení tuhých těst. • Vady těst a korpusů. • Čajové pečivo z lineckého a vaflového těsta. • Výrobky z tuhých těst. • Jemné pečivo. |

| Třené linecké těsto | 5 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje linecká třená těsta a korpusy; • pracuje s recepturami při výběru surovin, zná jejich úpravu; • je schopen objasnit hlavní rozdíl v třených a tuhých těstech; • prokáže znalosti přípravy lineckých třených těst; • ovládá tvarování těsta a umí zvolit vhodný teplotní režim; • chápe význam použití strojního zařízení při tvarování; • pozná různé vady a umí je napravit; • ovládá dohotovování výrobků, ví, jak je skladovat a balit; | <ul style="list-style-type: none"> • Druhy lineckých třených těst. • Výrobní postupy. • Tvarování lineckých třených těst. • Pečení lineckých třených těst. • Vady těst. • Vady korpusů. • Výrobky z lineckých třených těst. |

| | |
|--|--|
| Pálená hmota | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hmotu a korpusy; • chápe požadavky kladené na jednotlivé suroviny; • ovládá přípravu hmot; • uvědomuje si význam racionální přípravy hmot; • orientuje se v nabídce nových surovin a směsí a sleduje novinky na internetu i na výstavách; • dovede tvarovat hmotu; • vybere vhodné strojní zařízení a vysvětlí způsob práce a pravidla bezpečnosti práce na strojích; • je schopen poznat příčiny vad hmoty a korpusů, zná způsoby jejich napravení; | <ul style="list-style-type: none"> • Vlastnosti pálené hmoty. • Vlastnosti korpusů. • Výběr a úprava surovin. • Výrobní postupy tradiční. • Výrobní postupy, technologie. • Tvarování a pečení. • Vady pálené hmoty. • Vady korpusů. • Výrobky z pálené hmoty. |
| Listové těsto | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje listová těsta a korpusy; • objasní pojmy lepek, nasakování bobtnání, síla mouky; • prokazuje schopnosti při správném výběru surovin; • ovládá přípravu těsta a využívá nové technologie; • vymezí hlavní rozdíly v tradiční a moderní výrobě; • zvolí vhodné strojní zařízení na výrobu a tvarování těsta; • orientuje se v sortimentu listových výrobků a sleduje novinky; | <ul style="list-style-type: none"> • Vlastnosti listového těsta. • Vlastnosti korpusů. • Výběr a úprava surovin. • Výrobní postup listového těsta. • Mechanizace výroby listových těst. • Chlazená listová těsta. • Tvarování listových těst. • Pečení listových těst. • Výrobky z listového těsta. |
| Opakování učiva 1. ročníku | 3 hodiny |

2. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

| Šlehané hmoty | 10 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v sortimentu šlehaných hmot a dokáže popsat jejich hlavní znaky; • má přehled o surovinách a jejich úpravě; • charakterizuje tradiční druhy šlehaných hmot; • zvládá výrobní postupy šlehaných hmot; • uvědomuje si podstatné rozdíly v přípravě jednotlivých druhů hmot; • zná způsoby tvarování šlehaných hmot, chápe význam mechanizace; • volí správné postupy při pečení a vhodné teploty pro jednotlivé druhy korpusů; • dokáže popsat příčiny a možnosti napravení vad a jak jim předcházet; • charakterizuje bohatý sortiment šlehaných výrobků; • sleduje novinky v oblasti šlehaných hmot a výrobků a aktivně je vyhledává na internetu; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika šlehaných hmot. • Rozdělení šlehaných hmot. • Výběr a úprava surovin. • Lehké šlehané hmoty, příprava, tvarování, pečení, vady. • Výrobky z lehké šlehané hmoty. • Nahříváné šlehané hmoty, příprava, tvarování, pečení, vady. • Výrobky z nahříváné šlehané hmoty. • Šlehané hmoty s použitím moučných směsí, příprava, tvarování, pečení a vady. • Korpusy a ostatní výrobky z nahříváných šlehaných hmot. • Těžká šlehaná hmota, příprava, tvarování, pečení, vady. • Výrobky z těžké šlehané hmoty. • Zvláštní šlehaná hmota, příprava, tvarování, pečení, vady. • Výrobky ze zvláštní šlehané hmoty. |

| Třené hmoty a výrobky | 10 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje třené hmoty a výrobky; • volí vhodné suroviny pro třené hmoty; • ovládá tradiční i racionální výrobní postupy; • objasní příčiny vzniku vad hmot a výrobků, zná možnosti jejich napravení; • chápe význam použití mechanizace při výrobě a tvarování třených hmot; • má přehled o sortimentu třených výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika třených hmot a výrobků. • Výběr a úprava surovin. • Příprava hmoty. • Tvarování a pečení. • Vady třených hmot a výrobků. • Použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot. • Výrobky z třených hmot. |

| Jádrová hmota | 5 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jádrové hmoty a korpusy; • orientuje se v druzích jádrových hmot a výrobků; • vhodně volí suroviny a připraví je k dalšímu zpracování; • volí vhodnou výrobní postupy jádrových hmot; • chápe hlavní rozdíly v přípravě, tvarování a pečení jádrových hmot; • ovládá způsoby tvarování a pečení jádrových hmot; • uvědomuje si význam mechanizace při výrobě jádrových hmot; • orientuje se v nejčastějších vadách hmot a korpusů ví, jakým způsobem je napravovat; • chápe význam zkoušky pečivosti; • dokáže popsat složení jádrových výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a rozdělení jádrových hmot. • Výběr a úprava surovin. • Jádrová hmota základní, příprava, tvarování, pečení, vady. • Výrobky ze základní jádrové hmoty. • Nahříváná jádrová hmota a výrobky z nahříváné jádrové hmoty. • Kombinované jádrové výrobky. • Jádrové výrobky speciální. |

| Čajové a pařížské pečivo | 5 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hlavní znaky čajového a pařížského pečiva; • umí vymezit hlavní rozdíly a volí vhodné suroviny na přípravu; • orientuje se v sortimentu pečiva; • ovládá výrobní postupy, tvarování a pečení; • ovládá způsoby balení a skladování pečiva; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika, výběr a úprava surovin. • Výroba čajového a pařížského pečiva. • Příprava těsta, tvarování, pečení a vady čajového a pařížského pečiva. |

| Smetanové náplně a smetanové výrobky | 10 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • objasní pojmy smetanové výrobky, smetanové náplně; • chápe rozdíly ve vlastnostech živočišné a rostlinné šlehačky i ve výživové hodnotě; • ovládá postupy přípravy smetanových náplní nevařených i vařených, vymezí hlavní znaky výroby; • uvědomuje si význam použití stabilizátorů smetanových náplní, zná způsoby zpevnění; • sleduje nové druhy surovin k přípravě a stabilizaci smetanové náplně; • charakterizuje smetanové výrobky, dokáže popsat jejich složení a trvanlivost; | <ul style="list-style-type: none"> • Smetana živočišného a rostlinného původu. • Podmínky pro šlehání smetany. • Smetanové náplně vařené. • Smetanové náplně nevařené. • Stabilizace smetanových náplní. • Smetanové krémy. • Smetanové výrobky. • Racionální suroviny nahrazující smetanu. |

| | |
|---|---|
| Příprava ozdob | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje druhy cukrářských ozdob; • uvědomuje si význam ozdob; • ovládá výrobní postupy hmot určených k přípravě ozdob; • ovládá techniku přípravy jednotlivých ozdob; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam zdobení cukrářských výrobků. • Rozdělení ozdob: ozdoby z modelovacích hmot. • Z griliážové hmoty, z karamelu, z bílkové glazury, z máslového krému, z čokolády, z ovoce. |
| Speciální nepečené výrobky | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vymezuje význam speciálních výrobků v rámci cukrářské výroby; • charakterizuje společné znaky a rozdíly speciálních výrobků; • dokáže je rozdělit do základních skupin; • ovládá přípravu hlavních druhů speciálních výrobků z oblasti orientálních, jemných smetanových a ostatních druhů nepečených výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a rozdělení. • Výrobky charakteru orientálních cukrovinek. • Druhy a způsoby výroby. • Jemné smetanové výrobky. • Druhy smetanových výrobků. • Speciální výrobky, druhy a způsoby výroby. • Ostatní nepečené výrobky, druhy a způsoby výroby. |
| Opakování učiva 2. ročníku | 4 hodiny |

3. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

| Medové těsto | 8 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje perníková těsta; • pracuje s recepturami při výběru; vhodných surovin a zná způsoby jejich úpravy; • objasní význam a způsob přípravy invertního cukru; • ovládá technologické postupy perníkových těst; • zná způsoby tvarování a pečení perníkových těst; • uvědomuje si význam mechanizace při výrobě perníkových těst; • je schopen poznat a napravit vady perníkových těst a výrobků; • orientuje se v sortimentu cukrářských a průmyslových perníků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika medového a perníkového těsta. • Složení medového a perníkového těsta. • Výběr a úprava surovin. • Výroba a vlastnosti invertního cukru. • Způsoby přípravy medového a perníkového těsta. • Tvarování medového a perníkového těsta. • Pečení medového a perníkového těsta. • Vady medového a perníkového těsta. • Výrobky z medového a perníkového těsta. |

| Kynuté těsto | 8 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje kynutá těsta; • prokazuje znalost při výběru a úpravě surovin; • chápe souvislosti spojené s vedením kynutých těst; • ovládá technologické postupy kynutých těst; • objasní vady kynutých výrobků, zná příčiny a možnosti napravení; • dovede charakterizovat kynuté výrobky; • charakterizuje listové kynuté těsto; • rozlišuje hlavní znaky přípravy kynutých těst a listových kynutých těst; • zvládá výrobní postup listových kynutých těst; • prokazuje znalost sortimentu listových kynutých výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika těsta. • Složení těsta. • Výběr a úprava surovin. • Vedení kynutých těst. • Výroba kynutého těsta. • Kynutí těsta. • Tvarování a pečení. • Vady výrobků z kynutého těsta. • Výrobky z kynutého těsta. • Plundrové těsto. • Výrobky z plundrového těsta. |

| Výroba zmrzlin | 8 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje zmrzliny; • orientuje se v sortimentu tradičních a nových druhů zmrzlin; • zvolí vhodné suroviny a dovede vysvětlit způsob jejich úpravy; • zná hygienické předpisy při výrobě vařených i nevařených zmrzlin a uvědomuje si význam jejich dodržování; • charakterizuje zmrzlinové výrobky; • je schopen vymezit hlavní rozdíly mezi zmrzlinami a mraženými krémy; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a rozdělení zmrzlin. • Výběr a úprava surovin. • Hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin. • Příprava zmrzliny, vychlazení. • Vady zmrzlin, příčiny a napravení. • Zmrzlinové výrobky, mražené krémy. |

| Dietní cukrářské výrobky | 4 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si základní pojmy a prokazuje znalost základních druhů diet; • charakterizuje dietní výrobky; • je si vědom významu dietních výrobků pro určité skupiny spotřebitelů; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a význam. • Výběr a úprava surovin. • Výrobky DIA. • Výrobky pro bezlepkovou dietu. • Ostatní diety. |

| Restaurační moučníky | 10 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje restaurační moučníky; • chápe význam restauračních moučníků z hlediska správné výživy; • rozdělí restaurační moučníky podle různých hledisek; • zná technologické postupy a hodnotí jejich uplatnění v rámci racionální výživy; • zvolí vhodné suroviny v závislosti k druhu výrobku; • ovládá základní sortiment moučníků pečených, vařených, smažených, ovocných a jiných specialit; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika restauračních moučníků rozdělení restauračních moučníků. • Technologické postupy při výrobě moučníků. • Blanšírování, mixování, vaření, vaření ve vodní lázni, pečení. • Pečení na pánvi, smažení, grilování, flambování. • Suroviny na přípravu moučníků a jejich skladování. • Moučníky pečené. • Moučníky vařené. • Moučníky smažené. • Moučníky chlazené a mražené. • Slané speciality. • Speciální moučníky. |

| Oplatky | 5 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje oplatky, zná historii přípravy a použití; • rozlišuje různé druhy oplatek z hlediska složení, technologického postupu, tvarování, pečení a použití; • orientuje se v průmyslové výrobě hnědých oplatek a ve způsobech dalšího zpracování; • zná sortiment cukrářských a průmyslových oplatkových výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a rozdělení oplatek. • Oplatky bílé, výroba a použití. • Oplatky hnědé. • Výroba oplatkového těsta. • Tvarování, pečení, úprava a skladování. • Výrobky z hnědých oplatek pro cukrářské a průmyslové účely. |

| Hodnocení jakosti cukrářských výrobků | 4 hodiny |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam dodržování jakosti výrobků; • zná způsoby hodnocení jakosti; • chápe nutnost kontroly jakosti; • prokazuje znalost příčin porušování jakosti; • ovládá jakostní znaky a rozdělení výrobků do jakostních skupin; • pracuje s tabulkami jakosti a řídí se platnými směrnici; • dodržuje platné vyhlášky při označování výrobků; • je si vědom nebezpečí ohrožení zdraví z potravin, ví jak mu předcházet; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků. • Způsoby hodnocení jakosti. • Jakostní znaky. • Jakostní skupiny. • Ukazatel jakosti. |

| Sladování a trvanlivost výrobků, doprava polotovarů a výrobků | 5 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozumí významu použití obalů; • orientuje se v sortimentu balicích materiálů; • zná vlastnosti používaných obalových materiálů; • sleduje vývoj a uplatnění nových druhů obalových materiálů; • uvědomuje si nutnost používat kvalitní materiály, které nebudou nepříznivě působit na zdraví; • objasní pravidla označování balených výrobků; • ovládá podmínky skladování cukrářských výrobků se zřetelem na jejich trvanlivost; • chápe možnosti prodlužování trvanlivosti výrobků a jejich uplatňování v praxi; • uvědomuje si význam klimatu na jakost cukrářských výrobků a projevuje znalost vhodných podmínek; • chápe pojem stárnutí cukrářských výrobků a rozdíly způsobené mikroorganismy; • orientuje se ve způsobech přepravy cukrářských výrobků, zná vhodné přepravní obaly; • má znalosti o vhodných dopravních prostředcích určených pro převoz; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam a způsoby balení a označování cukrářských výrobků. • Skladování cukrářských výrobků. • Vliv klimatu na jakost cukrářských výrobků. • Stárnutí cukrářských výrobků. • Trvanlivost cukrářských výrobků. • Způsoby prodlužování trvanlivosti. • Způsoby přepravy cukrářských výrobků. |

| | |
|---|---|
| Hlavní směry vývoje cukrářské výroby | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • je schopen vysvětlit vývojové trendy v cukrářské výrobě a sleduje odborný tisk; • využívá PC a seznamuje se s novinkami v oblasti cukrářské výroby • objasní pojem racionalizace a její uplatnění v cukrářské výrobě; • uvědomuje si nutnost sledování nutriční hodnoty cukrářských výrobků; • prokazuje znalost zásad správné výživy a způsobů jejich prosazování v cukrářské výrobě; • orientuje se v sortimentu nových surovin a při prezentačních akcích a seznamuje se s novinkami; • ovládá nové technologické postupy; | <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní směry rozvoje cukrářské výroby. • Výživová hodnota cukrářských výrobků. • Způsoby zvyšování nutriční hodnoty cukrářských výrobků. • Základy správné výživy, jejich uplatňování v cukrářské výrobě. • Racionalizace cukrářské výroby. |
| Opakování učiva 3. ročníku | 6 hodin |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU SUROVINY

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 64 |

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu Suroviny je osvojit si vědomosti o složení a vlastnosti surovin, o jejich původu a použití, chemickém složení, vlastnostech a funkci jednotlivých živin zastoupených v surovinách, možnostech a zásadách správného skladování a uchovávání surovin s ohledem na jejich trvanlivost, včetně způsobu hodnocení jakosti surovin.

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, smyslovém hodnocení nebo hodnocení kvalitativních znaků surovin a zachování kvality výrobků.

Nezbytným cílem je i pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctíli etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení

Komplexní pojetí předmětu suroviny vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt z RVP 29-54-H/01 Cukrář. Žák se průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Učivo vychází z obsahového okruhu RVP -.

Učivo systematicky navazuje a propojuje se s ostatními odbornými předměty, zvláště s odborným výcvikem, technologií a zařízením. Výstupem předmětu suroviny je zejména aplikace získaných znalostí v technologii a praktické odborné přípravě prováděné v rámci odborného výcviku. Velmi úzká návaznost je i na předmět Základy přírodních věd, jejíž poznatky prolínají celým obsahem učiva. Žáci jsou průběžně seznamováni s důležitými pojmy z oblasti výživy, hygienickými předpisy a nejdůležitějšími surovinami používanými v cukrářské výrobě. Učivo je aktualizováno a doplňováno o poznatky z oblasti nových surovin.

Následně v předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z předmětu suroviny a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá znalosti složení, vlastností potravin, základy výživy. Charakterizuje jakosti potravin, znehodnocení, skladování a konzervaci potravin. Ovládá vlastnosti cukrů, sacharidů a ostatních sladidel. Prokazuje znalosti v obilovinách, mlýnských výrobcích a škrobech.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Využívá znalosti z výuky o mléčných výrobcích, vejcích, tucích, ovoci, kakau a čokoládě jejich rozdělení, významu ve výživě jejich vlastností, skladování a vad

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Využívá znalosti z výuky o pochutinách, vodě, nápojích, želírovacích, kypřících prostředcích, nových druzích surovin, potravinářských barvivech, obalových materiálech a chemikáliích využívaných v cukrářské výrobě.

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatná a skupinová práce žáků
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- projekce – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor
- odborné exkurze do výrobních a obchodních podniků
- návštěvy odborných akcí

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závaznými písemnými, odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
-

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

matematické

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o surovinách,
- ovládá technologii přípravy cukrářských výrobků,
- ovládá proces odbytu cukrářských výrobků,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,

- má přehled o výživě,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů surovin včetně konvenienčí, skladuje správným způsobem suroviny,
- připravuje cukrářské výrobky, kontroluje kvalitu a správně je uchovává po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště ve výrobním středisku na provoz,
- profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- připravuje podklad pro nákup surovin, a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vede podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti podniku,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky, nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Digitální kompetence

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

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních) a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Suroviny – celková hodinová dotace 66 hodin

| | |
|--|--|
| Úvod do předmětu | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má přehled o významu a úkolech potravinářského oboru; • chápe postavení potravinářského sektoru po vstupu ČR do EU; • orientuje se v rozsáhlém sortimentu surovin rostlinného a živočišného původu a zná jejich použití; | <ul style="list-style-type: none"> • Potravinářský průmysl v ČR. • Úkoly v rámci EU. • Význam surovin v cukrářské výrobě. • Suroviny rostlinného a živočišného původu: |
| Hygiena a BOZP | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku; • uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami; | <ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin. |
| Platné předpisy v potravinářském průmyslu | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě; • uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě; | <ul style="list-style-type: none"> • Označení potravin etiketou v českém jazyce • Výrobce musí doložit původ všech použitých surovin (např. fakturami, dodacími listy, příjemkami, výdejkami) • Výběr technologických postupů pro jednotlivé výrobky v cukrářské výrobě |
| Příprava surovin | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností; • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin; • navažuje a odměřuje suroviny; • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování; • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin; | <ul style="list-style-type: none"> • Normování surovin. • Výběr a příprava surovin. • Vážení a úprava surovin. |

| Suroviny | 3 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady; • uvede chemické složení, vlastnostech a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě; • Uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování; • rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky; • Uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce; • uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků; • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu; • popíše mechanizaci skladu; • ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu; | <ul style="list-style-type: none"> • Poživatiny. • Základní cukrářské suroviny. • Pomocné suroviny. • Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků. • Hodnocení jakosti surovin. • Stroje a zařízení na skladování, manipulaci a přepravu materiálu. |

| Složení a vlastnosti potravin | 6 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • objasní základní pojmy-poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje; • získá přehled o chemickém složení potravin; • charakterizuje jednotlivé živiny, jejich původ, rozdělení a význam ve výživě • uvědomuje si vliv vitamínů a minerálních látek na zdraví lidí; • je schopen vysvětlit význam vody pro život; • objasní použití vody v potravinářství a ví, jaké požadavky jsou kladené na pitnou vodu v potravinářství; • pracuje s odbornou literaturou a s internetem; • samostatně vyhledává informace o složení a o výživových hodnotách potravin; | <ul style="list-style-type: none"> • Poživatiny a jejich rozdělení. • Chemické složení potravin. • Vlastnosti a význam živin. • Bílkoviny. • Tuky. • Sacharidy. • Minerální látky. • Vitamíny, enzymy. • Voda. |

| Výživa a stravování | 6 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy; • uvede mechanické a chemické prostředky trávení; • objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin; • vysvětlí princip přeměny látek a energií; • vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka; • uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy; • rozšiřuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě; • Vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob; • Chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa; • Pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin • Vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku; • Ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin; | <ul style="list-style-type: none"> • Fyziologie výživy. • Živiny. • Výživové hodnoty potravin. • Zásady správné výživy. • Druhy výživy. • Alimentární nákazy. |

| Základy výživy | 7 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje vnější a vnitřní podmínky života; • orientuje se v pojmech z oblasti výživy • rozlišuje a charakterizuje různé druhy výživy; • zná význam racionální výživy a trávení • popíše složení trávicího ústrojí; • vysvětlí procesy probíhající při trávení; • charakterizuje pojmy vstřebávání a metabolismus; • využívá poznatky o uplatnění živin v lidském organismu; • samostatně pracuje s tabulkami výživových hodnot; • je schopen na obalech vyhledat informace o výživové hodnotě; | <ul style="list-style-type: none"> • Podmínky života. • Látky potřebné pro lidský organismus • výživa, druhy výživy. • Trávení, trávicí soustava. • Fyziologie trávení. • Vstřebávání a metabolismus. • Energetická a biologická hodnota potravin. |

| Jakost potravin, příčiny znehodnocování potravin, skladování, konzervace | 6 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam sledování a dodržování jakosti surovin; • popíše způsoby hodnocení jakosti; • rozlišuje a správně posuzuje vlivy, které na jakost surovin působí; • ovládá druhy mikroorganismů a o podmínky jejich činnosti; • vyjmenuje druhy rozkladů potravin a možnosti jejich využití v potravinářství; • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu; • popíše zásady správného skladování, konzervace, konzervačních metod a jejich použití; | <ul style="list-style-type: none"> • Jakost potravin, jakostní znaky, směrnice jakosti. • Metody zjišťování jakosti potravin. • Vlivy působící na jakost potravin. • Příčiny znehodnocování potravin mikroorganismy, alimentární nákazy. • Rozklady potravin. • Zásady správného skladování. • Konzervace potravin. |

| Cukry a jiná sladidla | 5 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zná druhy a vlastnosti sacharidů; • má přehled o používaných sladidlech a jejich uplatnění v cukrářské výrobě; • popíše průmyslového zpracování řepy; • ovládá procesy výroby surového a rafinovaného cukru; • orientuje se v sortimentu konzumních druhů cukru; • prokazuje znalost použití různých druhů cukru při zpracování do výrobků; • uvědomuje si negativní stránky používání cukru; • vysvětlí podstatu výroby medu, jeho chemické složení, vlastnosti a používané druhy; • charakterizuje náhradní sladidla a jejich význam při výrobě DIA výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika sacharidů. • Přírodní sladidla. • Vlastnosti a rozdělení přírodních sladidel. • Řepný cukr, průmyslová výroba. • Konzumní druhy cukru. • Vlastnosti a skladování cukru • med, vlastnosti. • Složení medu a použití. • Náhradní sladidla, význam. |

| Úprava cukru | 2 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely; • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru; • připravuje karamel, griláž, kandys, fondán; | <ul style="list-style-type: none"> • Cukerné rozvary a hmoty. |

| | |
|---|---|
| Obiloviny a mlýnské výrobky | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • prokáže znalost jednotlivých druhů obilnin, oblasti a způsoby pěstování; • zdůvodní význam obilovin z hlediska racionální výživy; • ovládá chemické složení obilovin; • orientuje se v sortimentu obilovin a v jejich použití a podmínkách skladování • popíše procesy probíhající ve mlýně při výrobě mouky, rozlišuje druhy mouky, jejich smyslové vlastnosti; • ovládá smyslové a laboratorní hodnocení jakostních znaků mouky; • definuje a rozlišuje různé vady a seznámí se s nejčastějšími škůdci mouky; • popíše způsoby skladování mouky a změny, které při skladování probíhají • má dokonalé informace o použití mouky v cukrářské výrobě; | <ul style="list-style-type: none"> • Obiloviny, charakteristika. • Druhy obilovin, pěstování. • Chemické složení obilovin, druhy, použití. • Skladování obilovin. • Mlýnská výroba mouky. • Druhy mouky. • Chemické složení mouky. • Hodnocení jakosti mouky. • Vady a škůdci mouky. |
| Škroby | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí princip vzniku škrobu v přírodě a jeho význam; • zvládá přehled druhů škrobů a jejich použití při zpracování do cukrářských výrobků; • prokáže znalost průmyslové výroby škrobů; • zná význam správného skladování škrobu při zachování původní jakosti; • zdůvodní a vysvětlí použití škrobového sirupu v cukrářské výrobě; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika škrobů. • Vlastnosti škrobů. • Druhy škrobů. • Výroba škrobů. • Použití škrobů v cukrářské výrobě. • Skladování škrobů. • Charakteristika škrobového sirupu, vlastnosti. • Výroba škrobového sirupu, použití v cukrářské výrobě. |
| Opakování učiva 1. ročníku | 6 hodin |

2. ročník – Suroviny – celková hodinová dotace 64 hodin

| Vejsce | 8 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • objasní pojem vejce z hlediska významu a použití v potravinářství; • popíše způsob hodnocení vajec; • definuje klasifikace vajec do jakostních a hmotnostních tříd; • vysvětlí pravidla správného skladování vajec; • ovládá konzervační metody používané u vajec, vysvětlí princip konzervací skořápkových vajec a vaječných hmot; • zná nebezpečí infekce z vajec a nutnosti měření kritických bodů; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika vajec, výživové hledisko. • Chemické složení vajec, hodnocení konzumních vajec. • Třídění a označování a skladování vajec. • Konzervace skořápkových vajec. • Konzervace vaječného obsahu. • Použití vajec, hygiena vajec. • Vliv na jakost cukrářských výrobků. |
| Mléko a mléčné výrobky | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje mléko a uvědomuje si prvořadý význam mléka ve výživě; • prokazuje znalosti o chemickém složení mléka a klade důraz na biologickou hodnotu; • má přehled o jakostních znacích mléka a způsobech hodnocení jakosti; • je si vědom nebezpečí, které vyplývá z nedodržení hygienických předpisů; • správně klasifikuje vady mléka; • orientuje se v sortimentu mlék a mléčných výrobků na trhu; • dovede vysvětlit podstatu a druhy pasterací a dalších procesů souvisejících s ošetřením mléka; • uvědomuje si význam konzervace; | <ul style="list-style-type: none"> • Mléko, význam ve výživě. • Chemické složení mléka. • Jakost mléka, vady. • Ošetření mléka. • Tržní druhy mléka. • Konzervace mléka. • Smetana. • Tvaroh. • Sýry. • Máslo. |
| Tuky | 12 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • definuje tuky a jejich vlastnosti; • rozumí chemickému složení tuků, rozlišuje vyšší mastné kyseliny a zná jejich vliv na konzistenci tuků; • charakterizuje živočišné tuky, princip jejich výroby a uplatnění v cukrářské výrobě; • orientuje se ve výběru rostlinných tuků; • objasní využití tuků v cukrářské výrobě • seznamuje se s přípravou emulgovaných tuků; • rozlišuje a klasifikuje druhy emulgovaných tuků; • samostatně vyhledávat informace na PC; • má přehled o skladování tuků; | <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení tuků a vlastnosti tuků. • Chemické složení tuků. • Živočišné tuky. • Rostlinné tuky-výroba, rafinace. • Ztužování rostlinných olejů. • Druhy ztužených tuků. • Emulgované tuky. • Složení, výroba. • Druhy ztužených a emulgovaných tuků. • Skladování a vady tuků. |

| Ovoce | 10 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • objasní základní pojmy a uvede rozdělení ovoce; • uvědomuje si postavení ovoce v rámci správné výživy jako nezbytného doplňku běžné stravy- prokazuje znalost základních a doplňkových složek ovoce; • uvede nutnost zvýšeného používání ovoce v CV, aktivně prosazuje zavádění nových lehkých druhů výrobků s ovocem; • charakterizuje konzervační metody a nutnost uchování nutriční hodnoty konzervovaného ovoce; • vysvětlí princip výroby ovocných konzervovaných produktů; • zná skladovací podmínky ovoce a ovocných výrobků; • zavádění nových lehkých druhů výrobků s ovocem; • charakterizuje konzervační metody a nutnost uchování nutriční hodnoty konzervovaného ovoce; • vysvětlí princip výroby ovocných konzervovaných produktů; • zná skladovací podmínky ovoce a ovocných výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení ovoce. • Charakteristika ovoce. • Význam ovoce ve výživě. • Použití v CV. • Chemické složení ovoce. • Konzervace ovoce. • Ovocné výrobky. • Skladování ovoce. • Trvanlivost ovoce. |

| Jádroviny | 8 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní pojmy a správně klasifikuje jádroviny; • vymezuje společné vlastnosti jádrovin a dovede je odlišit od ovoce; • přehledně charakterizuje jednotlivé druhy jádrovin z hlediska původu, pěstování a použití v CV; • aktivně se seznamuje s novými druhy jádrovin a vyhledává informace na internetu; • ovládá zásady správného skladování jádrovin; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a druhy jádrovin. • Složení jádrovin. • Úprava jádrovin. • Použití jádrovin. • Skladování jádrovin. • Trvanlivost jádrovin. |

| | |
|---|---|
| Kakao a čokoláda | 12 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má přehled o oblastech pěstování kakaovníku; • charakterizuje kakaové boby; • vysvětlí biochemické procesy, které probíhají při posklizňové úpravě kakaových bobů a mění jejich vlastnosti; • popíše úseky výroby základní kakaové hmoty; • prokáže znalost výroby kakaového prášku a čokolády; • orientuje se v sortimentu čokoládových kakaových polev jejich vlastností, složení, použití a úpravě polev v cukrářské výrobě; • je schopen rozlišit a vysvětlit vady čokolád a polev; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika kakaových bobů. • Úprava kakaových bobů fermentací. • Chemické složení kakaových bobů. • Výroba základní kakaové hmoty. • Výroba kakaového prášku. • Výroba čokolád. • Druhy čokolád. • Vlastnosti čokolád. • Vady čokoládové a kakaové polevy. • Použití čokolády a čokoládových výrobků. • Skladování čokolády. |
| Opakování učiva 2. ročníku | 4 hodiny |

3. ročník – Suroviny – celková hodinová dotace 64 hodin

| Pochutiny | 8 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje pochutiny, základní znaky a výživová hlediska; • definuje pochutiny povzbudivé, jejich vlastnosti a význam; • prokazuje znalost o původu, pěstování a zpracování kávy a čaje; • charakterizuje význam koření ve výživě a v cukrářské výrobě; • prokáže znalosti o druzích koření domácí a zahraniční provenience; • zná a charakterizuje jednotlivé druhy koření a jejich zařazení do skupin; • orientuje se v sortimentu koření z hlediska zařazení, pěstování, úpravy a použití v cukrářské výrobě; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika pochutin. • Pochutiny povzbudivé. • Káva, čaj. • Koření. |
| Voda | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam vody pro lidský život; • vysvětlí požadavky kladené na kvalitu pitné vody pro potravinářské účely; • seznámí se s hygienickými předpisy a vyhláškami o kvalitě pitné vody; • má přehled o úpravě pramenité a povrchové vody; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam vody a požadavky na kvalitu vody. • Použití vody v potravinářském průmyslu. • Úprava vody. |

| Nápoje | 6 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje nápoje z výživového hlediska; • orientuje se v tržních druzích nealkoholických nápojů; • popíše rozdíly mezi stolními a minerálními vodami; • prokazuje znalost přípravy nealkoholických nápojů; • zná postup výroby lihu a lihovin, zná jejich použití v cukrářské výrobě; • popíše výrobu bílých, červených a šumivých vín; • orientuje se v sortimentu vín, dokáže popsat jednotlivé druhy a skupiny vín, jejich výrobu a rozdělení; • dovede rozlišit aromatické likérové výtažky a trestí podle původu a použití v cukrářské výrobě; • zná druhy octa a význam použití v cukrářské výrobě; | <ul style="list-style-type: none"> • Nealkoholické nápoje. • Stolní a minerální vody, limonády a ovocné nápoje. • Alkoholické nápoje, líh, lihoviny, likéry, víno. • Aromata, trestí, ocet. |

| Želírovací prostředky | 6 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • popíše vlastnosti rosolotvorných látek; • charakterizuje hlavní znaky výroby želírovacích prostředků používaných v cukrářské výrobě; • sleduje a samostatně vyhledává nové druhy prostřednictvím PC; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika želírovacích prostředků. • Agar – agar, pektin. • Želatina, tragant. • Algináty – použití želírovacích látek. |

| Kypřicí prostředky | 6 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje význam a způsoby kypření kypřících prostředků a kypření v cukrářské výrobě; • objasní pojem droždí, skladování a vady droždí; • vysvětlí princip chemického kypření; • rozlišuje chemické kypřicí prostředky, zná jejich použití v cukrářské výrobě; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků. • Přírodní kypřicí prostředky, droždí. • Chemické kypřicí prostředky, kypřicí mohutnost chemických kypřidel. |

| Nové druhy surovin | 12 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí důvody používání nových surovin, má o nich přehled; • objasní význam, použití a druhy emulgačních přípravků při výrobě šlehaných a třených hmot a výhody použití v cukrářské výrobě; • orientuje se v sortimentu surovinových směsí na výrobu polotovarů a výrobků; • zná přednosti použití sypkých směsí; • prokáže znalost o složení, vlastnostech zmrzlinových přípravků; • popíše význam použití stabilizačních látek při výrobě cukrářských náplní; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam a rozdělení nových surovin. • Emulgátory, rychlošlehací prostředky, surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků. • Zmrzlinové přípravky, stabilizátory. • Ostatní vývojové suroviny. |

| Chemikálie používané v cukrářské výrobě | 5 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje chemické látky používané v cukrářské výrobě; • orientuje se v organických a anorganických kyselinách a jejich solích, zná jejich použití; • má přehled o chemických konzervačních prostředcích; • vysvětlí význam použití arabské gumy ke zlepšení smyslových vlastností cukrářských výrobků a cukrovinek; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam a použití chemikálií. • Organické kyseliny, anorganické kyseliny a jejich soli. • Chemické konzervační prostředky, arabská guma. |

| Potravinářská barviva | 3 hodiny |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zná význam barvení cukrářských hmot a výrobků; • má přehled o přírodních a umělých barvivech; • prokáže znalosti ve složení, úpravě a dávkování; | <ul style="list-style-type: none"> • Význam barvení cukrářských výrobků. • Přírodní a umělá barviva. |

| Hodnocení jakosti výrobků | 3 hodiny |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků; • charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění; • objasní systém kontroly kritických bodů; | <ul style="list-style-type: none"> • Hodnocení jakosti cukrářských výrobků. • Vady cukrářských výrobků. • Systém kontroly kritických bodů. |

| Obalové materiály | 3 hodiny |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• definuje význam a základní funkce obalu v potravinářství;• ovládá rozdělení obalů podle různých hledisek;• charakterizuje přírodní obalové materiály, jejich vlastnosti z hlediska balení potravin;• prokazuje znalost o použití přírodních obalových materiálů v cukrářské výrobě;• má přehled o druzích plastů, výhodách použití, se zřetelem na nebezpečí ohrožení zdraví;• aktivně přijímá informace o vývojových druzích obalů; | <ul style="list-style-type: none">• Význam, druhy obalů, použití obalových materiálů v cukrářské výrobě.• Přírodní a syntetické obalové materiály.• Nové druhy obalových materiálů. |
| | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• Disponibilní hodiny pro přípravu na závěrečnou zkoušku; | |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZAŘÍZENÍ

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 32 hodin |

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům potřebné vědomosti a dovednosti o strojním a technologickém vybavení používaném v cukrářské výrobě. 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.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah k oboru
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické citění a tvůrčí přístup ke svému oboru
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt z RVP 29-54-H/01 Cukrář. Výuka probíhá pouze v prvním ročníku studia. Během výuky se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Učivo systematicky navazuje a propojuje se s ostatními odbornými předměty, zvláště s odborným výcvikem, technologií a surovinami.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Seznámí se se základními informacemi o používání strojů a strojního zařízení, technologického vybavení výrobních cukrářských linek. Učivo poskytuje žákům poznatky o funkci, ovládání, seřizování, běžných strojů a zařízení, jejich údržbě. Žák se seznámí se stroji a zařízeními pro skladování, dopravu, úpravu výrobků cukrářské výroby, stroji na přípravu a tvarování těst a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků, zařízeními a stroji pro tepelnou úpravu cukrářských výrobků, chladícím a mrazícím technologickým zařízením, klimatizačním zařízením v cukrářské výrobě a zavedením všech komponentů do sestavení mechanizované výrobní linky pro cukrářskou výrobu.

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatná a skupinová práce žáků
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- projekce – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor
- odborné exkurze do výrobních a obchodních podniků
- návštěvy odborných akcí

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závaznými písemnými, odbornými pracemi
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění

- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Zařízení – celková hodinová dotace 32 hodin

| Úvod do předmětu | 1 hodina |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• získá poznatky o správné obsluze, čištění a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářských provozech• uvědomuje si význam využívání moderní mechanizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce• chápe otázky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jednotlivých strojích | <ul style="list-style-type: none">• význam strojního zařízení v cukrářských provozovnách• bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářských provozech |
| Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy• uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuální nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu | <ul style="list-style-type: none">• pracovně právní problematika BOZP• bezpečnost technických zařízení |
| Cukrářský provoz | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none">• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny• zná postup sanitace provozu cukrářské výroby• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby | <ul style="list-style-type: none">• charakteristika pracoviště• osobní a provozní hygiena• obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu |

| Skladování a trvanlivost výrobků | 2 hodiny |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro skladování cukrářských výrobků • charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení • charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití • vysvětlí využití balicí techniky • popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků • vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků • uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici • vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků | <ul style="list-style-type: none"> • uchovávání, skladování a trvanlivost cukrářských výrobků • zařízení pro skladování výrobků obalové materiály a balicí technika • zásady prodeje cukrářských výrobků |

| Ochrana životního prostředí | 2 hodiny |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • efektivně využívá strojní zařízení, surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě a v souladu s principy ochrany životního prostředí | <ul style="list-style-type: none"> • surovinové zdroje • odpadové hospodářství |

| Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin | 2 hodiny |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje způsoby dopravy balených a volně ložených surovin • vysvětlí rozdíl mezi mechanickou a pneumatickou dopravou • charakterizuje podmínky skladování balených surovin, má přehled o obalech a jejich označování • uvede parametry skladů a jejich základní vybavení • popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech, moučném hospodářství a způsoby skladování ostatních volně ložených surovin • orientuje se v druzích mechanických dopravních zařízení • objasní princip funkce dopravníků a jejich použití v cukrářských průmyslových závodech • rozlišuje mechanické a elektronické váhy, ovládá praktické uplatnění vah při zpracování surovin • vysvětlí a zdůvodní význam použití prosévacích strojů, zná princip funkce, popíše hlavní části prosévacích strojů | <ul style="list-style-type: none"> • doprava surovin • skladování surovin, druhy skladů • mechanická dopravní zařízení • dopravníky • váha a vážení v cukrářské výrobě • prosévací stroje |

| Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot | 2 hodiny |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam šlehacích strojů v cukrářské výrobě • objasní podstatné rozdíly ve funkci šlehacích strojů • vysvětlí pojem univerzální stroje funkcí, rozlišuje jednotlivé typy, umí je popsat a ovládá jejich obsluhu i údržbu • seznámí se s novinkami, které se objevují na trhu a určí jejich přednosti • určí možnosti použití přípojných strojků v cukrářské výrobě • vysvětlí význam a princip funkcí jednotlivých strojních zařízení • charakterizuje jednotlivé druhy mísicích strojů a jejich uplatnění v cukrářské výrobě • orientuje se v obrazových materiálech • uvedené poznatky dokáže uplatnit v praxi | <ul style="list-style-type: none"> • šlehací stroje • přídavná zařízení k šlehacím strojům • mísicí stroje • třecí stroje • mixéry • fondánové tabulovací stroje |

| Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot | 2 hodiny |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • má přehled o možnostech využití mechanizace při tvarování cukrářských těst a hmot • zvládá postup práce na rozvalovacích strojích, rozeznává rozdíly v práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích • je schopen vysvětlit pracovní činnosti na odřezávacích strojích periodických a kontinuálních • chápe možnosti uplatnění univerzálních odřezávacích strojů, seznamuje se s novými typy strojů a s jejich využitelností v cukrářské výrobě • charakterizuje podstatu funkce tvarovacího stroje RHEON, zná možnosti pracovních operací na tomto zařízení • popíše funkci a obsluhu roztírače plátů • objasní postup práce u dávkovacích a plnicích strojů, chápe objemový princip dávkování | <ul style="list-style-type: none"> • rozvalovací stroje • dělicí a tužicí stroje • odřezávací strunové stroje • tvarovací stroj RHEON • stříkací stroje • roztírač plátů • dávkovací a plnicí stroje |

| Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků | 3 hodiny |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozumí funkci a obsluhu rozkrajovačů korpusů z pálené hmoty a šlehaných hmot • charakterizuje máčecí zařízení • ovládá postup práce na potahovacích stolech a namáčecích a potahovacích strojích • získá přehled o významu balení cukrářských výrobků, druzích obalů a způsobech balení • je schopen rozlišit funkci poloautomatických a automatických balicích strojů • dovede získané poznatky převést do praxe | <ul style="list-style-type: none"> • rozkrajovač korpusů • máčecí zařízení • balicí stroje |

| Zařízení pro tepelnou úpravu | 3 hodiny |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v cukrářské výrobě • prokazuje znalost pečicího zařízení, rozdělí pece podle různých hledisek • má přehled o starších typech pecí • vysvětlí princip funkce parních pecí, jejich přednosti a nevýhody • chápe význam moderních pecí, rozlišuje způsoby vytápění • je schopen důkladně vysvětlit cyklotermický ohřev • zvládá formy obsluhy pecí • vysvětlí základní princip funkce kontinuálních pecí, je schopen je popsat, zná jejich použití • vyjmenuje druhy a využití varného zařízení • uvede základní rozdíly v činnosti periodického a kontinuálního smažicího zařízení • uvědomuje si nutnost dodržování bezpečnostních opatření při práci s tepelným zařízením • | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |

| | |
|---|---|
| Chladicí a mrazicí zařízení | 3 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • prokazuje znalost způsobů chlazení a zmrazování v cukrářské výrobě, má přehled o jejich využití • vysvětlí princip strojového chlazení a mrazení • uvede podstatné rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chladicím a mrazicím zařízením • uvědomuje si význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva • orientuje se v druzích chladicího a mrazicího zařízení • je si vědom nutnosti používání kvalitního, vysoce hygienického zařízení na výrobu zmrzlin • ovládá popis funkce a obsluhu zmrzlinových výrobníků | <ul style="list-style-type: none"> • způsoby chlazení a zmrazování v cukrářských provozovnách • význam a rozdělení zařízení • princip strojového chlazení a zmrazování • chladicí a mrazicí zařízení • zmrzlinové výrobníky |
| Klimatizační zařízení | 2 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • chápe význam vytváření vhodných pracovních podmínek a zajištění stálé výměny vzduchu • rozlišuje druhy klimatizačního zařízení • vysvětlí princip funkce klimatizační jednotky s popisem hlavních částí | <ul style="list-style-type: none"> • zařízení na úpravu vzduchu • popis klimatizačního zařízení |
| Komplexně mechanizované výrobní linky | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam plně mechanizované a automatizované výroby • má přehled o významných druzích výrobních linek a umí je charakterizovat • chápe směry dalšího vývoje v oblasti strojového vybavení cukrářských provozoven • sleduje technické novinky a rozšiřuje si obzor poznání používáním didaktické techniky a odborných periodik | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÉ KRESLENÍ

| | |
|--------------------------------|--|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30 |

Obecné cíle předmětu

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků
- dekorovali cukrářské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky prokazovali zručnost při dekoraci cukrářských výrobků
- dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, fantazie
- dokázali vyjádřit ozdobou účel výrobku
- oceňovali kvalitu a práci jiných lidí
- byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce a byli schopni sebehodnocení

Odborné kreslení má vazbu na vyučovací předmět suroviny, technologii a odborný výcvik. Hlavním úkolem učiva je, aby žáci dokonale zvládli kreslířské dovednosti, potřebné jednak k znázorňování zamýšlených cukrářských výrobků, jednak při tažení hmotné cukrářské linie. Žáci jsou vedeni tak, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, a uměli vyjádřit ozdobou účel výrobku a prováděli vkusné a čisté zdobení. Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, který se uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce a uplatnit se v demokratické společnosti.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení

Komplexní pojetí odborné kreslení vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce

- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava z RVP 29–54-H/01 Cukrář. Výuka probíhá ve všech třech ročnících studia. Výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jedno tahových linií, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a technice zdobení. Je třeba dbát na prostorové zobrazování, neboť u cukrářských výrobků jde o základní tvar výrobku, teprve pak se zlepšuje estetický vzhled odborným dekorováním. Žáci jsou vedeni ke smyslu pro barevné cítění a vyjadřování materiálem. Odborné kreslení má vazbu na vyučovací předmět suroviny, technologii a odborný výcvik. Hlavním úkolem učiva je, aby žáci dokonale zvládli kreslířské dovednosti, potřebné jednak k znázorňování zamýšlených cukrářských výrobků, jednak při tažení hmotné cukrářské linie. Žáci jsou vedeni tak, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, a uměli vyjádřit ozdobou účel výrobku a prováděli vkusné a čisté zdobení. Žáci jsou vedeni k samostatné práci.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Nácvik různých typů písma, práce s tužkou, orientace v barvách

2. ročník

Kresba, práce s barvami a různými výtvarnými technikami, kompozice v prostoru

3. ročník

Modelování přírodních a zvířecích motivů

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- instruktáž
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatná a skupinová práce žáků
- diskuse – projekce – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor
- výtvarné práce žáků
- odborné exkurze do výrobních a obchodních podniků
- návštěvy odborných akcí

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závaznými písemnými, odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností v každém ročníku

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky –
- využívat k učení různé informační zdroje

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledky

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

Člověk a životní prostředí

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví); možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání

- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů

Odborné kompetence

Obecně odborné kompetence

- dbá na estetiku při pracovních činnostech
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Specificky odborné kompetence

- v rámci technologie přípravy ovládá formy estetické úpravy výrobků
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Odborné kreslení – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|--|
| Cvičení jedno tahových linií | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • využívá tužky (fix) k jedno tahovým liniím • nacvičuje kresby podle přírody a stylizuje je • dokáže sestavit linku s páskou a různými motivy květů | <ul style="list-style-type: none"> • Nácvičí jedno tahových linií volnou rukou • Kresba (studie) přírody (podzimní motiv) • Sestavování ozdobných linek a pásů s různými motivy květů, listů, figurek |
| Písmo | 8 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nacvičuje různé typy písma včetně švihovky (psané) • Zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku • Nacvičuje písmo řezané • Zjišťuje důležitost správně psaného písma z estetického hlediska | <ul style="list-style-type: none"> • Typy písma • Písmo psané • Písmo řezané • Psací písmo • Hůlkové písmo • Praktické procvičování písma • Řazení písmen do slov |
| Stylizované kresba | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Stylizuje konkrétní kresby – květy, zvířata | <ul style="list-style-type: none"> • Stylizace různých motivů • Návrhy vánočních motivů – pohlednice • Návrhy PF – pohlednice |
| Velikonoční a vánoční motivy | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Provádí náčrty velikonočních a vánočních motivů na papír a poté na perník • dle návrhů vytvoří z modelovací hmoty modely • vytváří náčrtek s jarní a zimní tematikou | <ul style="list-style-type: none"> • Návrhy perníkových forem – srdce, kuřátka, vajíčka ... • Velikonoční pohlednice • Vánoční pohlednice |

2. ročník – Odborné kreslení – celková hodinová dotace 32 hodin

| | |
|---|---|
| Studie přírody | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Procvičuje kresby dle přírodních motivů | <ul style="list-style-type: none"> • Kresba (podzimní motiv) |
| Barva | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se v účincích barev na psychiku člověka | <ul style="list-style-type: none"> • Barevnost (druhy barev, ladění) • Barevná kompozice |
| Prvky zdobení | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nacvičuje kresbu přírodních motivů a stylizuje je • Dokáže navrhnout ozdobné okraje | <ul style="list-style-type: none"> • Okraje • Stylizační kresba • Figurální kresba |
| Zvětšování | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků • Vyjádří ozdobou účel výrobku • Vybírá předlohy, navrhuje motivy a zvětšuje podle čtverečkové sítě | <ul style="list-style-type: none"> • Druhy zvětšování • Zvětšování podle čtverečkové sítě |

3. ročník – Odborné kreslení – celková hodinová dotace 30 hodin

| | |
|--|--|
| Kresba přírody | 8 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Zdokonaluje se v kresbě a vyhledává motivy k možnému využití v cukrářské výtvarné činnosti • Tvoří náčrtek a výkres ve skutečné velikosti | <ul style="list-style-type: none"> • Kresba v parku • Návrhy dortů k slavnostním účelům (svatba, narozeniny) |
| Studie a modelování tvarů a barev | 7 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Zdokonaluje se v barvení a jednoduchém modelování tvarů • Prokazuje zručnost při modelování | <ul style="list-style-type: none"> • Barvení • Modelování • Okraje • Vizitky • Písmena • Mašle |
| Modelování a zdobení rozličných tvarů | 5 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ověřuje a využívá kompoziční principy při vlastní tvorbě • Navrhne výrobek podle vlastní představivosti • Dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné • Prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků • Chápe zásady modelování z jednotlivých hmot | <ul style="list-style-type: none"> • Modelování ovoce, zeleniny, lístků, kytek |
| Plastická modelace | 10 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Používá k názorné představivosti jedlé hmoty • Experimentuje s různým jedlým materiálem a pomůckami • Využívá získaných znalostí k vytvoření složitějších tvarů zvířat a lidí | <ul style="list-style-type: none"> • Práce s marcipánovou hmotou • potahovacím fondánem • modelovací čokoládou • modelování zvířátek • modelování k různým příležitostem – Vánoce, Velikonoce, svatba |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK

| | |
|--------------------------------|---|
| Škola: | Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary |
| Název ŠVP: | Cukrář, cukrářka |
| Kód a název oboru vzdělání: | 29-54-H/01 Cukrář |
| Zaměření: | Cukrář |
| Délka a forma vzdělávání: | 3 roky, denní |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem |
| Počet hodin výuky: | 1. ročník – 480 2. ročník – 560 3. ročník – 525 |

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je prakticky připravit žáky na výběr, správnou úpravu a přípravu surovin, jejich využití při přípravě cukrářských výrobků, polotovarů, těst, hmot, náplní, polev a zmrzlin, ruční tvarování výrobků, pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění. Předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky cukrářské výroby. Rozvíjí zájem žáků o obor a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti. Žák si osvojí odborné a praktické dovednosti potřebné k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové 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. 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.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

- prohloubili a upevnili odborné vědomosti získané v ostatních vyučovacích předmětech
- aplikovali vědomosti při praktické činnosti
- osvojovali si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v cukrářském provozu.

Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního i složitějšího sortimentu cukrářských výrobků v různých typech cukrářských provozoven od malých až po průmyslové. Výuka je zaměřena na aplikaci vědomostí získaných v teoretickém vyučování odborných předmětů. Dále je cílem seznámit s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy, vést k uplatňování gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů. Odborné vědomosti a dovednosti provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky profesionálně jednat s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Zprostředkovat žákům poznatky potřebné v odborném i dalším vzdělávání, praktickém životě a připravit je k dalšímu vzdělávání. Cílem je také připravit žáka, který se uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce a uplatnit se v společnosti

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt RVP 29-54-H/01 Cukrář. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit výrobní středisko a provádět jednotlivé pracovní činnosti. Rozlišuje jednotlivé úseky výrobního střediska. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Využívá

technologická zařízení ve výrobním středisku, podílí se na realizaci technologických postupů přípravy cukrářských výrobků. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního, pracovního života. V předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené se zásadami hospodaření se surovinami, měrnými jednotkami, práci s váhami. Seznámí se s technologickým vybavením cukrářské výroby, Seznámí se s druhy plev, náplní, pevných tukových hmot, lineckých třeňých těst, pálené hmoty, listových těst, šlehaných hmot. Ovládá základy obsluhy a společenskou výchovu.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Používá technologická zařízení v cukrářské výrobě. Zná technologické postupy lehkých, těžkých a zvláštních šlehaných hmot, jádrové hmoty, pařížského pečiva, smetanových výrobků, speciálních výrobků a cukrářských ozdob.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Má osvojeny základy organizace práce v cukrářském provozu své a svých spolupracovníků a je schopen pracovat samostatně a v týmu. Využívá technologické postupy medového perníkového těsta, kynutých těst, plundrového těsta a zvládá přípravu restauračních moučníků. Ovládá odbornou terminologii a využívá obecných poznatků a pravidel při řešení praktických úkolů.

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců. Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu. Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.- 3. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem. Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- využívání ICT
- řešení problémových úloh
- semináře, kurzy, soutěže žáků

- exkurze
- přípravná soustředění

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závaznými písemnými, odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku.

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority dle svých schopností
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy, občanské a kulturní povědomí, jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek matematické
- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů informační a komunikační technologie
- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

občanské a kulturní povědomí

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

- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

matematické

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů

- společnost – jednotlivec a společenské skupiny
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o surovinách,
- ovládá technologii přípravy cukrářských výrobků,
- ovládá proces odbytu cukrářských výrobků,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů surovin včetně konveniencí, skladuje správným způsobem suroviny,
- připravuje cukrářské výrobky, kontroluje kvalitu a správně je uchovává po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště ve výrobním středisku na provoz,
- profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- připravuje podklad pro nákup surovin, a dalšího materiálu,

- kalkuluje cenu výrobků, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vede podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti podniku,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Digitální kompetence

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

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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 480 hodin

| Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, ochrana životního prostředí | 18 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; • efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu; • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy životního prostředí; | <ul style="list-style-type: none"> • Pracovněprávní problematika BOZP, bezpečnost technických zařízení. • Hygienické předpisy v potravinářském provozu – HACCP, zásady provozní a osobní hygieny. Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. Dodržovat hygienické předpisy – osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin. Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky, vysvětlit zásady sanitačního řádu. Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Surovinové zdroje. Odpadové hospodářství |

| Cukrářský provoz | 24 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny; • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů; • provádí sanitaci provozu cukrářské výroby; • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby; • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení; • obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva; • obsluhuje pece, plynové spotřebiče i vařiče; • šlehá na šlehacím stroji, používá třecí stroj (melanžér); • dodržuje u všech zařízení BOZP, dle instruktaže, provádí běžnou údržbu, čištění strojů a zařízení; | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika pracoviště, Osobní a provozní hygiena, platné předpisy v potravinářském provozu. • Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu. • Obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu, obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce. • Provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení. • Seznámení s obsluhou strojů a tepelných zařízení. • Obsluha pecí a tepelných zařízení. BOZP. • Obsluha šlehacích a třecích strojů a zařízení. BOZP. • Příprava, použití, čištění a údržba strojů. BOZP. |

| Skladování, uchovávání a odbyt výrobků | 24 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici; • připravuje sortiment výrobků; • zpracování modelovací hmoty; • pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje; • prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele; • volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou; • uchovávání, balení a expedice jemného pečiva; • uchovávání, balení a expedice výrobků z modelovací a marcipánové hmoty; | <ul style="list-style-type: none"> • Skladování a uchovávání výrobků, zvolit podmínky pro uchovávání skladování jemného pečiva s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a podle zásad bezpečnosti potravin, uchovat polotovary nebo výrobky z modelovací a marcipánové hmoty s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel. Hmotu nebo polotovar uchovat v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování). • Balení a etiketace výrobků, stroje a zařízení na balení a expedici výrobků. • Připravit vhodný obal a zabalit hotové výrobky k expedici a označit je nebo nebalené výrobky uložit do přepravních obalů, vyřazovat výrobky nestandardní jakosti. • Expedice výrobků, připravit vhodný obal a zabalit hotové výrobky, označit je připravit je k expedici nebo prodeji. Marketing cukrářských výrobků. Prodej výrobků. |

| Technologie – příprava surovin, úprava cukru, příprava náplní a polev, příprava těst a hmot, tvarování a pečení | 24 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností; • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin; • příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva; • příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků; • příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků; • příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu modelovací a marcipánové hmoty; • navažuje a odměřuje suroviny; • volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva; • volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů; • upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování; • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování; • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin; • posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků; • posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Normování surovin, výběr a příprava surovin, vážení a úprava surovin • Provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést sensorické posouzení, vyhodnotit výsledky. Zvolit vhodný technologický postup na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek. Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje a zařízení v souladu s technologickým postupem. • Vypočítat spotřebu pro daný výrobek, podle zvoleného technologického postupu (receptury), navázat potřebné množství surovin a přísad. Připravit suroviny ke zpracování. Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup. Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body při výrobě. • Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby pro přípravu zákusků a dortů. Připravit suroviny ke zpracování. Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup. • Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek. Převzít suroviny a polotovary, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin a polotovarů. Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním. |

| | |
|--|---|
| Vedení a předepsaná evidence | 36 hodiny |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků • Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků • Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrovinkářských výrobků • Prodej jemného pečiva • Prodej výrobků z modelovací a marcipánové hmoty | <ul style="list-style-type: none"> • Provozní evidence • Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a při prodeji jemného pečiva. Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a při prodeji výrobků z modelovací a marcipánové hmoty. • Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a při prodeji cukrovinkářských výrobků. Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě jemného pečiva a při zpracování modelovací a marcipánové hmoty. • Vystavit sortiment jemného pečiva v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy pro prodej nebalených a balených výrobků jemného pečiva, obsloužit zákazníka, dodržovat zásady prodeje jemného pečiva, vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva. • Vystavit sortiment z modelovací a marcipánové hmoty v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy, obsloužit zákazníka. • Dodržovat zásady prodeje výrobků z modelovací a marcipánové hmoty, připravit vhodný obal, zabalit a označit výrobky a připravit je k expedici nebo k prodeji. |
| Rámcové technologické postupy RTP | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam a systém RTP a využívá je při výpočtech a plánování konkrétní výroby; | <ul style="list-style-type: none"> • Systém, pojem a význam RTP. Přepočty a úpravy RTP. |
| Vážení a měření | 6 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • učí se vážit suroviny a přepočítává receptury, vhodně používá a převádí jednotky, měrové soustavy-učí se poznávat velký sortiment surovin | <ul style="list-style-type: none"> • Druhy vah a technika vážení, míry a váhy, přepočty surovin při výrobě, duté míry, sortiment surovin pro výrobu. |

| Úprava cukru | 54 hodin |
|---|--|
| <p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cukerné rozvary a hmoty. Vaření cukru, koncentrace cukerných roztoků, zkouška, teplota. • Výroba griliáže, karamelu, kuléru, kandytových a karamelových výrobků a jádrových hmot. | <p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek, převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin, polotovarů a přísad, uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním. • Navážít potřebné množství surovin a přísad. Připravit suroviny ke zpracování. Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup. • Z navážených a upravených surovin zhotovit karamelovou hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušného strojního zařízení. Uchovat hmotu nebo polotovar v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování). Zvolit vhodný způsob dělení a tvarování hmoty podle výrobku. • Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu karamelových a kandytových výrobků a organizace výroby. Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje a zařízení v souladu s technologickým postupem. • Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. Vypočítat spotřebu pro daný výrobek, podle zvoleného technologického postupu (receptury). • Vytvarovat karamelovou nebo kandytovou hmotu do požadovaného tvaru, který odpovídá danému výrobku nebo ozdobě (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu), v souladu s technologickým postupem. Dohotovit, případně ozdobit výrobek podle jeho charakteru a technologického postupu. • Uchovat karamelové a kandytové výrobky a ozdoby s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel. • Připravit vhodný balicí materiál, zabalit hotové karamelové ozdoby a kandytové výrobky, označit a případně připravit k expedici. Navrhnout výrobek nebo ozdobu ze zpracované hmoty (zpracovat nákres). • Výtvarně ztvárnit a upravit výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony. Aranžovat výrobek a zhodnotit jeho estetickou úpravu. |

| Cvičné práce z hmot na stříkání | 12 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá stříkání jednotlivých druhů hmot hladkou a řezanou trubičkou, učí se stáčet papírové kornouty; • kreslí čokoládou různé ozdoby a nápisy, používá šablony a pomůcky; | <ul style="list-style-type: none"> • Nácvik stříkání hladkou a řezanou trubičkou, stáčení papírových kornoutů. • Zdobení čokoládou, čokoládové ozdoby, nápisy, použití šablon a pomůcek. |

| Polevy | 12 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • připravuje základní druhy polev podle receptury; - ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy; • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev; • volba technologického postupu pro výrobu modelovací a marcipánové hmoty; • připravuje základní druhy náplní podle receptury. • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy; • příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva; | <ul style="list-style-type: none"> • Cukrové (fondánová, čokoládová CKP) • Tuková, agarová, želé, speciální • Potahování a zdobení výrobků • Modelovací a marcipánová hmota |

| Příprava náplní a polev | 54 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • příprava a zpracování modelovací a marcipánové hmoty, z navážených a upravených surovin zpracovat modelovací nebo marcipánovou hmotu v souladu s technologickým postupem (recepturou) v požadované kvalitě a množství (včetně barvení hmoty). • ruční tvarování a modelování, tvarování pomocí forem, dohotovování a zdobení výrobků a ozdob, barvení; • navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Náplně a polevy • Náplně ovocné, ořechová, šlehačková • Základní žloutkový krém • Náplně na pečení a plnění výrobků • Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku. Zhotovit a použít náplně a polevy, ozdoby apod. z různých druhů surovin pro dohotovení výrobků podle technologického postupu. • Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu dané hmoty podle charakteru výrobku a organizaci výroby. Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, popřípadě stroje a zařízení na výrobu a tvarování hmoty a zdobení výrobků v souladu s technologickým postupem. • Zvolit vhodný způsob dělení, tvarování a modelování hmoty podle charakteru výrobku, vytvarovat i s pomocí forem nebo modelovat ručně hmotu do požadovaného tvaru podle charakteru výrobku nebo ozdoby (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) v souladu s technologickým postupem. • Připravit si potřebné komponenty na barvení hmoty a zdobení výrobků, dohotovit a zdobit výrobek podle charakteru a technologického postupu • Zvolit vhodné podmínky pro uchování náplní, polev a ozdob pro další zpracování. • Navrhnout výrobek nebo ozdobu ze zpracované hmoty (zpracovat nákres). Výtvarně ztvárnit a upravit výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony, aranžovat výrobek a zhodnotit jeho estetickou úpravu. |

| Příprava těst a hmot – pevná těsta | 48 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • připravuje základní druhy těst a hmot podle receptury; • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot; • určuje správný stupeň odležení těst a hmot; • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot; | <ul style="list-style-type: none"> • Třená linecká těsta • Medová těsta • Pálená hmota • Šlehané hmoty • Jádrová hmota • Kynutá těsta • Listové těsto • Jemné pečivo |

| Pevná tuková těsta a výrobky | 30 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • tvaruje ručně či strojově těsta a hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků; • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení; | <ul style="list-style-type: none"> • Příprava těst podle receptur. • Úprava surovin, hnětení těsta. • Tvarování vypichování, krájení. • Pečení, BOZP na pecích. • Plnění výrobků a náplně. Dohotovení a smyslové hodnocení. • Balení čajového pečiva. • Výrobky z pevných těst, vlastní receptury. |

| Linecká třená těsta a výrobky | 24 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení; • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením; • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení; • určuje stupeň propečení výrobku; • manipuluje s horkými upečenými korpusy; | <ul style="list-style-type: none"> • Zpracování ve šlehačím stroji. BOZP. • Tření tuku, teploty surovin. • Rychlé zpracování těsta, tvarování. • Tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou. Tvarování pomocí šablon. • Tvarování, pečení a dohotovování výrobků, BOZP při pečení. |

| Pálená hmota | 24 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení; • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením; • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení; • určuje stupeň propečení výrobku; • manipuluje s horkými upečenými korpusy; | <ul style="list-style-type: none"> • Pálená hmota příprava tradičním způsobem, BOZP. • Z instantní mouky (kukuřičná, cizrnová). • Tvarování výrobků pomocí řezané trubičky. • Pečení korpusů, BOZP. • Dohotovování výrobků, hmotnost upečených výrobků. |

| Listové těsto a výrobky | 18 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení; • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením; • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení; • určuje stupeň propečení výrobku; • manipuluje s horkými upečenými korpusy; | <ul style="list-style-type: none"> • Listové těsto a výrobky • Výběr a úprava surovin, zpracování tuku, tuková kostka. • Listové těsto a výrobky, příprava vodánku. • Listové těsto a výrobky-provalování, překládání. • Listové těsto a výrobky-tvarování korpusů, pečení. • Listové těsto a výrobky – dohotovení náplně, využitelnost korpusů. |

| Šlehané hmoty | 30 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení; • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením; • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení; • určuje stupeň propečení výrobku; • manipuluje s horkými upečenými korpusy; | <ul style="list-style-type: none"> • Příprava surovin a nádob ke šlehání, BOZP. • Šlehané hmoty-mísení surovin, šlehání, čistota bílků. • Tvarování – stříkání buflerů, dávkování do ráfků, plechů, muffiny. Pečení. • Šlehané hmoty – cukrářské výrobky, dodržování hmotnosti. Hygiena. • Šlehané hmoty – cukrářské výrobky, dodržování hmotnosti. Hygiena. • Tvarování a pečení výrobků • Tvarování • Pečení a manipulace |

| Opakování a procvičování získaných dovedností z 1. ročníku | 36 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Opakování – charakteristika provozu, jeho uspořádání a organizace. • Opakování – skladování a uchovávání výrobků, skladovací zařízení, organizace práce ve skladech. • Opakování – technologie základních druhů cukrářských výrobků, úprava a příprava surovin před zpracováním, příprava základních těst, hmot, náplní a polev. • Opakování – příprava náplní a polev – náplně ovocné, ořechové, šlehačkové atd. • Opakování – příprava těst a hmot. • Opakování – linecká třená těsta a výrobky. • Opakování – šlehaných hmot. • Souhrnné opakování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby |

2. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 560 hodin

| | |
|--|--|
| Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence, hygiena práce | 21 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuální nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence; • poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; • provádění hygienicko – sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu – HACCP; | <ul style="list-style-type: none"> • Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. • Hygienické předpisy v potravinářském provozu, kritické body – HACCP. Zásady provozní a osobní hygieny. Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin. Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky. Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Vysvětlit zásady sanitačního řádu. Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při řemeslném zpracování čokolády. |
| Platné předpisy v potravinářském provozu | 14 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě; • zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě; • zná vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Platné předpisy v potravinářském provozu v cukrářské výrobě, technologické postupy v cukrářské výrobě. • Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji cukrářských výrobků. |
| Opakování znalostí a dovedností z 1. ročníku | 49 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |

| | |
|--|--|
| Technologie Pevná těsta | 28 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Správně zařadí jednotlivé suroviny a určí poměr surovin • Upravuje suroviny podle potřeby na třecím a hnětacím stroji • Popíše ruční a strojové zadělání těst • Zvládá přípravu těst na strojním zařízení • K ručnímu tvarování používá různá tvořítka • Samostatně nastaví teplotu pečení • Zná teplotu při pečení | <ul style="list-style-type: none"> • Pevná těsta-příprava těst podle receptur, BOZP • HACCP, příprava surovin, strojové i ruční zadělávání. • Pevná těsta – tvarování, použití tvořítek. • Pevná těsta – pečení, dohotovování, dodržování bezpečnosti práce při obsluze strojů. |
| Pálená hmota | 14 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ovládá výrobou hmot ze základních surovin i ze směsí • Dodržuje přesné vážení surovin • Zvládá tvarování pomocí sáčku a pečení výrobků z pálené hmoty • Připravuje různé druhy náplní a polev • Objasní význam nahřívání | <ul style="list-style-type: none"> • Pálená hmota-příprava hmoty, podle receptur, HACCP. • Pálená hmota – vážení surovin, příprava hmoty, tvarování pomocí sáčku, pečení, dohotovení, druhy polev a náplní. |
| Třené linecké těsto | 21 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • připravuje těsta podle receptur-dodržuje BOZP; • zná teplotu při šlehání a nahřívání surovin a jejich přesné vážení; • používá náplně i polevy vhodné při dohotovení; • dohotovuje, potahuje i ručně tvaruje různé druhy cukrářských výrobků z třeného těsta; | <ul style="list-style-type: none"> • Třené linecké těsto-příprava těst podle receptur, BOZP. • Třené linecké těsto-příprava surovin, navažování. Tvarování, dohotovování. • Třené linecké těsto – výroba náplní a finální dohotovování výrobků. |
| Lehké šlehané hmoty | 35 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • ovládá správné navažování a příprava surovin; • vysvětlí charakteristiku hmot a postup při jejich přípravě; • ovládá druhy tvarování; • objasní faktory ovlivňující šlehání; • dokáže se orientovat v rozdělení šlehaných hmot; • vysvětlí význam nahřívání a jejich výhody i nevýhody; • vysvětlí vady a jejich příčiny; • správně zařadí náplně pro tyto výrobky; • pracuje v souladu s BOZP a dodržuje HACCP; | <ul style="list-style-type: none"> • Lehké šlehané hmoty – charakteristika hmot, HACCP – oddělování bílků a žloutků. • Lehké šlehané hmoty – šlehání bílků, faktory ovlivňující šlehání. • Lehké šlehané hmoty – navažování a příprava surovin, lehké promíchání, druhy tvarování. pečení, nahřívání a jejich výhody a nevýhody. vady a jejich příčiny. • Lehké šlehané hmoty – korpusy, buflery, piškoty, správné zařazení náplně. • Lehké šlehané hmoty – modelované výrobky-brambory, pražské koule. |

| Nahřívání šlehané hmoty | 21 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvládá přípravu surovin a jejich navažování; • zná teplotu při nahřívání; • umí tvarovat a stejnoměrně rozdělovat hmotu; • správně volí dobu a teplotu při pečení; • ovládá ruční stočení plátu na roládu; • dokáže ozdobit finální výrobek; | <ul style="list-style-type: none"> • Nahřívání šlehané hmoty – správná teplota a bezpečnost při nahřívání, správné navažování a příprava surovin, nahřívání a šlehání. • Nahřívání šlehané hmoty – tvarování a stejnoměrné rozdělení hmoty. Správná volba doby a teploty pečení. • Nahřívání šlehané hmoty – pláty, ruční stočení plátu, dorty, zdobení finálních výrobků. |

| Těžké šlehané hmoty | 21 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • správně naváže a upraví suroviny; • poradí si s výrobou hmoty ze základních surovin i ze směsí; • podle druhů výrobků používá různé pomůcky a formy k tvarování; • poradí si s výrobou náplní i dohotovení finálních výrobků; • nastavuje teplotu při pečení; • vysvětlí, čím se tyto hmoty vyznačují, dodržuje HACCP; | <ul style="list-style-type: none"> • Těžké šlehané hmoty-příprava surovin, příprava ze základních surovin a ze směsí, faktory ovlivňující šlehání. • Těžké šlehané hmoty-tvarování, pomůcky a formy, podle druhů výrobků, pečení, nastavení správné teploty. • Těžké šlehané hmoty-různé druhy výrobků, HACCP. |

| Zvláštní šlehané hmoty | 14 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dbá na jakost surovin i jejich úpravu; • objasní faktory ovlivňující šlehání; • obsluhuje a nastavuje dobu pečení; • vyjmenuje vady u těchto hmot; • dohotovuje výrobky ze zvláštní šlehané hmoty; | <ul style="list-style-type: none"> • Zvláštní šlehané hmoty – jakost surovin a jejich úprava, navázení surovin a jejich příprava, šlehání, pečení. vady hmot. • Zvláštní šlehané hmoty – dohotovení výrobku. |

| Jádrové hmoty | 14 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • upravuje suroviny podle potřeby; • dbá na kvalitu surovin; • zná technologický postup při výrobě jednotlivých výrobků a jejich dohotovení; • používá různé pomůcky a tvořítka; • zná rozdělení jádrových hmot; • obsluhuje v souladu s BOZP třecí i šlehací stroj; | <ul style="list-style-type: none"> • Jádrové hmoty – rozdělení hmot, navázení surovin, úprava, nahřívání, zpracování, tvarování, pomůcky a tvořítka. • Jádrové hmoty – technologický postup při výrobě jednotlivých výrobků, bezpečnost při obsluze třecího a šlehacího stroje a jejich dohotovování. |

| Pařížské pečivo | 14 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • navažuje a připraví suroviny k výrobě; • používá různé druhy surovin pro přípravu daného výrobku; • používá různé pomůcky k tvarování; | <ul style="list-style-type: none"> • Příprava surovin a jejich vážení, druhy surovin pro přípravu výrobku. tvarování, různé pomůcky, pečení. • Dohotovování, zdobení, proslazené ovoce, jádroviny. • |

| Jemné pečivo | 35 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • příjem a uchování surovin, polotvarů a přísad pro výrobu jemného pečiva; • zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva; • dělení, tvarování, dávkování hmot, plnění před pečením; • dohotovení a zdobení jemného pečiva; | <ul style="list-style-type: none"> • Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady na zadaný výrobek. Převzít suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek. Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním. Z navážených a upravených surovin zhotovit těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušných strojů a zařízení. • Zvolit a nastavit podmínky pro zrání těsta nebo odležení hmoty nebo polotovaru podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním. • Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo dávkování hmoty podle charakteru výrobku, popř. u kynutého těsta zvolit podmínky do kynutí. Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru a umístit na plech nebo nadávkovat do forem, popř. naplnit náplní nebo ovocem podle technologického postupu, pro kynuté druhy nastavit kynárnu, nechat dokynout a posoudit stupeň dokynutí. • Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků jemného pečiva. Ručně nebo strojově dohotovit výrobek podle technologického postupu a charakteru výrobku. Ozdobit výrobek jemného pečiva v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy. • Zkontrolovat hmotnost, objem a vzhled výrobku. |

| Smetanové výrobky | 21 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • při zpracování dodržuje technologické postupy; • využívá nových přípravků k dochucování; • zná podmínky při šlehání; • vaří smetanové náplně; • zvolí správnou náplň podle druhu trvanlivosti; • správně použije polevy a umí je nahřívát; | <ul style="list-style-type: none"> • Zpracování a dodržování technologických postupů výroby. • Smetanové náplně, postup šlehání, přípravky k dochucování. • Polevy, správné nahřátí a použití. výběr náplně dle druhu a trvanlivosti výrobku. |

| Cukrářské ozdoby řemeslné zpracování čokolády | 112 hodin |
|---|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • správně zvolí a upraví suroviny; • správně umí přijmout a uchovávat suroviny a polotovary pro zpracování čokolády; • volí technologický postup, podmínky a parametry pro zpracování čokolády; • připraví, výpočty spotřeby a úpravy surovin podle technologického postupu; • volí správnou přípravu a zpracování čokolády pro různé účely; • zná ruční výrobu čokoládových bonbonů (pralinek), a formovou výrobu (výroba náplní); • obsluhuje a seřizuje stroje a zařízení na zpracování čokolády; • má estetické cítění k barvení hmoty; • používá potravinářské barvivo-různé druhy pomůcek a tvořítek; • charakterizuje význam a rozdělení ozdob; • určí druh ozdob na finální výrobek; • navrhuje výtvarnou úprava a aranžování cukrářských výrobků; • pracuje se svojí fantazií a představivost; • posuzuje jakost cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků; • využívá balení a expedici polotovarů a hotových výrobků z čokolády; • zná prodej výrobků z čokolády; • zná vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrovinkářských výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek. Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad. Uskladnit suroviny a polotovary a přísady před vlastním zpracováním. • Zvolit vhodný technologický postup, optimální technologické podmínky a organizaci výroby při zpracování čokolády pro různé účely-výrobu čokoládových bonbonů, dutých figurek, plastik a ozdob. Zvolit a připravit k použití vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem. Připravit polotovar (čokoládu) k dalšímu zpracování. • Zpracovat polotovar (čokoládu) v souladu s technologickým postupem – na náplň, polevu nebo ozdobu v požadované kvalitě a množství. Vypočítat spotřebu pro daný výrobek podle zvolené receptury. Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup. • Zpracovat čokoládu na určené výrobky v souladu s technologickým postupem – plastiky, duté figurky apod. V požadované kvalitě a množství. Z navážených a upravených surovin připravit polotovar – čokoládu na výrobu bonbonů (pralinek). • Zpracovat ručně připravený polotovar – čokoládu a příslušné komponenty na čokoládové bonbony v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství. Připravit náplně a tvarovat výrobky, plnit formy. • Vysvětlit pravidla správné výrobní praxe a provést kontrolu kritických kontrolních bodů při výrobě. Provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti |

| | |
|--|---|
| | <p>potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky pro senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obsluhovat stroje a zařízení na zpracování čokolády v souladu se zásadami bezpečnosti práce. Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu. Provést čištění a údržbu použitých strojů a zařízení. • Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. • Cukrářské ozdoby-modelovací hmota, karamel, správná volba a úprava, bílková glazura, určení druhu ozdob na finální výrobek. • Cukrářské ozdoby-máslový krém, použití potravinářského barviva. • Cukrářské ozdoby – použití zdobící folie a ostatních druhů pomůcek a tvořítek. • Navrhnout speciální čokoládový výrobek (vytvořit nákres) nebo ozdobu ze zpracované hmoty. Výtvarně ztvárnit a upravit výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo šablony. Aranžovat výrobek nebo ozdobu a zhodnotit jeho estetickou úpravu. • Uchovat výrobky a ozdoby z čokolády s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel. • Připravit obal, zabalit a označit hotové výrobky a ozdoby z čokolády a připravit je k expedici nebo prodeji. • Vystavit sortiment čokoládových výrobků v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy. • Obsluhovat zákazníka, dodržovat zásady prodeje čokoládových výrobků. Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji výrobků z čokolády. • |
|--|---|

| | |
|--|--|
| Speciální výrobky | 14 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné suroviny pro jejich přípravu a používá vhodné hmoty a náplně; • správně zařadí výrobky do této skupiny; | <ul style="list-style-type: none"> • Speciální výrobky-výběr a úprava surovin, výroba hmot a náplní. • Speciální výrobky-seznámí se s různými druhy. |

| Plnění a dohotovování výrobků | 70 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot; • ručně prokrajuje a plní korpusy nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů; • příprava a použití základních náplní a polev; • tepelná úprava cukrářských výrobků; • připravuje různé druhy ozdob; • potahuje a dohotovuje výrobky; • využívá estetické cítění při zdobení; • dohotovování a zdobení zákusků a dortů; | <ul style="list-style-type: none"> • Vypracovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu), případně těsto nebo hmotu, naplnit náplní či ovocem nebo dochutit jinými ingrediencemi (v souladu s recepturou a technologickým postupem), zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo hmoty podle charakteru výrobku a umístit na plech nebo do forem. Upéct výrobky a vyjmout z pece, posoudit stupeň propečení výrobku nebo usmažit výrobky na pánvi nebo uvařit v souladu s daným technologickým postupem. • Upečené, uvařené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování. • Prokrajování korpusů, plnění a slepování. Příprava ozdob a dohotovení výrobků potahování, zdobení. • Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku. • Připravit a zpracovat náplně, polevy, ozdoby z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku v souladu se zvoleným technologickým postupem, zvolit vhodný režim tepelné úprav. Připravit zařízení pro tepelnou úpravu, nastavit vhodný režim v souladu s technologickým postupem. • Uskladnit náplně, polevy a ozdoby na potřebnou dobu v souladu s požadavky na výrobu bezpečných potravin. • Uplatnit estetická pravidla při zhotovení výrobků. • Dohotovit zákusky a dorty podle technologického postupu a podle charakteru výrobku (ručně nebo strojově). • Ozdobit zákusky a dorty v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle návrhu nebo podle vlastní fantazie). • Zkontrolovat hmotnost, velikost a tvar výrobku. |

| Opakování dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku | 42 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| | <ul style="list-style-type: none">• Opakování – pevná těsta.• Opakování – třeňové linecké těsto --příprava surovin a těst.• Opakování – pálená hmota – příprava surovin a těst.• Opakování – lehké šlehané hmoty – příprava charakteristika.• Opakování – těžké šlehané hmoty – příprava charakteristika, HACCP.• Souhrnné opakování získaných dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku dle potřeby. |

3. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 525 hodin

| Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence, hygiena práce | 14 hodin |
|--|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; • uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuální nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence; • poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu-HACCP; • provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; • obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků; • obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě perníků a výrobků z perníkového těsta; obsluha linek na výrobu nečokoládových cukrovinek; | <ul style="list-style-type: none"> • Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Hygienické předpisy v potravinářském provozu, kritické body – HACCP. Zásady provozní a osobní hygieny. Dodržovat hygienické předpisy – osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin, používat pracovní oděv a ochranné pomůcky, vysvětlit zásady sanitačního řádu, dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence, rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovní činnosti při výrobě restauračních moučníků, při výrobě perníků. • Bezpečnostní předpisy při obsluze, provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce, kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu, provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení. |

| Platné předpisy v potravinářském průmyslu | 7 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě; • zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě; • Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků, při výrobě a prodeji pekařských výrobků a při výrobě nečokoládových cukrovinek. | <ul style="list-style-type: none"> • Platné předpisy v potravinářském provozu při cukrářské výrobě, technologické postupy v cukrářské výrobě. Vést předepsanou provozní evidenci v cukrářské výrobě a při prodeji cukrářských výrobků, při výrobě a prodeji perníků, při výrobě nečokoládových cukrovinek. |

| Opakování dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku | 49 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • příprava a použití základních náplní a polev; | <ul style="list-style-type: none"> • Šlehané hmoty – příprava, mísení surovin, tvarování a pečení výrobků. • Jádrové hmoty – navážení surovin, úprava, nahřívání, zpracování, tvarování. • Pařížské pečivo – tvarování, pečení, druhy, zdobení, proslazené ovoce, jádroviny a dohotovení. • Speciální výrobky – seznámení s různými druhy a výběr a úprava surovin a výroby – hmot a náplní. • Plnění a dohotovování cukrářských výrobků – prokrájení korpusů, plnění a slepování, příprava ozdob, potahování, zdobení. • Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku. • Zpracovat náplně a polevy z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku podle technologického postupu. Zvolit vhodné podmínky a uskladnit náplně, polevy a ozdoby na potřebnou dobu. |

| Technologie Medové perníkové těsto | 84 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny pro daný druh těsta; • příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků • upraví suroviny pro zpracování; • volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkové těsta; • vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury; • příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků; • poradí si se základní přípravou MPT; • připraví těsto podle zásad; • zvládá přípravu těsta na strojním zařízení; • zvolí správné podmínky pro uchování těsta; • dělení a tvarování perníkové těsta; • ručně tvaruje a peče zadané tvary; • zhotovování různých druhů perníků; • pečení výrobků z perníkového těsta; • poradí si s výrobou náplní a s dohotovením výrobků; • dohotovování a zdobení perníků a výrobků z perníkového těsta; • uchování, skladování, balení a expedice perníků a výrobků z perníkového těsta; | <ul style="list-style-type: none"> • Příprava a výběr vhodných surovin. • Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady na zadaný výrobek, převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu, uskladnit suroviny a polotovary a přísady před vlastním zpracováním. • Zvolit vhodný technologický postup(recepturu) a organizaci výroby. Pro výrobu zadaných druhů perníků, zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, popřípadě stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem, popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. • Technologické výpočty množství surovin na výrobu MPT, úprava surovin. • Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury), navázat potřebné množství surovin a přísad, připravit a upravit suroviny ke zpracování, objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použití surovin s ohledem na technologický postup (recepturu). • Z navážených a upravených surovin zpracovat zadané perníkové těsto v požadované kvalitě |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• prodej perníků a výrobků z perníkového těsta; | <p>a množství v souladu s technologickým postupem (recepturou), nechat odležet před dalším zpracováním a uchovat je v optimálních podmínkách, připravit-dohotovit těsto pro další zpracování, přidat přísady a koření.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vaření cukerného rozvaru na invertní cukr a následná neutralizace. Přidání ostatních surovin a důkladné promísení, příprava těsta na strojním zařízení. Vhodné odležení MPT.• Ruční tvarování a pečení. Tvarovat těsto do požadovaného tvaru souladu s technologickým postupem (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) a umístit na plech nebo do forem. Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků z perníkového těsta.• Zvolit vhodný režim pečení, připravit pec v souladu s režimem pečení, upéct výrobky, vyjmout je z pece, posoudit stupeň propečení výrobku, upečené kousky připravit pro další zpracování. Dohotovení, plnění a sesazování složitých tvarů.• Ručně dohotovit (ozdobit) výrobky podle technologického postupu a podle charakteru výrobku, ozdobit perníky v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle návrhu nebo podle vlastní fantazie), zkontrolovat hmotnost, velikost a vzhled perníků.• Zvolit podmínky pro uchovávání perníků s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a bezpečnost potravin, připravit vhodný obal, zabalit perníky a připravit je k expedici nebo k prodeji.• Vystavit sortiment perníků a výrobků z perníkového těsta v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy pro prodej potravin, obsloužit zákazníka, dodržovat zásady prodeje. |
|---|--|

| Technologie Kynuté těsto | 56 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny a upraví suroviny pro zpracování kynutého těsta; • vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury; • umí správně připravit vyzrálý kvásek; • ví si rady se správným vymícháním těsta; • sleduje průběh kynutí a provádí přetužování; • dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot; • poradí si s výrobou náplní; • ručně tvaruje a plní výrobky; • seznámí se s nastavením pečicího prostoru | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr a příprava surovin, úprava surovin. • Výpočty množství surovin na výrobu. • Příprava kvásku a jeho zrání. • Mísení těsta různými způsoby. • Kynutí, přetužování. • Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo dávkování hmoty podle charakteru výrobku, popř. u kynutého těsta zvolit podmínky dokynutí, vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) v souladu s technologickým postupem, umístit na plech nebo nadávkovat do forem, dále naplnit náplní nebo ovocem podle technologického postupu, pro kynuté druhy nastavit kynárnu, nechat dokynout a posoudit stupeň dokynutí, uplatnit estetická pravidla při zpracování výrobků. • Příprava náplní k pečení. • Tvarování, plnění a pečení kynutého těsta. |

| Technologie Plundrové těsto | 35 hodin |
|---|---|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodné suroviny; • dokáže připravit správně vyzrálý kvásek; • ví si rady se správným vymísením těsta; • správně připraví tukovou kostku; • umí správně zabalit tukovou kostku a provalovat; • ručně tvaruje a plní výrobky; • seznámí se s nastavením pečicího prostor; | <ul style="list-style-type: none"> • Výběr a úprava surovin, příprava kvásku a jeho zrání. • Mísení kynutého těsta, příprava tukové kostky. • Balení tukové kostky do kynutého těsta a provalování. • Tvarování a plnění. • Pečení a dohotovení. |

| Technologie Výroba zmrzlin | 84 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • příjem surovin, polotovary a přísady pro výrobu zmrzliny; • posuzování jakosti surovin a polotovarů na výrobu zmrzliny a hotové zmrzliny; • volba technologického postupu výroby zmrzliny; • příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu zmrzliny; • příprava jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin, zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je; • výroba a uchovávání zmrzliny; | <ul style="list-style-type: none"> • Převzít suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad, uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním. • Použít daný technologický postup pro přípravu a organizaci výroby zmrzliny, připravit vhodné stroje a zařízení, nástroje a pomůcky v souladu s technologickým postupem, popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• obsluha a seřizování stroje a zařízení na výrobu zmrzliny;• příprava zmrzlinových a ovocných pohárů;• tvaruje, popřípadě zdobí zmrzliny;• provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin;• prodej zmrzliny a zmrzlinových pohárů;• vedení provozní evidence při výrobě a prodeji zmrzlin; | <ul style="list-style-type: none">• Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury), navážit potřebné množství surovin, polotovarů a přísad, připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování, objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup.• Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body při výrobě, provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky.• Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin, používat pracovní oděv, ochranné pomůcky, vysvětlit zásady sanitačního řádu, dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence, rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě zmrzlin.• Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce, kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu, provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení.• Připravit inventář pro přípravu zmrzlinových pohárů a dalších výrobků se zmrzlinou, připravit zmrzliny a další komponenty pro přípravu nabízeného sortimentu výrobků, ozdobit poháry podle objednávky zákazníka v souladu s technologickým postupem, zásadami bezpečnosti potravin a s estetickými principy. Příprava tekuté zmrzliny, vychlazení, mražení zmrzliny.• Uvést požadavky pro použitelnost výrobku až do doby prodeje a po celou dobu prodeje, připravit vhodný obal, zabalit a označit zmrzlinu a uskladnit ji při předepsané teplotě. Zajistit správné uchování nebo uchovávat hotové zmrzliny v souladu s hygienickými požadavky s s ohledem na požadovanou kvalitu a bezpečnost potravin podle pravidel správné výrobní a hygienické praxe.• Připravit zhotovené výrobky k prezentaci, prodávat zmrzlinu a zmrzlinové poháry v souladu se zásadami bezpečnosti potravin a estetickými principy, vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji zmrzlin.• Jednotlivé druhy zmrzlin, připravované ze základních surovin, z tekutých směsí, z práškových směsí.• Zmrzlinové speciality, poháry, tvarovaná zmrzlina, mražené krémy. HACCP.• Zdobení a uchovávání zmrzliny. |
|---|--|

| Technologie Restaurační moučníky | 56 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • správně vybere suroviny; • příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků; • příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků; • volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků; • ovládá přípravu restauračních moučníků různými technologickými postupy; • umí namíchat těsto správné konzistence; • dbá na rychlou přípravu a zpracování těsta; • podle druhu výrobku používá různá tvořítka; • pečení, smažení výrobků jemného pečiva; • dbá na správnou dobu a teplotu pečení; • dodržuje zásady BOZP při smažení; • tepelné úpravy restauračních moučníků; • dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních výrobků; • připravuje moučníky studené, poháry, sorbety, mléčné koktejly, speciální moučníky a ovocné polévky a speciality; • aranžování a úprava při servírování; | <ul style="list-style-type: none"> • Z navážených a upravených surovin zpracovat těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem, zvolit a nastavit podmínky pro zrání těsta nebo odležení hmoty a nechat těsto, hmotu nebo polotovar v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování). • Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady na zadaný výrobek, převzít surovin a polotovarů, uskladnit suroviny a polotovary a přísady před vlastním zpracováním. • Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury), navážit potřebné množství surovin a přísad, připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování, objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použití surovin s ohledem na technologický postup. • Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby pro přípravu restauračního moučnicku, zvolit a připravit k provozu vhodné stroje, zařízení a pomůcky v souladu s technologickým postupem, popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. • Zvolit vhodný režim tepelné úpravy pečení nebo smažení v souladu s technologickým postupem, připravit pec nebo zařízení dle zvoleného režimu pečení, dle režimu smažení, upéct nebo usmažit výrobky, vyjmout z pece nebo ze smažicí pánve a posoudit stupeň propečení/ prosmažení, upečené nebo usmažené výrobky nebo polotovary připravit pro další zpracování (dohotovení). • Technologický postup přípravy restauračních moučníků – blanšírování, mixování, vaření, pečení, pečení na pánvi, smažení, grilování, flambování. vaření ve vodní lázni. • Rozdělení restauračních moučníků. • Vařené moučníky. • Moučníky vařené ve vodní lázni. • Moučníky pečené a pečené na pánvi. • Studené smetanové pudinky. • Studené krémy. • Ovocné speciality. • Mléčné koktejly. • Sorbety. • Ovocné polévky. • Poháry. • Speciální moučníky. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Smažené moučníky. BOZP. • Dohotovit restaurační moučník podle technologického postupu a podle charakteru moučníku (ručně nebo strojově), ozdobit moučník v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle vlastní fantazie), zkontrolovat hmotnost, velikost a vzhled výrobku. Připravit, ozdobit a servírovat restaurační moučník, zhodnotit estetickou úpravu před expedicí. |
|--|--|

| Technologie Hodnocení jakosti výrobků | 56 hodin |
|--|--|
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • posuzování jakosti výrobků surovin, polotovarů a hotových výrobků; • posuzování jakosti perníků a výrobků z perníkového těsta; • posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků; • provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky; • sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP); • objasní systém kontroly kritických bodů; • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků • uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění | <ul style="list-style-type: none"> • provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky v případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků. • Dodržovat technologický postup a kontrolovat kritické kontrolní body při výrobě. Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky, v případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků, kritické kontrolní body během výroby zadaného výrobku. • Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body během výroby zadaného výrobku nečokoládových cukrovinek. • Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin. Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky. • Vysvětlit zásady sanitačního řád. Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě nečokoládových cukrovinek. • Systém kontroly kritických bodů HACCP, hygiena práce. Hodnocení kvality výrobků, způsoby hodnocení kvality výrobků. Vady cukrářských výrobků a jejich odstranění. |

| | |
|---|--|
| Technologie Nečokoládové cukrovinky | 42 hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| <ul style="list-style-type: none"> • příjem a uchování surovin a polotovarů pro výrobu nečokoládových cukrovinek; • příprava a úprava surovin pro výrobu nečokoládových cukrovinek; • skladování, balení a expedice potravinářských výrobků; | <ul style="list-style-type: none"> • Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek. • Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad. Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním, dávkovat potřebné množství surovin a přísad. • Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování. • Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup. • Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů. • Skladovat nečokoládové cukrovinky s ohledem na jejich další kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel správné výrobní praxe, připravit vhodný obal, zabalit a označit hotové nečokoládové cukrovinky, připravit je k expedici. |

| | |
|---|--|
| Opakování a procvičování získaných dovedností z 1.- 3.ročníku, praktická příprava k ZZ | 42hodin |
| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Opakování – úpravy cukru, polevy. • Opakování – linecké těsto, pálená hmota, šlehané a jádrové hmoty. • Opakování – perníkové a kynuté, plundrové těsto, a restaurační moučníky. • Opakování – zmrzliny, cukrářské ozdoby. • Opakování – smetanové výrobky, trvanlivost výrobků. • Opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. – 3. ročníku dle potřeby, příprava k ZZ. |