



Obchodní akademie
a Hotelová škola
Havlíčkův Brod

Školní vzdělávací program

Pekař

RVP: 29–53–H/01 Pekař

Platnost: od 1. 9. 2019



Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy:

**Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod
Bratříků 851
580 02 Havlíčkův Brod**

Zřizovatel:

Kraj Vysočina

Název ŠVP:

Pekař

Kód a název oboru vzdělání :

29 – 53 – H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:

3 roky v denní formě vzdělávání

Jméno ředitele:

Mgr. Jiří Forman

Kontakty pro komunikaci se školou:

Telefon: 569 421 182

Fax: 569 428 813

E-mail: oahshb@oahshb.cz

www. oahshb.cz

Platnost ŠVP:

od 1. září 2019

Podpis ředitele školy, razítko:

Datum a číslo jednací:

1. září 2019, OAHS/0504/2019

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

OBSAH

PEKAŘ	1
ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
PROFIL ABSOLVENTA	5
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	8
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	8
ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	12
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SVP A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH	13
REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE	17
PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ	18
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	18
TABULKA SOULADU	20
UČEBNÍ PLÁN	21
PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ	22
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	23
CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ	38
OBČANSKÁ NAUKA	44
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	53
MATEMATIKA	62
TĚLESNÁ VÝCHOVA	69
PÍSEMNÁ A ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE	89
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	92
EKONOMIKA	98
SUROVINY	104
STROJE A ZAŘÍZENÍ PEKÁREN	115
PEKAŘSKÁ TECHNOLOGIE	123
ODBORNÝ VÝCVIK	137
MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	150
PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	152
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP	153
PŘÍLOHY	155

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Profil absolventa

Název a adresa školy:	Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod Bratříků 851 580 02 Havlíčkův Brod
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Rámcový vzdělávací program:	29-53-H/01 Pekař
Školní vzdělávací program:	Pekař

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent oboru vzdělání Pekař nachází uplatnění v potravinářském sektoru při výrobě pekařských výrobků. Uplatní se v pozici zaměstnance v pekárnách a obchodních zařízeních, které se zabývají výrobou a prodejem pekařských výrobků. Po získání nezbytné praxe je schopen samostatně podnikat v oboru.

Absolvent je schopen zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, správně je uchovávat a vyrábět kompletní sortiment pekařských výrobků. Je schopen řídit technologické procesy při výrobě chleba, běžného i jemného pečiva, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s balením, expedicí a prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin polotovarů i hotových výrobků dle norem, dodržovat zásady racionální výživy a aplikovat výživová doporučení v souladu se současnými trendy zdravé výživy.

Absolvent je schopen využívat efektivně a hospodárně všechny surovinové a energetické zdroje, nakládat s odpady a obaly v souladu s platnými zákonnými předpisy, dodržovat zásady osobní hygieny, hygieny pracoviště, předpisy požární ochrany, realizovat v praxi zásady bezpečnosti ochrany zdraví při práci.

Absolvent může dále pokračovat ve studiu příslušného oboru vzdělání s maturitní zkouškou, který navazuje na předcházející přípravu, nebo může studovat na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Svou kvalifikaci může prohlubovat v profesních kurzech a školeních.

Výčet kompetencí absolventa

Klíčové kompetence

Absolvent je veden tak, aby:

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání, získal potřebu celoživotně se vzdělávat a pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- byl schopen se správně rozhodovat a jednat v běžných pracovních i životních situacích za využití vhodných prostředků a způsobů řešení problémů,
- řešil samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti,
- ovládal zásady písemné i ústní komunikace, vystupoval kultivovaně, prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce a vyjadřoval se přiměřeně danému účelu ústní i písemnou formou,
- využíval cizí jazyk jako prostředek dorozumění a předávání informací, porozuměl tématům pojednávajících o otázkách osobního, společenského i pracovního života, dokázal se vyjadřovat v běžných řečových situacích, osvojil si odbornou terminologii potřebnou k výkonu svého povolání,
- měl vhodnou míru sebevědomí, odhadoval reálně své odborné a osobní kvality, přijímal kritiku a odstraňoval nedostatky své práce,
- akceptoval požadavky nadřízených osob, pracoval svědomitě a pečlivě a snažil se dosáhnout co nejlepších výsledků,
- uměl pracovat v týmu i samostatně, aktivně se podílel na řešení společných úkolů,
- jednal v souladu s normami společenského chování a vystupoval profesionálně ve vztahu k zákazníkům, podřízeným, nadřízeným a k obchodním partnerům,
- pečoval o svůj zevnějšek, znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a uměl poskytnout první pomoc,
- uplatňoval morální principy a demokratické hodnoty,
- respektoval estetická kritéria a měl pozitivní vztah ke kulturním hodnotám,
- uvažoval a jednal v souladu s environmentálními principy,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě,
- efektivně hospodařil se svými finančními prostředky,
- se orientoval na trhu práce, reagoval na jeho požadavky, posuzoval možnosti svého pracovního uplatnění a adaptoval se na nové pracovní prostředí,
- znal práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců,
- rozuměl podstatě a principům podnikání, měl představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání,
- dokázal vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi,
- rozvíjel logické myšlení při řešení konkrétních problémů ve své profesi i v běžných životních situacích,
- používal prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, získávání a zpracování informací a při řešení úkolů nejen při výkonu profese, ale i v soukromém a občanském životě.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- využívá odbornou potravinářskou terminologii zaměřenou zejména na problematiku pekařské výroby,
- ovládá chemické složení a vlastnosti surovin a pomocných látek používaných při pekařské výrobě, způsob jejich správného uchování za účelem zachování jejich kvality a biologické hodnoty a umí je využívat v praxi,
- posuzuje kvalitu základních surovin, pomocných látek a přísad pro pekařskou výrobu, ovládá zásady jejich správného skladování,
- vybere pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky,
- dodržuje zásady racionální výživy a výživová doporučení,
- vypočítá podle základní receptury potřebné množství surovin a polotovarů pro výrobu,
- ovládá technologické postupy, hygienické předpisy a normy při výrobě,
- uplatňuje estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků,
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby i balení pekařských výrobků,
- zvládá obsluhu strojů a strojního zařízení v pekařském provozu, umí provádět jejich běžnou údržbu a čištění,
- provádí smyslové hodnocení vybraných vzorků surovin, meziproductů a hotových výrobků a zralost kvasů a těst,
- kontroluje dodržování technologických postupů, sleduje kritické body s cílem zajistit bezpečnost pekařských výrobků,
- provádí balení a etiketaci pekařských výrobků,
- řeší samostatně běžné problémy a závady při technologickém procesu, včetně funkce strojů a příslušných zařízení,
- dodržuje a realizuje v praxi zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště a předpisy požární ochrany,
- vyhotoví účetní doklady nutné pro účetní či daňovou evidenci, vede operativně technickou evidenci při skladování, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků,
- využívá efektivně a hospodárně všechny surovinové a energetické zdroje,
- dodržuje při práci zásady správného hospodaření a nakládání s odpady v potravinářském průmyslu,
- připravuje a nabízí zboží pro prodej, komunikuje se zákazníkem, obsluhuje zařízení prodejny, využívá odbornou potravinářskou terminologii.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Charakteristika vzdělávacího programu

Popis celkového pojetí vzdělávání

Cílem vzdělávacího programu je příprava kvalifikovaných pracovníků pro potravinářství, především při výrobě pekařských výrobků.

Žáci by měli dosáhnout takového stupně odborných znalostí a dovedností, aby byli schopni samostatně pracovat v cukrárnách i hotelech a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Prostřednictvím ŠVP se bude rozvíjet osobnost žáka, jeho samostatnost, odpovědnost, schopnost tolerance. Největší důraz je kladen na odbornost žáka a pěstování takových vědomostí a dovedností, které žák uplatní v praxi.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů a z odborného výcviku realizovaného ve školních dílnách a na pracovištích. Při výuce se pravidelně střídají týdny teorie a praxe. Oblast odborného vzdělávání navazuje na oblast všeobecného vzdělávání. Je tvořena základním odborným učivem, které umožňuje žákům osvojit si a rozvíjet potřebné znalosti, vědomosti a dovednosti dané odborností, a tím zvyšovat pravděpodobnost lepší orientace žáka v průběhu studia a větší adaptability v pracovním procesu. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento vzdělávací program je Pekařská technologie, zabývající se výrobou cukrářských výrobků.

Školní vzdělávací program Pekař upřednostňuje takové metody výuky, které vedou k harmonizaci teoretické a praktické přípravy. V odborných předmětech teoretického vyučování je kromě frontální výuky využívána skupinová výuka, výuka prostřednictvím didaktické techniky, důraz se klade na samostatné práce žáků, které rozvíjí především jejich tvořivost a odborné kompetence. Žáci jsou vedeni k slušnému chování a toleranci, k samostatnému učení a týmové práci, k praktickému poznávání reálného života a řešení reálných problémových situací.

V průběhu vzdělávání jsou rozvíjeny občanské, klíčové a odborné kompetence, které jsou konkretizovány v jednotlivých předmětech.

Po celou dobu studia se prolínají jednotlivými předměty průřezová témata „Občan v demokratické společnosti“, „Člověk a životní prostředí“, „Člověk a svět práce“,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Informační a komunikační technologie“ a „Finanční gramotnost“. Tato témata vedou k rozvoji klíčových kompetencí žáka.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti je realizováno ve společenskovědní oblasti vzdělávání. Témata výchovy k demokratickému občanství jsou zařazena do předmětu Občanská nauka. Protože by žáci měli mít dostatečně rozvinuté komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi, týká se zařazení tohoto průřezového tématu i estetické výchovy, komunikativní výchovy, odborného vzdělávání a odborného výcviku.

Ve škole je vytvářeno demokratické prostředí na principech respektování, spolupráce a dialogu, žáci jsou vedeni k aktivní účasti na životě třídy a školy.

K rozvoji etické výchovy přispívá zapojení školy do řady charitativních akcí.

Metody práce jsou co nejpestřejší (klasické, aktivující i komplexní výukové metody). Využíváme besed, exkurzí, diskusí, řešení modelových kontroverzních situací, tedy řady aktivit, kterými se pestrou formou zprostředkovává získávání nových informací, poznatků a dovedností

Průřezové téma **Člověk a životní prostředí** reprezentuje ve vzdělávacím programu okruhy aktuálních problémů současného světa a je nedílnou součástí vzdělávání.

Těžiště průřezového tématu Člověk a životní prostředí spočívá v přírodovědném vzdělávání, prolíná však i všemi ostatními vyučovacími předměty tak, aby korespondovalo s náplní a výstupy v jednotlivých vzdělávacích oblastech a aby přispívalo k rozvoji vědomostí, dovedností a schopností žáků.

K realizaci průřezového tématu Člověk a životní prostředí přispívá i spolupráce se Střediskem ekologické výchovy Chaloupky, které je koordinátorem sítě M.R.K.E.V. pro kraj Vysočina, členem je i naše škola.

Obsah průřezového tématu bude také realizován formou projektů, ve kterých žáci využijí získané znalosti a dovednosti z různých vzdělávacích oborů.

Žáci jsou vedeni k pochopení složitosti vztahů člověka a životního prostředí, k rozvíjení schopnosti chápat souvislosti mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty, jsou podporováni v aktivní účasti na ochraně a citlivém utváření životního prostředí v globálním i regionálním měřítku.

Průřezové téma **Člověk a svět práce** představuje významnou oblast vzdělávání, která prostupuje celým vzdělávacím programem. V žácích je formován dobrý vztah ke zvolenému oboru, vedeme je k zodpovědnosti a motivujeme je k aktivnímu pracovnímu životu. Učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace.

Koncepce učebního plánu zohledňuje požadavky trhu práce v našem regionu v návaznosti na spolupráci se sociálními partnery a úřadem práce. Důležitá je i spolupráce žáků, učitelů a výchovného poradce. Žáky učíme vyhledávat informace o

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

dalším vzdělávání, nabídce a profesních příležitostech, písemně i verbálně formulovat svá očekávání a své priority.

Toto průřezové téma se promítá v řadě činností ve výuce včetně praktického vyučování, v žákovských projektech i dalších aktivitách jako jsou kurzy, besedy, exkurze a soutěže. Učivo průřezového tématu Člověk a svět práce je začleněno v předmětech ekonomika, občanská nauka, český jazyk a literatura, v cizí jazycích a v odborných předmětech. V rámci odborného výcviku se žáci seznamují s pracovními podmínkami v různých podnicích. Žáci navštěvují také úřad práce, kde se dovídají konkrétní informace a rady týkající se oblasti povolání, zaměstnání, rekvalifikace. Učitelé motivují žáky k tomu, aby si uvědomovali odpovědnost za vlastní život a význam vzdělání pro život, aby byli připraveni se celoživotně vzdělávat.

Průřezové téma **Informační a komunikační technologie** je realizováno v samostatném vyučovacím předmětu, jehož hlavním cílem je vybavit žáka kompetencemi, které mu pomohou optimálně využívat prostředky výpočetní techniky. Dále je realizováno ve většině vyučovacích předmětů. Jedná se o využívání výukových programů například v písemné a elektronické komunikaci, kancelářského softwaru, specializovaných programů pro hotelový a restaurační provoz v odborných předmětech. Ve všech předmětech žáci využívají svoje znalosti z informatiky pro vyhledávání informací, při zpracování referátů a samostatných prací a při jejich prezentaci. Důležitou součástí realizace je i využívání dostupných forem e-learningu. Při zpracování závěrečných prací využívají žáci výpočetní techniku pro získání podkladů, zpracování i prezentaci daného tématu.

Průřezové téma **Finanční gramotnost** jako soubor znalostí, dovedností a hodnotových postojů žáků se prolíná celým vyučovacím procesem. Témata jsou zařazena jednak v oblasti společenskovedního vzdělávání, jednak v oblasti ekonomického vzdělávání. Úkolem tohoto průřezového tématu je napomoci tomu, aby žák dokázal finančně zabezpečit sebe a svou budoucí rodinu v současné společnosti a aktivně vystupoval na trhu finančních produktů a služeb. Měl by se orientovat v problematice peněz a cen, být schopen odpovědně spravovat svůj osobní popřípadě rodinný rozpočet včetně správy finančních aktiv a finančních závazků s ohledem na měnící se životní situace a uvědomovat si nebezpečí zadlužování a insolvence.

Organizace výuky

Výuka je organizována v týdenních cyklech, střídá se týden teoretického vyučování a týden praktického vyučování - odborného výcviku. Podstatná část výuky všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů je realizována v rámci systému vyučovacích hodin.

Při výuce jsou k dispozici kromě klasických učeben vybavených dataprojektory také počítačové učebny s dataprojektory, jazyková učebna, učebny pro výuku gastronomických předmětů a cukrářské dílny.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Vyučující dbají na soustavné upevňování a procvičování učiva, uplatňují individuální přístup k žákům a využívají speciální vybavení učeben.

Praktické vyučování

Odborný výcvik se uskutečňuje v cukrářských dílnách na pracovišti Kyjovská 3187 a na smluvních provozovnách. Obecným cílem předmětu je propojení odborných vědomostí a praktických dovedností směřujících ke schopnosti vykonávat konkrétní samostatnou nebo týmovou práci ve všech oblastech cukrářské výroby při dodržení kvality cukrářských výrobků včetně polotovarů. V průběhu studia se žáci podílejí na přípravě cukrářských výrobků, které jsou určeny pro školní kavárny a školní restauraci, další dovednosti žáci získávají při přípravě cukrářských výrobků pro společenské akce a rauty, které škola zajišťuje, a při přípravě cukrářských výrobků podle objednávek veřejnosti.

Odborné a komunikativní kompetence žáků jsou rozvíjeny v teoretickém i praktickém vyučování i v odborných kurzech pořádaných školou, prostřednictvím odborných exkurzí a soutěží. Mezi akce pravidelně pořádané školou patří Den vánoční gastronomie, který je ukázkou praktických dovedností žáků. Žáci gastronomických oborů představují své dovednosti i na přehlídkách středních škol regionu a dalších akcích. Pro žáky školy i veřejnost jsou pravidelně zajišťovány odborné kurzy: kurz cukrářské technologie, kurz přípravy kávy, kurz dekorace ovoce, zeleniny a melounů, kurz studené kuchyně, kurz italské gastronomie, kurz molekulární mixologie aj. Žáci mají možnost se zapojit do odborných gastronomických soutěží, kde je rozvíjena jejich tvořivost, iniciativa a samostatnost. Jejich aktivita je podporována všemi pedagogickými pracovníky školy.

Žáci gastronomických oborů mají možnost účastnit se odborných stáží uskutečňovaných v rámci projektů evropských programů a výměnných stáží. Jejich prostřednictvím se seznamují s gastronomickými pravidly a zvyklostmi evropských zemí, prohlubují si znalost cizího jazyka a získávají řadu komunikativních dovedností. Tyto jazykové dovednosti mohou žáci získat i jako účastníci zájezdů do anglicky či německy mluvících zemí.

Žáci se účastní soutěží odborného charakteru a gastronomických přehlídek a soutěží. Výuka je v průběhu vzdělávání doplněna řadou nejrůznějších exkurzí, přednášek a pořadů.

V rámci společenskovedního a estetického vzdělávání se žáci účastní různých kulturních akcí, filmových a divadelních představení, cestopisných pořadů, literárně-historických exkurzí apod.

V rámci vzdělávací oblasti vzdělávání pro zdraví se žáci mohou účastnit lyžařských kurzů, každoročně jsou realizovány sportovní dny. Talentovaní žáci reprezentují školu ve sportovních soutěžích a přehlídkách. Tradiční školní akcí je turnaj smíšených družstev ve volejbalu.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Způsob hodnocení žáků

Způsob a kritéria hodnocení žáků jsou součástí školního řádu, jehož zkrácenou podobu uvádíme.

Zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení

Zásady průběžného hodnocení:

- průběžná klasifikace se uplatňuje při hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka ve všech vyučovacích předmětech uvedených ve školním vzdělávacím programu,
- při hodnocení žáka klasifikací jsou výsledky vzdělávání žáka a chování žáka ve škole a na akcích pořádaných školou hodnoceny tak, aby byla zřejmá úroveň vzdělání žáka, které dosáhl zejména vzhledem k očekávaným výstupům formulovaným v učebních dokumentech jednotlivých předmětů školního vzdělávacího programu, k jeho vzdělávacím a osobnostním předpokladům a k věku žáka; klasifikace zahrnuje ohodnocení píle žáka a jeho přístupu ke vzdělávání i v souvislostech, které ovlivňují jeho výkon,
- při hodnocení a klasifikaci pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi,
- zkoušení a klasifikace žáka jsou prováděny zásadně před kolektivem třídy; učitel oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace, klasifikaci zdůvodňuje a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů a výtvorů; při hodnocení využívá i sebehodnocení žáka,
- k věrohodné klasifikaci je učitel povinen mít u každého žáka minimálně dvě známky za čtvrtletí,
- ředitel školy, především prostřednictvím předsedů předmětových komisí působí na sjednocování klasifikačních měřítek všech učitelů,
- podklady pro hodnocení a klasifikaci výchovně vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:
 - a) soustavným diagnostickým pozorováním žáka,
 - b) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
 - c) různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové), didaktickými testy,
 - d) kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami,
 - e) analýzou výsledků činnosti žáka,
 - f) konzultacemi s ostatními učiteli a podle potřeby i s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a zdravotnických služeb,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

zejména u žáka s trvalejšími psychickými a zdravotními potížemi a poruchami,

- g) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka.
- důležitým úkolem školy je zajištění informovanosti zákonných zástupců nezletilého žáka a zletilých žáků o průběhu vzdělávání a výchovy žáka; na začátku školního roku je každý učitel povinen seznámit žáky se svými požadavky a systémem hodnocení v konkrétním předmětu.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení:

- hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací těmito stupni prospěchu:
 - 1 – výborný
 - 2 – chvalitebný
 - 3 – dobrý
 - 4 – dostatečný
 - 5 – nedostatečný
- v denní formě vzdělávání se chování žáka klasifikuje těmito stupni:
 - 1 – velmi dobré
 - 2 – uspokojivé
 - 3 – neuspokojivé
- celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:
 - prospěl/a s vyznamenáním
 - prospěl/a
 - neprospěl/a
 - nehodnocen/a

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami:

- za specifické vývojové poruchy se považuje dyslexie, dysortografie, dysgrafie, dyskalkulie,
- specifickou vývojovou poruchu diagnostikuje školské poradenské zařízení, které doporučí didaktické metody i způsoby klasifikace; výchovný poradce pak postupuje podle jejího doporučení a současně s ním seznámí učitele dotčených předmětů a ti se těmito doporučeními řídí.

Vzdělávání žáků se SVP a žáků mimořádně nadaných

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se uskutečňuje formou individuální integrace do běžných tříd. Při diagnostikování speciálních vzdělávacích potřeb spolupracujeme se školskými poradenskými zařízeními.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory – poskytování podpůrných opatření prvního stupně (PLPP):

- při zjištění obtíží a SVP žáka kontaktuje vyučující příslušného předmětu třídního učitele,
- třídní učitel ve spolupráci se školním poradenským pracovištěm (ŠPP) vytvoří PLPP, nepostačuje-li samotné zohlednění individuálních vzdělávacích potřeb žáka při vzdělávání,
- PLPP obsahuje popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření prvního stupně, stanovení cílů podpory a způsobu vyhodnocování naplňování plánu,
- s PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce a příslušné vyučující,
- poskytování a efektivnost podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ŠPP a ostatními vyučujícími průběžně vyhodnocuje, případně aktualizuje,
- nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů,
- pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci nadále pokračují v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka,
- není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci ŠPZ.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky se SVP – poskytování podpůrných opatření od druhého stupně, popř. i pro žáky mimořádně nadané:

- podpůrná opatření škola poskytuje bezodkladně po obdržení doporučení ŠPZ a poté, co zletilý žák nebo zákonný zástupce udělil informovaný souhlas s jejich poskytováním,
- pokud ŠPZ doporučí vzdělávání žáka podle IVP, zpracovává jej škola, vyžadují-li to SVP žáka,
- při poskytování podpůrných opatření 2. – 5. stupně jsou respektována konkrétní doporučení ŠPZ,
- v IVP jsou uvedeny informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případně úpravě výstupů ze vzdělávání žáka,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- za komunikaci se ŠPZ a koordinaci tvorby IVP je ve spolupráci s třídním učitelem odpovědná výchovná poradkyně,
- IVP je zpracován nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce,
- s IVP jsou prokazatelně seznámeni všichni vyučující žáka, žák a zákonný zástupce, není-li žák zletilý. Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka,
- poskytování podpurných opatření výchovná poradkyně ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími vyhodnocuje, případně plán aktualizuje,
- shledá-li škola, že jsou podpurná opatření nedostačující, bezodkladně doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenských služeb ŠPZ,
- shledá-li ŠPZ podpurná opatření jako nedostačující, vydá doporučení stanovující jiná podpurná opatření, příp. stejná podpurná opatření jiného stupně,
- žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání, může škola nabídnout vhodnější obor vzdělání.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků pedagogičtí pracovníci:

- povzbuzují žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňují formativní hodnocení žáků,
- poskytují pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů s ohledem k individuálním obtížím jednotlivců,
- věnují pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu,
- spolupracují s pracovníky ŠPZ a ŠPP,
- spolupracují se zákonnými zástupci žáků i se základními školami, kde žák plnil povinnou školní docházku,
- spolupracují se zaměstnavateli při zajišťování praktické části příprav na povolání,
- zúčastňují se DVPP zaměřené na vzdělávání žáků se SVP.

Asistent pedagoga:

- poskytuje podporu jinému pedagogickému pracovníkovi při vzdělávání žáka či žáků se SVP v rozsahu podpurného opatření nebo pokud je ve třídě více než 5 žáků se SVP s přiznaným podpurným opatřením druhého až pátého stupně,
- asistent pracuje s žákem podle pokynů jiného pedagogického pracovníka a ve spolupráci s ním,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- se zabývá pomocí při výchovné a vzdělávací činnosti a pomocí při komunikaci se žáky, zákonnými zástupci žáků a s komunitou, ze které žák pochází, pomocí žákům v adaptaci na školní prostředí, pomocí žákům při výuce a při přípravě na ní, nezbytnou pomocí při sebeobsluze apod.

Organizace vzdělávání:

- ve třídě, oddělení nebo studijní skupině se může vzdělávat zpravidla nejvýše 5 žáků se SVP s přiznanými podpůrnými opatřeními druhého až pátého stupně,
- počet výše uvedených žáků nesmí přesáhnout jednu třetinu žáků ve třídě, oddělení nebo studijní skupině,
- ve třídách, odděleních nebo studijních skupinách mohou vykonávat pedagogickou činnosti souběžně nejvýše 4 pedagogičtí pracovníci.

Nadaní žáci:

- za nadaného žáka se považuje žák, který vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech,
- žáky nadané vytipovávají učitelé odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů na základě výsledků vzdělávání vztahujících se k oblasti, ve které žáky vyniká,
- žákům je nabízena účast v různých soutěžích, projektech, jež umožňují srovnání v národním i mezinárodním měřítku, kurzech (získání dílčích kvalifikací), e-learningových kurzech a dále se žáci mohou podílet na organizaci různých společenských, sportovních a jiných akcí.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním:

- při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním (rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova, postavení azylanta atd.) přistupují vyučující k žákům individuálně, respektují a řídí se doporučeními školního poradenského pracoviště, školských poradenských zařízení apod.,
 - sociální potřebnost žáků je zohledňována v průběhu celého vzdělávacího procesu,
 - podpoře a péči o žáky se sociálním znevýhodněním se věnuje asistentka pedagoga pro žáky se sociálním znevýhodněním,
- škola věnuje pozornost prevenci sociálně patologických jevů.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech, poskytuje žákům a studentům nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví.

Informace nezbytné k zajištění bezpečnosti a ochraně zdraví žáků se poskytují v rámci školení (poučení), a to vždy na začátku školního roku. U žáků, kteří se účastní praktického vyučování, je školení (poučení) prováděno v podobě vstupního školení jak před samotným nástupem, tak opakovaně v každém školním roce před nástupem na pracoviště nebo při změně pracovního místa nebo práce s novým strojem nebo zařízením nebo přechodu na zcela jinou práci. Žák se především dozví, jaká nebezpečí a jaká rizika jsou spojena s prací, kterou vykonává, jak při praktickém, tak při teoretickém vyučování.

Pokud praktické vyučování probíhá u podnikající fyzické osoby nebo právnické osoby, školení (poučení) o bezpečnosti při práci a ochraně zdraví a seznámení s riziky na pracovišti je povinná zajistit ve spolupráci se zástupci školy právnická nebo podnikající fyzická osoba, v jejichž prostorách praktické vyučování probíhá.

Dále je žák seznámen s:

- vnitřními předpisy školy a na pracovišti praktického vyučování,
- bezpečným chováním na pracovišti,
- technologickými a pracovními postupy,
- návody pro bezpečnou obsluhu strojů a zařízení
- rozmístěním lékárníček a osobou zajišťující první pomoc,
- používáním osobních ochranných prostředků,
- pracemi zakázanými mladistvým,
- dalšími právními a ostatními předpisy vyplývajícími z vykonávané činnosti.

Školení (poučení) žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ověření znalostí musí být prokazatelné.

Škola či fyzická osoba nebo právnická osoba odpovídá, aby pracoviště, kde je vykonávána příprava na povolání, splňovalo podmínky stanovené hygienickými a technickými předpisy, předpisy o požární ochraně a dalšími předpisy vyplývajícími z provozované činnosti.

Činnost vykonávaná žákem v prostorách školy je zajištěna dohledem ze strany pedagogických pracovníků nebo jiným zaměstnancem školy, který je v pracovním vztahu ke škole a právně způsobilý. Za řádný výkon dohledu se považuje fyzická přítomnost pověřeného zaměstnance v místě výkonu dohledu a postupné procházení úseku, na který dohlíží. V průběhu výkonu dohledu není možno provádět žádné činnosti, které by snížily nebo znemožnily řádný výkon dohledu.

Činnost vykonávaná žákem v době praktického vyučování je zajištěna dozorem ze strany pedagogických pracovníků. Pokud je praktické vyučování vykonáváno na

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

pracovišti fyzické osoby nebo právnické osoby zajišťuje dozor pověřený zaměstnanec této fyzické nebo právnické osoby (dále jen "instruktor"). Instruktor vede současně nejvýše 3 žáky. Dozor vykonává pověřená osoba takovým způsobem, aby nedošlo u svěřených žáků k poškození na zdraví.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Základními podmínkami přijetí ke vzdělávání je splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky, splnění kritérií stanovených ředitelem školy a zdravotní způsobilost uchazeče. V rámci přijímacího řízení může ředitel školy rozhodnout o konání přijímací zkoušky. Pro přijímání do prvního ročníku je vyhlášeno nejméně jedno kolo přijímacího řízení. Ředitel školy hodnotí uchazeče podle hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání, výsledků hodnocení dosaženém při přijímací zkoušce, je-li stanovena, příp. dalších skutečností, které osvědčují vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče. Organizace přijímacího řízení vychází z platné legislativy.

Požadavky na zdravotní způsobilost uchazeče

Pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče jsou podstatná následující onemocnění či zdravotní obtíže:

- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních a dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona („*Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů*“),
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování,
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví a je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona („*Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů*“),
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona („*Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů*“).

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání v oboru vzdělání Pekař je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a navazujícími prováděcími předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky. Žáci konají závěrečnou zkoušku podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek, které připravuje Národní ústav vzdělávání v Praze.

Písemná zkouška je zaměřena na zjištění úrovně znalostí žáka z odborných předmětů. Při praktické zkoušce žák využívá samostatnou odbornou práci (dále jen SOP), kterou připravuje v průběhu druhého pololetí závěrečného ročníku studia.

V rámci praktické zkoušky probíhá obhajoba SOP a zhotovení a prezentace cukrářských výrobků.

Témata ústní zkoušky jsou zadána obecně, důraz je kladen na znalosti z technologie cukrářské výroby a na vědomosti o surovinách. Součástí ústní zkoušky je i otázka týkající se obecného přehledu o světě práce (např. profesní uplatnění, daňová politika, bankovní služby, služby úřadu práce apod.).

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících vzdělávacích studijních programů (nástavbové studium) a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven zdokonalovat své teoretické znalosti a praktické dovednosti prostřednictvím odborných kurzů a seminářů.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Tabulka souladu

Škola:		Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod				
Kód a název RVP:		29-53-H/01 Pekař				
Název ŠVP:		Pekař				
RVP		ŠVP				
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdenní	celkový		týdenní	celkový	
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	3	99
Cizí jazyky	6	192	Cizí jazyk	6	6	198
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	2,75	3	90,75
			Ekonomika	0,25		8,25
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	4	132
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	3	3,25	99
			Občanská nauka	0,25		8,25
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	3	99
			Lyžařský kurz	-		1 týden
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	2	3	66
			Písemná a elektronická komunikace	1		33
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2,75	2,75	90,75
Technická a technologická příprava	14	448	Suroviny	6	18	198
			Stroje a zařízení pekáren	3		99
			Pekařská technologie	8		264
			Odborný výcvik	1		33
Výroba a odbyt	35	1120	Odborný výcvik	49	49	1617
Disponibilní hodiny	19	608				
Celkem	96	3072		98	98	3234
Kurzy			Kurzy			1 týden

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební plán

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			
	I.	II.	III.	Celkem
Povinné vyučovací předměty	16	16	16	48
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1	2	0	3
Matematika	2	1	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Písemná a elektronická komunikace	1	0	0	1
Informační a komunikační technologie	0	1	1	2
Ekonomika	0	1,5	1,5	3
Suroviny	2	1,5	2,5	6
Stroje a zařízení pekáren	1	1	1	3
Pekařská technologie	3	2	3	8
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem hodin v týdnu	31	33,5	33,5	98

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Přehled využití týdnů

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovní výcvikový kurz (zimní)	1	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva, vých.vzdělávací akce	6	7	5
Celkem	40	40	40

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Český jazyk a literatura			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	396

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Předmět Český jazyk a literatura vychovává žáky/žákyně ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků/žákyně a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků/žákyně.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci/žákyně uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem literárního vzdělávání je utvářet kladný vztah žáků/žákyně ke kulturním hodnotám, prostřednictvím vybraných literárních děl, literárních poznatků a literárně-výchovných činností formovat postoje žáků, podílet se na utváření jejich názorů, zájmů a vkusu a vést je i k esteticky tvořivým aktivitám. Vytvořený systém kulturních hodnot je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání.

Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž se kultivuje jazykový projev žáků. Žáci/žákyně jsou také vedeni ke schopnosti získávat estetické prožitky ve styku se slovesnými uměleckými díly.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání a komunikace, estetické vzdělávání, komunikace ve službách

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazyková, komunikační a slohová výchova rozvíjí komunikační kompetence žáků/žákyně a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Učivo je zaměřeno na zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, na komunikační a slohovou výchovu a také na práci s textem a získávání informací. Důraz je kladen na aplikování získaných poznatků v praktickém životě.

V literární výchově a při práci s uměleckým textem si žáci/žákyně osvojují základy literární kultury, které by se měly stát východiskem pro jejich celoživotní čtenářství i další sebevzdělávání. Zároveň se prohlubují jejich znalosti jazykové a je kultivován jejich jazykový projev. Učivo je tvořeno souborem vybraných děl a ukázek z české i světové literatury, jež žáci poznávají četbou a interpretací. Zařazeny jsou i základní literárněhistorické a literárněvědné poznatky, které jsou nutné k pochopení struktury, funkce a uměleckých prostředků literárního díla. Důraz je kladen i na systém činností potřebných k porozumění smyslu literárního díla, proto vyučování literatury probíhá v těsné součinnosti s výukou jazykovou a slohovou.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria,
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí,
- odmítali projevy nekulturnosti a primitivismu,
- ctíli a chránili materiální i kulturní hodnoty,
- vyhledávali estetické zážitky,
- využívali lidských zkušeností vyjádřených uměleckým dílem ke zkvalitnění a obohacení vlastního života,
- správně formulovali a vyjadřovali své názory,
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- snažili se odstranit nedostatky ve vyjadřování,
- oceňovali význam znalostí pravopisu pro osobní i profesní život;
- volili v různých komunikačních situacích přiměřenou formu.

Pojetí výuky

V jazykové, komunikační a slohové výchově vystupují do popředí z klasických výukových metod metody slovní (vysvětlování, práce s textem, výklad, rozhovor),

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

uplatňovány jsou i metody dovednostně-praktické. Z aktivizujících výukových metod se uplatňují především metody diskusní a metody situační (např. nácvik komunikačních situací). Výuka se opírá také o komplexní metody, např. o samostatnou práci žáků/žákyně. Zařazována je i skupinová výuka, výuka podporovaná počítačem.

V literární výchově je základem výuky práce s literárním textem, jeho četba, rozbor a interpretace. Do popředí vystupují metody slovní (zejména rozhovor, výklad a práce s odborným učebnicovým textem), diskusní a metody dovednostně-praktické. Využívá se samostatná práce žáků/žákyně (individuální i skupinová), výuka podporovaná moderní technikou. Součástí výuky je i exkurze (knihovna, galerie). Žáci/žákyně jsou vedeni především k praktickému využívání osvojených poznatků a porozumění textu.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Kombinuje se známkování a slovní hodnocení žáka/žákyně. Využíváno je kvantitativní hodnocení, ústní i písemná forma (např. učitelský didaktický test). Posuzována je nejen úroveň vědomostí, ale i dovedností (dovednost spolupracovat, obhajovat názor, úroveň vystupování a vyjadřování), stupeň samostatnosti, kreativita, aktivita a zájem o předmět. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení, vzájemné a kolektivní hodnocení, dále individuální přístup k žákovi/žákyni (zejména u žáka/žákyně se specifickými vzdělávacími potřebami).

V každém ročníku je stanovena jedna kontrolní slohová práce.

Záměrem je motivovat žáka/žákyni k dosažení lepších výsledků ve výchově a vzdělávání.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Dominantní je rozvíjení komunikativních kompetencí (vyjadřování se přiměřeně ke komunikační situaci, naslouchání druhým, věcně správné a srozumitelné zpracování administrativních písemností – životopisu, hledání kompromisů, úcta k duchovním hodnotám, kritické hodnocení mediálních obsahů) v rámci průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Průřezové téma Člověk a životní prostředí je uplatněno při rozboru odborných i uměleckých textů (estetické vnímání okolí a přírodního prostředí, odpovědné jednání). Informační a komunikační technologie jsou žáky/žákyněmi využívány při přípravě prezentace, při procvičování učiva.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí, jako jsou personální a sociální (sebehodnocení, obhajování vlastních názorů, práce v týmu), kompetence k učení

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

(získávání informací z různých zdrojů a jejich zpracování, orientace v textu), kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí (respektování druhých lidí).

Předmět Český jazyk a literatura se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula, mezipředmětové vztahy jsou nejsilnější s předmětem Občanská nauka a Odborný výcvik.

Název ŠVP: Pekař
 Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
 Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	A. Jazyková, komunikační a slohová výchova	36
Žák/žákyně - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk a nespisovné útvary národního jazyka, - volí ve vlastním projevu prostředky adekvátní komunikační situaci, - zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků.	1. Obecné poznatky o jazyce - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	2
Žák/žákyně - rozlišuje základní složky komunikace, - naváže kontakt, obhajuje svá stanoviska, naslouchá druhým, diskutuje, - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi, - užívá adekvátní neverbální a zvukové prostředky, - posoudí vhodnost či nevhodnost volby vlastních jmen.	2. Základy teorie jazykové komunikace - komunikační situace, komunikační strategie - vlastní jména v komunikaci	4
Žák/žákyně - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, - objasní rozdíly mezi pravopisem a výslovností, - zdokonalí si pravopis základních a vybraných obtížnějších pravopisných jevů, - vyhledá údaje v PČP i v jiných nejnovějších jazykových příručkách, - osvojuje si pravopisnou podobu frekventovaných cizích slov.	3. Grafická stránka jazyka - hlavní principy českého pravopisu	10

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi, - vytvoří základní útvary stylu prostě sdělovacího a krátké informační útvary, - určí na ukázce slohové postupy, - své projevy realizuje různými útvary národního jazyka. 	<p>4. Styl prostě sdělovací</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy prostě sdělovací - vypravování - kontrolní slohová práce s opravou 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznává slovní druhy, - určuje mluvnické kategorie a užívá správné tvary slov, - rozlišuje prostředky spisovné a nespisovné, - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví, - vyhledá údaje v PČP i v jiných jazykových příručkách. 	<p>5. Tvarosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky, - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů, - samostatně zpracovává informace, - reprodukuje obsah textu i jeho částí, - uvede názvy denního tisku a tisku podle svých zájmů, - informuje ostatní o knihovnách a jejich službách. 	<p>6. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - exkurze do Krajské knihovny Vysočiny - informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - získávání a zpracovávání informací z textu - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost 	2
	<p>B. Literární výchova a práce s uměleckým textem</p>	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní význam umění pro život člověka, - vyjmenuje druhy umění, 	<p>1. Literatura jako druh umění</p> <ul style="list-style-type: none"> - umění jako specifická výpověď o skutečnosti 	10

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní literární pojmy,- rozpozná základní básnické prostředky,- klasifikuje typickou ukázkou z hlediska literárního druhu a žánru.	<ul style="list-style-type: none">- základy teorie literatury- literární druhy a žánry- tvořivé činnosti	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi,- text interpretuje a debatuje o něm,- nalezne v textu potřebné informace,- vystihne hlavní sdělení textu,- správně formuluje a vyjadřuje své názory,- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů,- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,- samostatně vyhledává informace v této oblasti,- vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl,- seznámí se s kulturami cizích zemí.	<p>2. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none">- jak si lidé vykládali svět (četba a interpretace)- lidské vztahy v literatuře (četba a interpretace)	<p>20</p>

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	A. Jazyková, komunikační a slohová výchova	36
Žák/žákyně - rozpoznává vztahy mezi slovy, - orientuje se v české frazeologii, - v praktických cvičeních volí prostředky adekvátní komunikační situaci, - vyhledá údaje ve slovnících a encyklopediích, - vysvětlí podstatu jednotlivých typů tvoření slov, - osvojuje si terminologii ve své profesní sféře.	1. Nauka o slovní zásobě, odborná terminologie - tvoření slov, stylové rozvrstvení slovní zásoby - obohacování slovní zásoby - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie	6
Žák/žákyně - vysvětlí základní pojmy větné skladby, - provede větně členský rozbor, - uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování, - odhaluje a opravuje syntaktické nedostatky a chyby, - ovládá pravopis shody přísudku s podmětem.	2. Větná skladba, tvorba komunikátu - větná skladba - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska	8
Žák/žákyně - používá základní terminologii v oblasti zvukové stránky jazyka, - řídí se zásadami správné výslovnosti, - odhalí nedostatky ve výslovnosti, - dokáže využít teoretické znalosti při praktickém užívání větného přízvuku a důrazu, - zvládá správnou výslovnost frekventovaných přejatých slov.	3. Zvuková stránka jazyka - zvuková stránka slova a věty - ortoepické normy jazyka	3

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a v praxi uplatňuje odlišnosti ve stylizaci projevů mluvených a psaných, - určí v typické ukázce slohový útvar, - samostatně stylizuje projev ve vhodných formách, - používá vhodné lexikální i stylistické prostředky, - opraví stylistické i jiné nedostatky, - zpracuje osnovu a výtah, - rozpozná funkční styly jazyka a jejich prostředky. 	<p>4. Sloh a komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřípravené 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu prostě sdělovacího, - vytvoří základní útvary stylu prostě sdělovacího a krátké informační útvary, - napíše osobní dopis, - své projevy realizuje různými útvary národního jazyka. 	<p>5. Styl prostě sdělovací a jeho útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy prostě sdělovací (osobní dopisy, krátké informační útvary) 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného a administrativního, - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu textu, - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie, - zpracuje základní administrativní písemnosti, - uplatní vhodnou grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností. 	<p>6. Styl prakticky odborný a administrativní</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (zápis z porady, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty) - kontrolní slohová práce - grafická a formální úprava jednotlivých písemností 	6
<p>Žák/žákyně</p>	<p>7. Práce s textem a získávání informací</p>	4

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky, - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů, - samostatně zpracovává informace - reprodukuje obsah textu i jeho částí, - pořizuje z odborného textu výpisky, - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách. 	<ul style="list-style-type: none"> - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost 	
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění. 	<p>1. Umění a literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi, - text interpretuje a debatuje o něm, - nalezne v textu potřebné informace, - vystihne hlavní sdělení textu, - správně formuluje a vyjadřuje své názory, - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře, 	<p>2. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - člověk a země v literatuře (četba a interpretace) - pohledy do historie v literatuře (četba a interpretace) 	25

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- samostatně vyhledává informace v této oblasti,- vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl,- seznámí se s kulturami cizích zemí.	<ul style="list-style-type: none">- války 20. století v literatuře (četba a interpretace)	
--	---	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	A. Jazyková, komunikační a slohová výchova	36
Žák/žákyně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky, - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů, - samostatně zpracovává informace, - reprodukuje obsah textu i jeho části, - pořizuje z odborného textu výpisky.	1. Práce s textem a získávání informací - inforatická výchova - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	5
Žák/žákyně - vysvětlí základní pojmy větné skladby a doloží je, - uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování, - odhaluje a opravuje syntaktické nedostatky a chyby, - orientuje se ve výstavbě textu, - vyjmenuje prostředky uspořádání, členění a návaznosti textu.	2. Větná skladba, tvorba komunikátu - stavba a tvorba komunikátu	6
Žák/žákyně - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného a administrativního,	3. Styl prakticky odborný a administrativní - projevy administrativní, prakticky odborné, jejich	13

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s odbornými texty týkajícími se daného oboru, - osvojuje si terminologii ve své profesní sféře, - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak, - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu odborného textu, - pořizuje z odborného textu výpisky (popř. konspekty), - vyhledá údaje ve slovnících a encyklopediích, - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především slohového postupu popisného a výkladového, - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie, - zpracuje základní administrativní písemnosti, - uplatňuje vhodnou grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností. 	<p>základní znaky, postupy a prostředky (osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty)</p> <ul style="list-style-type: none"> - odborná terminologie, slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru - popis (osoby, věci) - výklad nebo návod k činnosti - kontrolní slohová práce s opravou 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, - zdokonalí si pravopis základních a vybraných obtížnějších pravopisných jevů, - vyhledává v PČP i v jiných nejnovějších jazykových příručkách. 	<p>4. Grafická stránka jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní principy českého pravopisu - interpunkce 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní složky komunikace, - naváže kontakt, obhájí svá stanoviska, naslouchá druhým, diskutuje, - užívá adekvátní neverbální a zvukové prostředky, 	<p>5. Základy teorie jazykové komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace - komunikační strategie 	2

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší fakta od postojů a komentářů, - připraví se na fiktivní přijímací pohovor, - aplikuje teoretické znalosti ve svém vlastním projevu. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - se vhodně prezentuje a obhajuje svá stanoviska, - komunikuje jasně a srozumitelně, v souladu s jazykovou normou, - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi, - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní, - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně, - přednese krátký projev, - přednese referát na odborné téma ze svého oboru. 	<p>6. Řečnické projevy a jejich styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy řečnických projevů 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní slohové postupy uměleckého stylu, - rozliší druhy uměleckých projevů a jejich prostředky. 	<p>7. Umělecký styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - slohové postupy uměleckého stylu 	2
	<p>B. Literární výchova a práce s uměleckým textem</p>	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi, - text interpretuje a debatuje o něm, - nalezne v textu potřebné informace, - vystihne hlavní sdělení textu, - správně formuluje a vyjadřuje své názory, - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře, 	<p>1. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská práce a záliby v literatuře (četba a interpretace) - divadlo – písňové texty (četba a interpretace) - napětí v literatuře (četba a interpretace) - systematizace literárního vzdělávání a výchovy 	30

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů,- samostatně vyhledává informace v této oblasti,- vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl,- seznámí se s kulturami cizích zemí.		
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Cizí jazyk – anglický			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	396

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně rozvíjejí své komunikativní kompetence s ohledem na své budoucí profesní směřování. Osvojí si praktické řečové dovednosti cizího jazyka vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi. Jsou připravováni k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci v cizím jazyce včetně přístupu k informačním zdrojům, jsou rozšiřovány jejich znalosti o světě. Hlavní důraz je kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP).

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání – cizí jazyky

Žáci/žákyně komunikují ústně i písemně v rámci základních všeobecných i odborných témat, vyjadřují srozumitelně hlavní myšlenky cizojazyčných textů, efektivně s těmito texty pracují.

Žáci/žákyně získávají informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, pracují se slovníky a dalšími zdroji informací.

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

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovali v souladu se zásadami demokracie,
- byli tolerantní k odlišným kulturám a zajímali se o ně,
- měli pozitivní vztah k rozvíjení jazykových dovedností, rozvoj sebehodnocení a vnitřní motivaci k učení.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve skupinách, často v učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Jazyková výuka navazuje na výuku odborných předmětů. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků a k řešení praktických úkolů.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení je v souladu se školním klasifikačním řádem.

Je hodnocen ústní i písemný projev, využívány jsou také učitelské didaktické testy. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva a na jazykovou správnost a srozumitelnost. Po ukončení lekce nebo tematického celku následuje písemné opakování. Součástí hodnocení je rovněž je samostatná práce či prezentace projektů. Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem předmětu je posílení a rozvinutí komunikativní kompetence. Absolvent/absolventka se bude schopen vyjadřovat v cizím jazyce přiměřeně k účelu jednání a komunikovat s určitou mírou plynulosti a spontánnosti s rodilým mluvčím. Bude schopen řešit pracovní i mimopracovní problémy, byť v omezené míře, v cizojazyčném prostředí.

Učivo předmětu umožňuje zařazení průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	I. Tematické okruhy a komunikační situace	
Žák/žákyně - pozdraví, rozloučí se, představí sebe i druhou osobu, - charakterizuje sebe a svou rodinu, - poskytne základní informace o svém bydlení, - pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost).	1. Osobní údaje, bydlení	22
Žák/žákyně - popíše průběh všedního i svátečního dne, - popíše způsob trávení volného času, - řeší snadno předvídatelné řečové situace týkající se každodenního života.	2. Každodenní život, volný čas, zábava	22
Žák/žákyně - řeší standardní řečové situace v oblasti cestování, nakupování, restauračních a hotelových služeb, - koupí si jízdenku a objedná ubytování, - přijme hosta v restauraci a převezme objednávku, - zúčtuje a inkasuje peníze od zákazníka.	3. Služby, nakupování, cestování	22

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje běžné potraviny a hotové pokrmy, - sestaví jednodušší jídelní a nápojové lístky, - zvládne základní komunikaci v restauraci, - popíše jednotlivé technologické postupy přípravy jídel (dušení, vaření apod.), - naučenou slovní zásobu využívá při popisu jednotlivých pokrmů. 	<p>1. Jídlo, nápoje, zdravá výživa</p>	26
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - řeší každodenní jednoduché řečové situace týkající se vyučování, - informuje o své pracovní činnosti vyplývající ze studovaného oboru, - využívá naučenou slovní zásobu a fráze při jednání s hostem a se svým budoucím zaměstnavatelem, - vede jednoduchý telefonický rozhovor (vyřizuje objednávky, reklamace, sjednává schůzky). 	<p>2. Vzdělávání, práce a zaměstnání</p>	22
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní druhy nemocí a popíše, jak je léčit, - popíše návštěvu u lékaře a zubaře, - popíše základní části lidského těla, - jednoduše hovoří o zdravém způsobu života. 	<p>3. Péče o zdraví</p>	18

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše místo, kde žije, - využívá naučené fráze při orientaci ve městě, - napíše svůj životopis, - podá stručné informace o České republice, zdejších tradicích a společenských zvyklostech, především s ohledem na stravovací zvyklosti. 	<p>1. Česká republika, naše město, životopis</p>	33
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní geografické údaje zemí dané jazykové oblasti, - jednoduše pohovoří o hospodářství a kultuře dané geografické oblasti, - orientuje se v gastronomii dané země, - vhodně uplatňuje poznatky o zemích studovaného jazyka v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech. 	<p>2. Poznatky o zemích studovaného jazyka</p>	33
	<p>II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p>	V průběhu 1. až 3. ročníku
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - produktivně ovládá zvukovou podobu daného jazyka, - dodržuje ortoepické normy. 	<p>1. Zvuková stránka jazyka</p>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní slovní zásobu ze svého oboru. 	<p>2. Slovní zásoba</p>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů, 	<p>3. Grafická stránka a pravopis</p>	

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- dodržuje danou pravopisnou normu.		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá naučené gramatické prostředky v rámci snadno předvídatelných situací v cizojazyčném prostředí. 	<p>4. Gramatika: v souladu s minimální úrovní A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky</p>	
	<p>III. Řečové dovednosti</p>	<p>V průběhu 1. až 3. ročníku</p>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, - odhaduje význam neznámých výrazů dle kontextu, - čte s porozuměním přiměřené texty, - používá dvojjazyčné slovníky, - reaguje komunikativně v běžných životních situacích. 	<ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem) - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky) - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) - interakce ústní 	

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Občanská nauka			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Vyučovací předmět Občanská nauka navazuje na učivo základní školy.

Připravuje žáky/žákyně pro aktivní život v demokratické společnosti. Kultivuje jejich historické vědomí, varuje žáky/žákyně před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit, ovlivňuje jejich hodnotové orientace tak, aby byli slušnými lidmi, naučili se řešit základní občanské situace a přijímat odpovědnost za vlastní jednání. Žáci/žákyně se učí kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Rozumí problematice soudobého světa.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: společenskovední vzdělávání, estetické vzdělávání, vzdělávání pro zdraví

Podíl učiva ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví je menší než 0,25. Z tohoto důvodu není v tabulce souladu předmět Občanská nauka v této vzdělávací oblasti uveden.

Učivo je rozděleno do tematických celků, které zahrnují poznatky z oblasti psychologie, sociologie, politologie, práva i mezinárodních vztahů. Klade důraz na praktické využití získaných poznatků.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- se chovali společensky a profesionálně,
- identifikovali běžné problémy, hledali způsoby řešení,
- osvojili si zásady diskuse,
- jednali v souladu s morálními principy,
- využívali ke svému učení různé informační zdroje,
- k získaným informacím přistupovali kriticky,
- přispívali k uplatňování demokratických hodnot,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- uvědomovali si kulturní, národní a osobní identitu,
- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně,
- chápali, že jsou součástí přírodního dění světa, za jehož budoucnost nesou odpovědnost,
- rozvíjeli zdravý životní styl, jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale také pro veřejný zájem,
- uvědomovali si vlastní identitu, kriticky mysleli, nenechali se manipulovat.

Pojetí výuky

Vzhledem k naplnění hlavních cílů vyučovacího předmětu učitel využívá různé metody a formy práce. Výuka probíhá formou výkladu, samostatné práce, diskuse. Do výuky je zařazena i skupinová práce a problémové úkoly. Žáci/žákyně pracují s texty a jsou vedeni k využívání informačních a komunikačních technologií. Součástí výuky jsou i exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení se vychází ze školního klasifikačního řádu. Učitel využívá ústní i písemné zkoušení. Uplatňuje se i vzájemné hodnocení a sebehodnocení. Hodnotí se vědomosti, dovednosti, schopnost logické argumentace v diskusi, schopnost vyjadřovat vlastní názory a postoje. Je zohledňován přístup žáků a jejich zájem, přesnost a pracovitost, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit, ale i dovednost spolupracovat.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět Občanská nauka rozvíjí následující klíčové kompetence:

Kompetence k učení – absolventi/absolventky jsou schopni se efektivně učit, vyhledávat a zpracovávat informace, využívat různé informační zdroje a přijímat hodnocení výsledků svého učení.

Kompetence komunikativní – absolventi/absolventky jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně ke komunikační situaci a vhodně se prezentovat, účastnit se aktivně diskusí, respektovat názory druhých, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Kompetence personální a sociální – absolventi/absolventky jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů, nepodléhat předsudkům. Absolventi/absolventky jsou připraveni posuzovat reálně své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle podle svých schopností, pečovat o své duševní zdraví.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Občanské kompetence a kulturní povědomí – absolventi/absolventky dodržují hodnoty a postoje potřebné pro život v demokratické společnosti, uznávají tradice svého národa a uvědomují si odpovědnost za vlastní život.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – absolventi/absolventky umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, využívají různých informačních zdrojů při hledání zaměstnání.

Kompetence k řešení problémů – absolventi/absolventky umí získat informace k řešení problému.

V rámci předmětu Občanská nauka jsou realizována průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Předmět přispívá ke schopnosti uplatnit své dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení problémů právního a sociálního charakteru.

Název ŠVP: Pekař
 Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
 Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje osobnost a její vývoj, - objasní, na čem závisí efektivnost učení, - zdůvodní nutnost celoživotního vzdělávání, - vyhledává informace o profesních příležitostech, - orientuje se v soustavě vzdělávání v ČR, - vyjmenuje služby úřadů práce - uvede základní rozdělení sociálních skupin, - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho sociálních rolí, - vysvětlí funkce rodiny, - sestaví rodinný rozpočet, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet, - popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby, - objasní pojmy tolerance, solidarita, odpovědnost, - vysvětlí pomoc státu a institucí sociálně potřebným občanům, - objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem, - zdůvodní význam dobrých mezilidských vztahů, - aplikuje zásady slušného chování, - popíše efektivní způsob komunikace, - uplatňuje prostředky verbální a neverbální komunikace, 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobnost - učení, vzdělávání - vlastnosti a schopnosti osobnosti ve vztahu k výběru povolání - volba povolání - vzdělávací soustava - podpora státu sféry zaměstnanosti - sociální skupiny - sociální role - rodina - hospodaření domácnosti - sociální nerovnost - mezilidské vztahy, morálka - komunikace a společenský styk - rozvrstvení společnosti - postavení mužů a žen ve společnosti - multikulturní společnost 	20

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - umí se prezentovat na trhu práce, - rozpozná komunikační problémy a odhadne jejich možné příčiny a důsledky, - objasní, co je morální jednání, - uvede příklady porušování rovnoprávnosti mužů a žen, - vysvětlí příčiny napětí a konfliktů mezi majoritní a minoritní skupinou, - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - osvojí si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví, - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí, - posoudí vliv reklamy na životní styl člověka, - vysvětlí, jak závislosti poškozují člověka, - ví, kam se obrátit v případě ohrožení sebe i druhých, - vysvětlí význam etiky v partnerských vztazích, - zdůvodní nutnost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu, - orientuje se v systému péče o zdraví v ČR, - objasní význam integrovaného záchranného systému, - vysvětlí zásady efektivního jednání v případě mimořádných událostí. 	<p>2. Člověk a péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví - závislosti, drogy - partnerské vztahy - úloha státu v ochraně zdraví (zabezpečení v nemoci) - ochrana obyvatelstva 	13

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam kultury v životě člověka, - zdůvodní nutnost ochrany kulturních hodnot, - objasní význam lidového umění, - porovná typické znaky kultur národností na našem území, - popíše vhodné chování v dané situaci, - orientuje se v nabídce kulturních institucí, - vysvětlí úlohu víry v životě člověka, - vyjmenuje světová náboženství, stručně je charakterizuje, - vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu. 	<p>1. Člověk a kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kultura - umění - rozdílnosti kultur - kulturní chování - kultura bydlení a odívání - estetika - kulturní instituce v ČR a v regionu - víra - náboženství 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy národ, národnost, státní občanství, - objasní úlohu státu, - charakterizuje demokratické a totalitní režimy, - zdůvodní význam kultury, - vysvětlí pojem lidská práva, vyjmenuje základní listiny, - ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena, - popíše český politický systém, - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb, - vyvodí na příkladech, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem, 	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - národ, národnost - stát - hodnoty a principy demokracie - ústava - lidská práva - politické strany - volby - politický radikalismus - státní samospráva - občanská společnost - občanské ctnosti a dovednosti - svobodný přístup k informacím 	23

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, proč nelze připustit propagaci omezující lidská práva a svobodu jiných lidí,- vysvětlí úlohu státní samosprávy,- uvede, jaké vlastnosti by měl mít občan demokratického státu,- uvede konkrétní příklady pozitivní občanské angažovanosti,- vyjádří vlastními slovy, jak rozumí pojmu občanská odpovědnost,- charakterizuje úlohu masových médií ve společnosti,- zdůvodní nutnost kritického přístupu k informacím.		
--	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam práva ve společnosti, - ví, kam se obrátit v situaci ohrožení, - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství, - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost, - prokáže znalost základů občanského práva, - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, - prokáže znalost základů pracovního práva, - orientuje se v živnostenském zákoně a v obchodním zákoníku. 	<p>1. Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost - soustava soudů v ČR - trestní právo (trestní odpovědnost, orgány činné v trestním řízení) - občanské právo - rodinné právo - pracovní právo - obchodní právo - kriminalita páchaná na dětech a mladistvých - kriminalita páchaná mladistvými 	14
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje významné mezníky v dějinách českých zemí, - objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii svobodu, - popíše státní symboly a některé české národní tradice, - uvede státní svátky a ví, proč se tyto svátky slaví, - vyjmenuje sousedy ČR a ukáže je na mapě, - uvede příklady vyspělých a rozvojových států, - vysvětlí funkci OSN a NATO, - řekne, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky, - popíše cíle EU, 	<p>2. Česká republika a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie české státnosti - významné mezníky v dějinách českého státu - státní a národní symboly - státní svátky - ČR a její sousedé - současný svět - OSN, NATO, EU - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - globalizace, globální problémy 	19

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - objasní nebezpečí terorismu a nesnášenlivosti, - uvede příklady pronásledování Židů a Romů, - vysvětlí pojmy genocida a rasismus, - vysvětlí, čemu se říká globalizace, - debatuje o globálních problémech soudobého světa. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady živelních pohrom a jejich dělení - objasní význam integrovaného záchranného systému 	3. Živelní pohromy	3

Název ŠVP: Pekař
 Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
 Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Základy přírodních věd			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	2	0	3
Celkem	33	66	0	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem vzdělávání ve vyučovacím předmětu Základy přírodních věd je poskytnout žákům/žákyním soubor poznatků, které přispívají k pochopení přírodních jevů a jejich souvislostí v přírodě, naučit žáky/žákyně klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v každodenním životě.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: přírodovědné vzdělávání

Obsah výuky navazuje na výuku fyziky, chemie a biologie na ZŠ. Učivo je rozvrženo do 1. a 2. ročníku. Do 1. ročníku jsou zařazeny tematické celky z fyziky, do 2. ročníku tematické celky z chemie, biologie a ekologie. Je respektován chronologický postup. Celým učivem předmětu Základy přírodních věd prolíná průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- prokázali pozitivní vztah k přírodě a motivaci k ekologickému myšlení a chování v soukromém i budoucím pracovním životě,
- popsali a vysvětlili přírodní jevy, objasnili funkci technických zařízení a přístrojů používaných v občanském životě,
- dokázali posoudit chemické látky z hlediska účinků na životní prostředí a na lidské zdraví,
- dokázali pečlivě a přesně pracovat a výsledky své práce ověřit a vyhodnotit,
- efektivně používali a převáděli jednotky,
- využívali při zpracování úkolů vhodné počítačové programy a informace z internetu,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- objasnili význam přírodních věd pro rozvoj ostatních věd a pro zkvalitnění lidského života.

Pojetí výuky

Výuka je realizována převážně formou výkladu a frontálního procvičování učiva s demonstrací obrazového materiálu (videoprogramy, prezentace a obrazový materiál zprostředkovaný dataprojektorem).

Součástí výuky je zařazení jednoduchých praktických cvičení, kde hlavní formou výuky je skupinová práce žáků/žákyně, vždy však s dodržением platné legislativy o bezpečnosti práce.

Nedílnou součástí předmětu je jedna exkurze s přírodovědným obsahem zařazená v závislosti na organizaci školního roku kdykoli v průběhu dvouleté výuky předmětu. Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků/žákyně a také jejich intelektuální úroveň.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, z domácí přípravy, ze samostatných a skupinových prací. Je sledována průběžná aktivita žáků/žákyně při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Hodnotí se správnost, přesnost a pečlivost v písemných testech, schopnost výstižně se vyjádřit s využitím odborné terminologie, schopnost samostatného úsudku.

Hodnocení žáků/žákyně učitelem je doplňováno sebehodnocením žáků/žákyně a hodnocením ze strany jejich spolužáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem bude posílení komunikativní kompetence, aby se žáci/žákyně vyjadřovali přiměřenou odbornou terminologií, formulovali své myšlenky přesně, srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnili diskusí, dovedli vyvozovat závěry na základě pozorovaných dějů. Při řešení praktických úkolů správně používali a převáděli jednotky, prováděli reálný odhad výsledku.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí, jako jsou kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (práce s internetem, vyhledávání potřebných informací), sociální a personální kompetence (sebehodnocení, obhajování vlastních názorů), kompetence k učení (získávání informací z různých zdrojů a jejich zpracování).

Dominantní v souvislosti s předmětem Základy přírodních věd je průřezové téma Člověk a životní prostředí. Předmět přispívá k posílení spoluzodpovědnosti jedince za utváření současnosti, schopnosti poznávat svět a lépe mu rozumět, vytváření úcty k živé i neživé přírodě a prosazování trvale udržitelného rozvoje.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Náplň předmětu v rámci mezipředmětových vztahů přímo souvisí s výukou dalších předmětů (Matematika, Informační a komunikační technologie).

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečně převádí jednotky, - 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, - určí výslednici sil působících na těleso, - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa, - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie, - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh. 	<p>1. Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky SI - kinematika (pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici) - dynamika (Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitační pole) - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb - tlakové síly a tlak v tekutinách 	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi, - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny, - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů, - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi. 	<p>2. Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota - teplo - tepelné motory - změny skupenství 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj, - řeší úlohy s elektrickými obvody - s využitím Ohmova zákona, - popíše princip a použití 	<p>3. Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - náboj tělesa, - elektrický proud, zákony elektrického proudu - magnetické pole, polovodiče 	4

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - polovodičových součástek, - určí magnetickou sílu - v magnetickém poli vodiče - s proudem, - popíše princip generování - střídavých proudů a jejich využití - v energetice. 	<ul style="list-style-type: none"> - střídavý proud 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření, - charakterizuje základní vlastnosti zvuku, - popíše negativní vliv hluku na organismus a způsoby ochrany sluchu, - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích, - řeší úlohy na odraz a lom světla, - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami, - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad, - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření. 	<p>4. Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy vlnění - zvuk - rychlost světla, odraz a lom - zrcadla, čočky - elektromagnetické záření 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu, - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony, - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením, - popíše princip jaderné elektrárny. 	<p>5. Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití - radiační havárie jaderných energetických zařízení 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu, - popíše objekty ve sluneční soustavě. 	<p>6. Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie 	4

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek, - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi, - popíše stavbu atomu, vznik a druhy chemické vazby, - uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin, - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické tabulce prvků, - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí, - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení, - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze použít v praxi. 	<p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické látky a jejich vlastnosti - složení látek (atom, molekula), chemická vazba - chemické prvky a sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - roztoky a směsi - chemické reakce a chemické rovnice - výpočty v chemii 	8
<p>Žák/žákyně</p> <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 vybrané prvky a anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí. 	<p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje uhlík jako základní prvek organické chemie, uvede další 	<p>3. Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti uhlíku 	12

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>prvky zastoupené v organických sloučeninách,</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní fyzikální a chemické vlastnosti organických sloučenin, - popíše rozdělení organických sloučenin z různých hledisek, - osvojí si názvoslovné principy a pomocí nich tvoří chemické vzorce a názvy jednoduchých uhlovodíků a jejich derivátů, - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi i běžném životě, - posoudí organické látky z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí. 	<ul style="list-style-type: none"> - základ názvosloví organických sloučenin - vybrané organické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi - havárie s únikem nebezpečných látek 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny, - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky, - popíše vybrané biochemické děje. 	<p>4. Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení živých organismů - přírodní látky - biochemické děje 	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi, - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav, - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života, - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly v jejich stavbě, - uvede základní skupiny organismů a porovná je, - objasní význam genetiky, - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav, - objasní význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu, 	<p>5. Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc 	8

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění a vysvětlí možnosti jejich prevence. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní základní ekologické pojmy, - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy), - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu, - uvede příklad potravního řetězce, - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě, - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem. 	<p>6. Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, - zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí, - popíše působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví, - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí, - popíše způsoby nakládání s odpady, - charakterizuje globální problémy na Zemi, - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci, - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu, 	<p>7. Člověk a životní prostředí</p> <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 - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí 	8

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- popíše přístup státních orgánů k řešení problémů životního prostředí, objasní nutnost mezinárodní spolupráce v této oblasti i význam odpovědnosti každého jedince za ochranu a zlepšení životního prostředí,- vysvětlí podstatu udržitelného rozvoje jako integrace environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí,- na konkrétním příkladu z občanského života navrhne řešení vybraného environmentálního problému.		
--	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Matematika			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1	1	4
Celkem	66	33	33	132

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který využije matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, ve volném čase apod.).

Vyučovací předmět Matematika se podílí na formování osobnosti žáka/žákyň, významně se podílí na rozvoji intelektuálních schopností žáků/žákyň, rozvíjí paměť, logické a tvořivé myšlení žáků/žákyň, vede k vytvoření aktivního a samostatného přístupu k práci, k předvídatosti, přesnosti a snaze po úplnosti, k vytváření úsudků a schopnosti abstrakce.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: matematické vzdělávání

Matematika je předmětem všeobecně vzdělávacím, ale zároveň průpravným pro další vzdělávání. Obsah výuky navazuje na výuku matematiky na ZŠ. Učivo je rozvrženo do tří ročníků a je chronologicky řazeno.

Učivo 1. ročníku obsahuje celky Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny a Planimetrie.

Učivo 2. ročníku obsahuje celky Výrazy a jejich úpravy a Řešení rovnic a nerovnic v množině \mathbb{R} .

Učivo 3. ročníku obsahuje celky Funkce, Výpočet povrchů a objemů těles a Práce s daty.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- efektivně numericky počítali, správně používali a převáděli jednotky,
- orientovali se v matematickém textu a porozuměli zadání úlohy,
- matematizovali jednoduché reálné situace a užívali matematických modelů k vyhodnocování výsledků řešení vzhledem k realitě,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- vyhodnotili informace získané z grafů, diagramů a tabulek,
- pochopili vzájemné vztahy a vazby mezi okruhy učiva,
- užívali kalkulátor a moderní technologie k řešení úloh a prezentaci výsledků,
- využívali matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou,
- objasnili, že matematika je součástí naší kultury a je výsledkem složitého multikulturního historického vývoje spojeného s mnoha významnými osobnostmi lidských dějin.

Pojetí výuky

Vyučující volí vyučovací metody s ohledem na konkrétní situaci v pedagogickém procesu. Výuka v je realizována převážně formou opakování a frontálního procvičování učiva. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad s návazností na předchozí znalosti. Při řešení obtížnějších úloh bude též zařazeno skupinové vyučování a řízený rozhovor.

Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků/žákyně a také jejich intelektuální úroveň.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně se hodnotí z ústního i písemného projevu. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů výpočtu, znalost vzorců a jejich aplikace, samostatnost řešení úloh, numerická správnost.

V každém ročníku žáci/žákyně vypracují dvě pololetní písemné práce s následným rozborem.

Hodnocení žáka/žákyně učitelem spočívá v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému, popř. procentuálního vyjádření úspěšnosti řešení, je doplňováno sebehodnocením žáka/žákyně a hodnocením ze strany jeho spolužáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem bude posílení komunikativní kompetence, aby se žáci/žákyně vyjadřovali přiměřenou odbornou terminologií, formulovali své myšlenky přesně, srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnili řešení úloh, dovedli vyvozovat a interpretovat závěry. Při řešení úkolů aplikovali matematické postupy, správně používali a převáděli jednotky, prováděli reálný odhad výsledku při řešení praktického úkolu.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí. Matematika názorně demonstruje přechod od konkrétního k abstraktnímu, vyžaduje tvůrčí přístup a různorodé metody práce, podporuje samostatnost i nutnost spolupráce při řešení problémů, při hledání řešení je nutné vyjádřit své myšlenky a obhájit je a sledovat i jiný myšlenkový postup, který

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

vede k cíli (sociální a personální kompetence, kompetence k učení). Též jsou posíleny kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (práce s internetem, vyhledávání potřebných informací).

Dominantní v tomto předmětu jsou průřezová témata Informační a komunikační technologie a Člověk a svět práce.

Náplň předmětu v rámci mezipředmětových vztahů přímo souvisí s výukou dalších předmětů (Základy přírodních věd, Informační a komunikační technologie, Ekonomika).

Název ŠVP: Pekař
 Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
 Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly, dovede je zobrazit na číselné ose, - zaokrouhluje čísla, - bezpečně převádí jednotky, - rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost, - řeší slovní úlohy trojčlenkou, - řeší praktické úkoly s využitím procentového počtu. 	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená čísla - celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - poměr, úměra, trojčlenka - procentový počet 	32
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí početní výkony s mocninami a odmocninami, - používá kalkulátor a matematické tabulky při výpočtu mocnin a odmocnin. 	<p>2. Mocniny a odmocniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - mocniny s přirozeným a celým mocnitelem - druhá mocnina a odmocnina 	16
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, úsečka, přímka, polopřímka, úhel, rovina, odchylky přímk – rozlišuje různoběžné, rovnoběžné a kolmé přímky, určí vzdálenost bodu od přímky, - sestrojí trojúhelník, jeho výšky, těžnice, střední příčky, kružnici trojúhelníku opsanou a vepsanou, - sestrojí čtverec, obdélník, rovnoběžník a lichoběžník, - řeší praktické úlohy s využitím Pythagorovy věty a trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku, - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní 	<p>3. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - obecný trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh 	18

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníku, - vypočítá obvod a obsah trojúhelníku, rovnoběžníku, lichoběžníku, - vypočítá obvod a obsah kruhu, - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice, rozlišuje pojmy tečna, - tětiva a sečna.		
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - určí číselnou hodnotu výrazu, - provádí úpravy výrazů pomocí vytýkání a vzorců pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin, rozloží mnohočlen na součin, - sčítá, odčítá a násobí mnohočleny, - krátí a rozšiřuje lomené výrazy, - sčítá, odčítá, násobí a dělí lomené výrazy. 	<p>1. Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mnohočleny - lomené výrazy 	16
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice a nerovnice v množině reálných čísel, - řeší soustavy lineárních rovnic a nerovnic, - matematizuje jednoduché reálné situace a využívá rovnice při řešení praktických slovních úloh, - vyjádří neznámou ze vzorce, - řeší jednoduché kvadratické rovnice. 	<p>2. Řešení rovnic a nerovnic v množině R</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice a nerovnice - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - kvadratické rovnice - slovní úlohy 	17

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - narýsuje souřadné osy a správně je popíše, - zobrazí body v rovině pomocí souřadnic, - pracuje s grafem funkce, určí definiční obor a obor hodnot funkce, určí, kdy je funkce rostoucí nebo klesající, - sestrojí graf lineární a kvadratické funkce, přímé a nepřímé úměrnosti, aplikuje v praktických úlohách poznatky o funkcích. 	<p>1. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - druhy funkcí: lineární funkce, přímá a nepřímá úměrnost, kvadratická funkce 	15
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin, - rozlišuje základní tělesa - a určí jejich povrch a objem, - aplikuje poznatky o tělesech - v praktických úlohách, - převádí jednotky. 	<p>2. Výpočet povrchů a objemů těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa: hranol, válec, kužel, jehlan, koule 	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data, - porovnává soubory dat, - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách, - určí četnost znaku a aritmetický průměr. 	<p>3. Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy statistiky 	6

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem učiva daného předmětu je vybavit žáky/žákyně znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.). Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání pro zdraví

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci/žákyně 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 společných aktivitách a soutěžích.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci/žákyně.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- vážili si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránili,
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života,
- pocítovali radost a uspokojení z pohybu a chápali ho jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, jako způsob překonávání negativních vlivů na

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

psychiku mladého člověka, jako vhodnou náplň volného času a významnou alternativu vůči zneužívání návykových látek a jiných závislostí.

Pojetí výuky

V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem, velice důležitá je názorná ukázka učitelem, jeho organizační schopnosti při výuce. Vyučovací proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Záměrně jsou uplatňovány činnosti, při nichž žáci/žákyně vstupují do různých sociálních rolí a skupinových vztahů, zažívají různou míru odpovědnosti, musí samostatně rozhodovat a hodnotit, překonávat překážky. Důležitým motivačním faktorem je používání zábavných forem, např. soutěží.

Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách školy a přírody. Důraz je kladen na bezpečnost žáků/žákyně, hygienickou nezávadnost prostředí a účelnost vybavení. Kvalita výuky je do značné míry závislá na prostorových podmínkách školy, na materiální vybavenosti tělocvičny a posilovny (kvalita a množství míčů, žíněnky, gymnastické nářadí a náčiní, zařízení posilovny, netradiční vybavení a náčiní pro nově vznikající sporty aj.).

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků/žákyně v tělesné výchově vychází z vlastní aktivity žáka/žákyně při hodinách tělesné výchovy, z jeho přístupu k pohybovým činnostem a snahy naučit se něčemu novému, z výsledků hodnocení pohybových schopností a dovedností, herních činností jednotlivce a týmového herního výkonu u daného žáka/žákyně, z výsledků testování tělesné zdatnosti (motorické testy). Všechna uvedená hlediska jsou v individuálním hodnocení žáka/žákyně velice důležitá. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka/žákyně a jeho snaha při hodinách.

Přínos k předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V tělesné výchově se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence. Žáci/žákyně budou vedeni k tomu, aby byli schopni komunikovat při pohybových činnostech a diskutovat o nich. Personální a sociální kompetence jsou rozvíjeny tím, že žáci/žákyně jsou vedeni ke kritickému hodnocení kvality svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů, k uvědomování si svých předností a nedostatků v jednotlivých sportovních odvětvích, k přijímání rad i kritiky od druhých lidí. Jsou také vedeni k tomu, aby celoživotně pečovali o svůj fyzický a duševní rozvoj a jednali v rámci pravidel fair play. Tyto kompetence žák/žákyně získává v průběhu celého roku, akcentuje se adaptace na různorodé podmínky v tělesné výchově, zapojení do organizace turnajů a soutěží, důraz na týmový herní výkon družstva.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

V předmětu je dominantní průřezové téma Člověk a životní prostředí.
Předmět Tělesná výchova se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula. Mezi předmětové vztahy jsou nejsilnější s předměty Základy přírodních věd a Občanská nauka.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu, - používá základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitelé ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - 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 - zdroje informací 	<p>Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků</p>

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,</p> <ul style="list-style-type: none">- objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé,- vystihne význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách,- objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem,- objasní rozdíl mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším,- ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání,- uplatňuje osvojené způsoby relaxace,- vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, diskutuje o nich, analyzuje je a hodnotí.		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">- běžecká technika (běžecká abeceda)- běžecké starty- sprint- vytrvalostní běh v terénu- skok vysoký- hod granátem- vrh koulí	<p>10</p>

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>s předloženými tabulkami norem výkonů,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, bere v úvahu bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí). 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá technicky správně kotoul vpřed a vzad, - bezpečně provede stoj na rukou – u stěny, ve volném prostoru s dopomocí, zvládá základy přemetu stranou, - dokáže spojit akrobatické cviky v jednoduché akrobatické řady s využitím doplňujících cviků (obraty, skoky a poskoky), - uplatňuje osvojené způsoby přeskoku přes zvýšené nářadí, umí bezpečně překonat překážku roznožným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností, - dokáže dopomoci jiným žákům při přeskoku. 	<p>3. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - akrobacie - přeskok – roznožka přes kozu 	4

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- umí technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podat míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykryt prostor, rozumí obrannému a útočnému systému hry,- umí technicky správně ovládat míč – dribling, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, umí základy dvojtaktu, dokáže použít dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod' a běž,“- umí technicky správně ovládat míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, umí zpracovat míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“- technicky správně ovládá míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, zpracuje míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok)	<p>4. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none">- volejbal- basketbal- fotbal- florbal	<p>14</p>
---	--	-----------

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p> systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ - dokáže použít získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a chápe jeho význam na dané pozici, rozumí základním pravidlům hry, komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair-play. </p>		
<p> Žák/žákyně - dokáže použít jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - umí dávat dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení . </p>	<p> 5. Posilování - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií </p>	5
<p> Žák/žákyně - orientuje se v horském prostředí, je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru horského prostředí (časté změny počasí, značení horského terénu, ochrana před teplotními vlivy apod.), - chová se v přírodě ekologicky, respektuje příkazy horské služby, dokáže se s ní spojit v případě nouze, - posoudí technický stav lyžařské výzbroje a pravidelně provádí základní údržbu, bezpečně manipuluje s výzbrojí (přenášení, nazouvání), - pohybuje se sjezdovými lyžemi na nohou (provede obrat, ovládá chůzi, </p>	<p> 6. Lyžařský výcvikový zájezd - chování při pobytu v horském prostředí, lyžařská výstroj a výzbroj - základy sjezdového lyžování, snowboardingu, běžeckého lyžování </p>	1 týden

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>skluz a výstup do svahu), zvládne sjezd šikmo svahem v základním postoji a plynule navazuje odšlapování ke svahu, umí zastavit na bezpečném místě, dokáže bezpečně nastoupit a vystoupit z různých druhů lanovek (poma, kotva, sedačková lanovka), provede dlouhý a střední oblouk s přihlédnutím k technické vyspělosti lyžaře (oblouk v pluhu, s paralelním vedením lyží), zvládne jízdu v různém terénu a sněhu (hluboký sníh, těžký sníh, namrzlý povrch, terénní nerovnosti),</p> <ul style="list-style-type: none">- zvládá základní techniku stoje, skluzu, zastavení, obratu a zatáčení na snowboardu, umí nastoupit, vyjet a vystoupit z lanovky a bezpečně manipuluje s výzbrojí,- umí se pohybovat s běžeckými lyžemi na nohou (chůze, obrat, skluz, výstup do svahu, sjezd šikmo svahem, překonání terénních nerovností),- zvládá základní techniky běhu na lyžích (běh dvoudobý střídavý, běh soupažný) a dokáže připravit výzbroj na výcvik.		
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozpozná míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu, - používá základní terminologické výrazy vhodné při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje, 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - 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 - zdroje informací 	<p>Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků</p>

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé, - objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách, - objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem, - objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati, - prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - sprint - vytrvalostní běh v terénu - skok vysoký - hod granátem - vrh koulí 	8

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí). 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje osvojené způsoby přeskoků přes zvýšené nářadí, bezpečně překoná překážku skrčným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností, - volí správnou techniku cvičení na kruzích, - předvede jednotlivé prvky plynule za sebou, - poskytne pomoc jiným žákům při přeskoku a cvičení na kruzích. 	<p>3. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - přeskok – skrčka přes kozu - kruhy 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykryt prostor, objasní obranný a útočný systém hry, 	<p>4. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - volejbal - basketbal - fotbal - florbal 	12

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- technicky správně ovládá míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, umí základy dvojtaktu, dokáže použít dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, aplikuje obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systém hry, ovládá systém „hod' a běž,“- technicky správně ovládá míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, umí zpracovat míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, aplikuje obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“- umí technicky správně ovládat míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, umí zpracovat míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“- ovládá použít získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici, rozumí základním pravidlům hry,		
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair play.</p>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže použít jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - poskytne pomoc a záchranu jiným žákům při cvičení. 	<p>5. Posilování</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a posuzuje vhodnost použití pádových technik, - ovládá způsob sebeobrány v různých krizových situacích – škrčení zepředu, škrčení zezadu, útočný úchop za část těla, napadnutí nožem, pokus o znásilnění. 	<p>6. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády, základní sebeobrana 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - chová se v přírodě ekologicky, respektuje příkazy ochránců přírody, rozliší stupeň závažnosti poranění při pobytu v přírodě, v lehčích případech dokáže poskytnout první pomoc, je schopen posoudit nutnost přivolání rychlé zdravotnické pomoci, - orientuje v daném prostředí pomocí mapy a buzoly, je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí, značení turistických tras apod.), 	<p>7. Turistika a sporty v přírodě</p>	3 – 5 dní

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- posoudí technický stav používané výzbroje a pravidelně provádí základní údržbu,- spolupracuje s ostatními, je schopen ochránit sám sebe v nebezpečných situacích, aktivně se zapojuje do všech organizovaných činností (hry v terénu, netradiční hry atd.),- spolehlivě provádí veškeré činnosti vedoucí k zasažení daného cíle, ovládá pravidla orientačního běhu a je schopen absolvovat závod v daném terénu.		
--	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracuje jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu, - objasní a použije základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - 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 - zdroje informací 	<p>Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků</p>

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,</p> <ul style="list-style-type: none">- chápe význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé,- objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách,- objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem,- objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším,- ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání,- uplatňuje osvojené způsoby relaxace,- vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">- běžecká technika (běžecká abeceda)- běžecké starty- sprint- vytrvalostní běh v terénu- skok vysoký- hod granátem- vrh koulí	<p>8</p>

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), objasní zásady bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí). 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá technicky správně kotoul letmo s odrazovým můstkem i bez něho, - volí správnou techniku cvičení na hrazdě, - předvede jednotlivé prvky plynule za sebou, - zvládá dávat dopomoc jiným žákům při cvičení na hrazdě. 	<p>3. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotoul letmo - hrazda 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - technicky správně odbije míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykrýt prostor, objasní obranný a útočný systém hry, - technicky správně ovládá míč – driblíng, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z 	<p>4. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - volejbal - basketbal - fotbal - florbal 	16

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, ovládá základy dvojtaktu, použije dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod a běž,“</p> <ul style="list-style-type: none">- technicky správně ovládá míč nohou<ul style="list-style-type: none">- vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“- technicky správně ovládá míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, umí zpracovat míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“- použije získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici, objasní základní pravidla hry, komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair play.		
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - použije jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - ovládá dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení. 	<p>5. Posilování</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií 	5

Název ŠVP: Pekař
 Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
 Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Písenná a elektronická komunikace			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	0	0	1
Celkem	33	0	0	33

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně si osvojí techniku psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou a techniku písenného styku s ohledem na požadavky moderního provozu. Žáci/žákyně se seznámí se základními písennostmi obchodního styku a se základními personálními písennostmi podle platné normy. Při výuce jsou rozvíjeny komunikativní dovednosti. Předmět vede žáky ke kultivovanému písennému projevu s ohledem na správnou jazykovou i formální úpravu písenností.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Učivo zahrnuje nácvik psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, seznámení s počítačem a další kancelářskou technikou. Do výuky je zařazeno zpracování textů. Učivo tvoří výběr z techniky psaní na klávesnici a techniky písenného, obchodního a personálního styku. Písennosti jsou normalizované podle ČSN. Vyučuje se ve výukovém programu.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- ovládali klávesnici PC desetiprstovou hmatovou metodou,
- vyhotovovali na počítači podnikové písennosti věcně, jazykově i formálně správně při dodržování zásad normalizované úpravy písenností,
- dokázali se úspěšně prezentovat na trhu práce a byli ochotni se ve svých dovednostech zdokonalovat,
- byli schopni pracovat samostatně i v týmu a dokázali si zorganizovat práci,
- upevnili a prohloubili si žádoucí postoje k osobním i obecným hodnotám,
- chápali základní principy humanity, fungování demokracie a disponovali dovednostmi potřebnými k aktivnímu občanskému životu.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve skupinách, v učebnách vybavených počítači s připojením na internet a dalším technickým vybavením. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků. Při vypracování písemností převažuje samostatná práce. Pracují aktivně, cílevědomě, pečlivě a zodpovědně.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni za písemný projev. Důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem. Důležitým kritériem je úprava písemností a základní znalost jejich vyhotovení. Při celkovém hodnocení je zohledněn aktivní a samostatný přístup k výuce. Hodnocení žáků/žákyně je doplňováno i jejich sebehodnocením. Konečnou klasifikaci určí a vysvětlí vyučující.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem bude posílení a rozvinutí komunikativní kompetence. Žáci/žákyně jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat, zvládat písemnou komunikaci, správně a srozumitelně tvořit obchodní písemnosti. Jsou schopni zpracovávat věcně, správně a srozumitelně zadané písemnosti. Ke svému učení budou využívat různé informační zdroje. Při řešení problémů uplatňují různé metody myšlení a spolupracují s jinými lidmi. Cíle a priority si budou stanovovat podle svých osobních schopností, pracovní orientace a životních podmínek. Budou jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování. Jsou vedeni k odpovědnosti za své jednání při ochraně životního prostředí a ochraně svého zdraví.

Do předmětu jsou zařazena tato průřezová témata – Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie. V předmětu PEK se rovněž používá kompetence k učení, kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá hmatovou metodu při psaní textu na počítači, - píše správně číslice na numerické i na alfanumerické klávesnici, - ovládá psaní značek na alfanumerické klávesnici. 	<p>1. Základy psaní na klávesnici</p> <ul style="list-style-type: none"> - hmatová metoda psaní na klávesnici - nácvik psaní na střední písmenné řadě - nácvik psaní na dolní písmenné řadě - nácvik psaní na horní písmenné řadě - nácvik psaní na číselné řadě - psaní číslic a značek 	16
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá na základní uživatelské úrovni textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových dokumentů. 	<p>2. Grafická úprava textu</p> <ul style="list-style-type: none"> - nastavení dokumentu, jeho uložení, uzavření a otevření - formát písma a odstavce 	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vypracovává různé druhy obchodních dopisů vznikajících v dodavatelsko-odběratelských vztazích a stylizuje je s využitím základních obchodních frází, - vyhotoví podle zásad žádost o místo, - vyhotoví strukturovaný životopis, - sestaví a napíše žádost. 	<p>3. Pravidla stylizace dopisů a dokumentů</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava písemností dle normy - tvorba obchodního dopisu - objednávka - urgence, upomínka - žádost o místo - životopis - žádost FO 	15

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Informační a komunikační technologie			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	1	1	2
Celkem	0	33	33	66

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je rozšíření znalostí z oblasti informačních technologií, praktické využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a osvojení si odborné terminologie. Důraz je kladen na práci s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích. Při vyhledávání informací je kladen důraz na posuzování věrohodnosti různých informačních zdrojů. Získaných znalostí a dovedností žáci/žákyně využívají v ostatních předmětech, odborném výcviku, osobním i občanském životě.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Učivo tvoří výběr základních témat informačních a komunikačních technologií, která jsou důležitá k ovládnutí hardwarových prostředků, operačního systému, komunikačních prostředků a základních kancelářských aplikací.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dokázali při zpracování úkolů používat vhodné počítačové aplikace,
- dodržovali zásady bezpečnosti, hygieny a počítačové etiky,
- dodržovali základní společenské normy chování při využívání internetu,
- posuzovali věrohodnost informačních zdrojů,
- chovali se ekologicky při likvidaci hardwarových komponent.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v učebnách vybavených počítači s připojením na internet a s využitím lokální počítačové sítě. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad. Stěžejní formou výuky je však individuální práce žáka na počítači. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

konkrétních úkolů z praxe. Dle potřeby je uplatňován individualizovaný přístup k žákům/žákyním, vhodné je i zařazení úkolů pro dvojice nebo skupiny žáků/žákynů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz zvláště na schopnost žáků/žákynů samostatně zpracovat zadaný praktický úkol, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných při řešení praktických úkolů.

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebných informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby: písemné testy – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku - a samostatné vypracování praktických úkolů k ověření získaných dovedností. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Vzdělání v předmětu směřuje k zvládnutí informačních technologií jako prostředku dalšího vzdělávání a k jejich využití v praxi i osobním životě.

Tento předmět je zásadním pro dosažení všech kompetencí využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a práce s informacemi. Je přínosem pro dosažení kompetencí k učení a řešení problémů. Vede žáky/žákyně k tomu, aby porozuměli zadání úkolu, zvolili nejvhodnější variantu řešení, vybrali vhodnou techniku a programové vybavení, dokázali zdůvodnit svoje řešení úkolu a pracovat na jeho realizaci samostatně i v týmu, přičemž měli odpovědný vztah ke svému zdraví a byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a rizik spojených s nadměrným používáním výpočetní techniky – zdravotní problémy, závislosti.

Přínosem bude dále posílení právního vědomí, ekologického chování v souladu s principy trvale udržitelného životního prostředí, rozvinutí komunikativních kompetencí – žáci/žákyně budou používat odbornou terminologii, budou formulovat a obhajovat řešení problému.

Dominantní v tomto předmětu je průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy hardware, software, - pojmenuje základní části sestavy počítače, - vysvětlí význam základních hardwarových komponent, - pojmenuje periferie počítače, vysvětlí jejich význam, - využívá nápovědu a manuál při práci se základním a aplikačním programovým vybavením, - je si vědom rizik spojených s používáním výpočetní techniky. 	<p>1. Práce s počítačem</p> <ul style="list-style-type: none"> - hardware - osobní počítač - principy fungování - části, periferie - software - nápověda a manuály - autorská práva 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam operačního systému, pojmenuje jeho základní součásti, - nastaví uživatelské prostředí operačního systému, - popíše význam souboru a složky, - pracuje se soubory a složkami. 	<p>2. Operační systém</p> <ul style="list-style-type: none"> - operační systém - souborový manažer - data, soubor, složka - operace se souborem a složkou 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá spouštění počítače, periferií, přihlášení lokální i síťové, - využívá předností síťového prostředí pro bezpečné ukládání dat, - orientuje se v prostředí lokálních a síťových disků. 	<p>3. Práce v lokální síti</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, připojení k síti - specifika práce v síti - sdílení dokumentů a prostředků - server, pracovní stanice - uživatelský účet 	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam elektronické komunikace, - vyjmenuje základní prostředky elektronické komunikace, 	<p>4. Elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektronická pošta - poštovní klient 	3

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- využívá služeb poštovního klienta.		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní pojmy informatiky, - vyjmenuje zdroje informací, - vysvětlí význam internetu jako zdroje informací, - získává informace z informačních zdrojů, - uvědomuje si nutnost posouzení kvality informačních zdrojů. 	<p>5. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace - informační zdroje - internet 	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváří, edituje a uchovává textové soubory, - ovládá základy formátování textu a stránky, - otevírá, ukládá, tiskne a odesílá textové soubory. 	<p>6. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - textový editor 	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváří a edituje jednoduchou tabulku, - ovládá základy formátování buňky a listu, - importuje tabulku do textového dokumentu. 	<p>7. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - tabulkový procesor 	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše typy grafických formátů, - vytváří jednoduché grafické objekty a upravuje je, - vkládá grafické objekty do dokumentů z externích zdrojů. 	<p>8. Práce se standardním aplikačním vybavením – software pro práci s grafikou</p> <ul style="list-style-type: none"> - rastrové grafické objekty textových editorů - vektorové grafické objekty textových editorů 	3

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí význam procesoru a paměti pro práci počítače, - orientuje se v pamětech počítače, - přehledně a bezpečně ukládá dokumenty na interní i externí paměťová média, - pracuje s archivy.	1. Práce s počítačem - CPU - RAM, ROM, HD, CD - komprese dat - ochrana a zabezpečení dat před zneužitím a zničením	5
Žák/žákyně - je si vědom předností a rizik práce v počítačové síti, - využívá prostředků počítačové sítě.	2. Práce v lokální síti - topologie počítačové sítě - IP adresa - protokol TCP/IP	3
Žák/žákyně - samostatně komunikuje elektronickou poštou, - odesílá, přijímá zprávy s přílohami, - je si vědom nebezpečí spojených s využíváním elektronické pošty.	3. Elektronická komunikace - e-mail - chat, telefonie - FTP	3
Žák/žákyně - vysvětlí princip přenosu informace v síti, - efektivně získává informace pomocí fulltextových a katalogových vyhledávačů, - orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, zaznamenává a dále zpracovává, správně interpretuje a prezentuje, - popíše graficky ztvárněné informace – schémata, grafy.	4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - princip internetu - domény - DNS, DHCP servery - přenos informace – paket	5
Žák/žákyně - upravuje a vytváří styly odstavců, - využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů, - ukládá dokumenty v běžných textových formátech,	5. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor - odstavec - styl - šablona	5

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- importuje a exportuje dokumenty.	- import a export dokumentů	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestaví jednoduché vzorce, - orientuje se v databázové tabulce, - třídí a filtruje data v databázové tabulce, - využívá k výpočtům funkce, - používá grafy k přehlednému zobrazení dat. 	<p>6. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - databázová tabulka - třídění a filtrování dat - výrazy - funkce - grafické zpracování dat 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí základní operace se snímkem, - vkládá objekty grafiky do snímku, - importuje a exportuje snímky, - spouští prezentace. 	<p>7. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentace dat - grafické objekty snímku 	7

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Ekonomika			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	1,5	1,5	3
Celkem	0	49,5	49,5	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně získají přehled o ekonomickém systému ČR, osvojí si základní pojmy z oblasti ekonomiky a seznámí se s činností výrobního podniku. Předmět připravuje žáky/žákyně na možnost samostatného podnikání v oboru, rozvíjí jejich schopnost ekonomicky myslet a jednat v souladu s etikou podnikání.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: ekonomické vzdělávání

Učivo poskytuje žákům/žákyním základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Obsah je zaměřen na získání nejdůležitějších poznatků z oblasti podnikání v oboru a jeho evidence, pracovněprávních vztahů, daňové a mzdové problematiky.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali platnou legislativu,
- dokázali pečlivě a přesně pracovat,
- plnili zodpovědně zadané úkoly,
- dokázali při zpracování úkolů využívat informace z internetu,
- byli schopni kriticky hodnotit výsledky své práce,
- aktivně přistupovali k řešení problémů,
- chápali práci jako příležitost k seberealizaci.

Pojetí výuky

Stěžejním tématem učiva je oblast práce, zaměstnanosti, orientace na trhu práce a v nejdůležitějších ustanoveních Zákoníku práce. Toto téma je v průběhu studia doplněno o návštěvu a besedu budoucích absolventů/absolventek na úřadu práce. Učivo je vždy teoreticky vysvětleno výkladem a doplněno řízeným rozhovorem a

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

následně procvičeno na příkladech z praxe. Součástí probírané látky je i diskuse s reakcí na názory, otázky a připomínky žáků/žákyně. Získané vědomosti si procvičují a ověřují na praktických příkladech. K některým tématům si žáci/žákyně vyhledávají informace na internetu. Vyučování probíhá ve třídách nebo v učebně ICT.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Znalosti jsou prověřovány písemným i ústním zkoušením, které je zaměřeno nejen na teoretické znalosti, ale zejména na jejich aplikaci v oboru. Základem pro hodnocení je správné používání osvojených pojmů, samostatnost a plynulost projevu, aktivita v hodinách a přístup k plnění studijních povinností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Hlavní důraz je kladen zejména na rozvoj kompetence k řešení problémů a kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám. Předmět směřuje žáky/žákyně k tomu, aby se dokázali úspěšně uplatnit na trhu práce a budovat svou profesní kariéru, aby byli schopni si sami vyhledávat potřebné informace, srozumitelně se vyjadřovat a zodpovědně plnit zadané úkoly, motivuje žáky/žákyně k aktivnímu pracovnímu životu a celoživotnímu vzdělávání.

Dominantní jsou průřezová témata Člověk a svět práce a Finanční gramotnost. Průřezové téma Finanční gramotnost se zaměřuje zejména na odpovědnou správu svého osobního rozpočtu, na uvědomění si nebezpečí zadlužování a insolvence.

Předmět navazuje na obsah předmětu Občanská nauka a Písemná a elektronická komunikace.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje základní ekonomické pojmy, - zhodnotí životní úroveň podle jednoduchých ukazatelů, - popíše fáze hospodářského procesu, - nakreslí křivku nabídky a poptávky, stanoví cenu - vyjmenuje faktory ovlivňující nabídku a poptávku.	1. Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, životní úroveň - hospodářský proces a jeho fáze - výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží	18
Žák/žákyně - popíše postup při zahájení a ukončení podnikání, - charakterizuje jednotlivé právní formy podnikání a uvede jejich základní znaky, - posoudí vhodné formy podnikání pro obor, - vyjmenuje základní povinnosti podnikatele vůči státu.	2. Podnikání - charakteristika podnikání - zahájení podnikání - ukončení podnikání - právní formy podnikání - živnosti - obchodní společnosti - podnikatelský záměr	15
Žák/žákyně - rozliší jednotlivé druhy majetku, - vyhotoví inventurní kartu dlouhodobého majetku, - vypočítá odpisy dlouhodobého hmotného majetku, - vyplní skladní kartu, - vystaví příjemku a výdejku.	3. Majetek podniku - dlouhodobý majetek, jeho členění, pořízení, oceňování - odpisy dlouhodobého hmotného majetku - oběžný majetek, jeho členění, pořizování	10
Žák/žákyně - charakterizuje náklady, výnosy a hospodářský výsledek, - popíše možnosti snižování nákladů a zvyšování výnosů,	4. Náklady, výnosy, hospodářský výsledek - náklady a jejich členění - výnosy a jejich členění - hospodářský výsledek a jeho struktura	6,5

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá jednoduché příklady zjišťování hospodářského výsledku, - řeší jednoduché kalkulace ceny, - rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky. 	<ul style="list-style-type: none"> - kalkulace ceny 	
<p>Žák/žákyně</p> <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, popř. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu. 	<p>5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení 	<p style="text-align: center;">přednáška</p>

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje platební styk, vyplňuje doklady související s pohybem peněz, - směnění peníže podle kurzovního lístku, - vysvětlí způsob stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN, - charakterizuje základní druhy pojištění, vybere nejvhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby.	1. Peníze, bankovní soustava - význam a funkce peněz - hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra - centrální banka a její funkce - obchodní banky - pojišťovací soustava	7
Žák/žákyně - popíše hierarchii zaměstnanců na pracovišti, - vyjmenuje způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, - vysvětlí podmínky pro vznik nároku na dovolenou, - vyjmenuje povinnosti zaměstnavatele v péči o zaměstnance, - vysvětlí význam úřadu práce.	2. Zaměstnanci - organizace práce na pracovišti - pracovní poměr – vznik a zánik - povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele - úloha úřadu práce	7
Žák/žákyně - určí částku k výplatě, - vysvětlí význam sociálního a zdravotního pojištění, - řeší jednoduché výpočty mezd.	3. Mzdy - mzda časová a úkolová - čistá mzda - sociální a zdravotní pojištění - mzdové výpočty	10
Žák/žákyně - vyjmenuje současné daně, - stanoví základ daně z příjmů FO,	4. Daně - daňová soustava ČR - přímé daně	8

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá výši daně z příjmů FO, - charakterizuje nepřímé daně, - vysvětlí význam státního rozpočtu, - charakterizuje podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel. 	<ul style="list-style-type: none"> - nepřímé daně - státní rozpočet - inflace 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví daňový doklad, - vypočítá inventarizační rozdíl, - rozlišuje daňové a nedaňové příjmy a výdaje, - vede deník příjmů a výdajů u plátců i neplátců DPH, - vede evidenci pohledávek a závazků, - vypočítá základ daně z příjmů podnikatele fyzické osoby, - sestaví jednoduché daňové přiznání k dani z příjmů podnikatele – fyzické osoby, - vypočítá DPH ze základu daně, - vede evidenci DPH, - vypočítá daňovou povinnost, - sestaví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty. 	<p>5. Daňová evidenční povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady DAE - právní úprava DAE - doklady v DAE – členění, vyhotovování - inventarizace - evidence majetku, pohledávek a závazků a jejich oceňování - daňové a nedaňové příjmy a výdaje - deník příjmů a výdajů u neplátce DPH - základ daně pro DPFO - přiznání k DPFO - obecné principy fungování DPH - sazby a výpočet DPH - evidence DPH - deník příjmů a výdajů u plátců DPH - základ daně u plátců DPH - daňové přiznání k DPH 	17,5

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Suroviny			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1,5	2,5	6
Celkem	66	49,5	82,5	198

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně si osvojí přehledné vědomosti o zpracovávaných surovinách, 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 jakost surovin.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: technická a technologická příprava

Učivo je zaměřeno na výchovu žáků/žákyně ke správnému a hospodárnému zacházení se surovinami a dodržování zásad při příjmu, skladování a technologickém zpracování v pekařské výrobě, dále k dodržování hygienických zásad s cílem zachovat kvalitu surovin a hotových výrobků a zamezit případným ztrátám.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali hygienické normy a zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- dokázali při zpracování úkolů využívat informační technologie a posoudit informace z internetu,
- dokázali hodnotit, chránit a ošetřovat užitnou hodnotu surovin,
- pociťovali odpovědnost za sebe sama,
- stavěli si v životě takové priority, které jsou v souladu s humanismem, slušností a lidskou solidaritou,
- měli ucelený přehled o aktuální legislativě, normách a standardech v pekařském oboru,
- dokázali charakterizovat působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve třídě nebo v odborných učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost. Jsou používány různé vzorky a využívány didaktické pomůcky. Dále jsou využívány e-learningové formy – DVD, CD a kurzy v prostředí moodle.oahshb. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Food service, Minutka, Pekař a cukrář), ve kterých žáci/žákyně vyhledávají a srovnávají jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Pekařská technologie, Stroje a zařízení a Odborný výcvik. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací na internetu, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Je hodnocen ústní i písemný projev. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva, schopnost samostatného úsudku a srozumitelnost vyjádření. Žákům/žákyním je zadávána práce ve skupinách, kdy se při ústní prezentaci hodnotí úroveň interpretace výsledků, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných.

U písemného projevu je dále hodnocena přesnost, přehlednost a schopnost vystižení podstaty. V hodnocení jsou využívány i testy v prostředí moodle.oahshb.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Žáci/žákyně věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník, čímž se rozvíjejí komunikativní kompetence a kompetence k učení. Žáci/žákyně jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, dochází tedy k rozvoji kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi. Žáci/žákyně chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo. Diskuse se žáky/žákyněmi se zaměřuje na výživovou politiku státu s následnou diskusí o dostupnosti různých druhů surovin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. Diskuse se též zaměřuje na zodpovědnost pracovníků pekáren vůči spotřebitelům a na dodržování norem a legislativních návazností. Rozvíjejí se tak personální a sociální kompetence i kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

V předmětu se uplatňuje průřezové téma Člověk a životní prostředí zdůrazněním vlivu půdních a klimatických podmínek na kvalitu obilovin a mouky, důležitosti

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

ochrany přírody, prostředí a krajiny. Tyto náměty jsou realizovány formou prezentace žáků v Power Pointu a diskusí.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie je naplněno v předmětu Suroviny zejména využitím softwaru pro tvorbu prezentací, využitím internetu k dalšímu vzdělávání a získáváním informací pro tvorbu zadaných úkolů a referátů v prostředí moodle.oahshb.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady, - 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. 	<p>1. Fyziologie výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - metabolismus živin - poživatiny - živiny - trávicí soustava <p>mechanické a chemické prostředky trávení</p>	16
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy, - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy 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 energetické hodnoty u pekařských výrobků, - zná a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami. 	<p>2. Výživa a stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - výživové hodnoty - zásady správné výživy - druhy výživy - léčebná výživa 	6

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování, - objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro pekařskou výrobu, - vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu, - charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí systém kritických bodů, - dovede aplikovat hygienické požadavky na práci s potravinami, - je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v pekařské výrobě, - ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin. 	<p>3. Hodnocení jakosti surovin, platné předpisy v potravinářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost surovin a vlivy působící na jakost, - skladování potravin, - hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin - alimentární nákazy 	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití cukru a ostatních sladidel, - uvede zásady skladování, - rozliší jednotlivé druhy cukru, - popíše výrobu cukru, - určí jednotlivé druhy medu, - popíše využití syntetických sladidel v pekařské výrobě, - určí energetickou hodnotu cukru, medu a ostatních sladidel. 	<p>4. Cukry a sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení cukru - med-druhy a jeho použití - náhražky cukru a syntetická sladidla 	15
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech, mouky, - charakterizuje jednotlivé druhy obilnin, - vysvětlí způsob zpracování a použití obilí, 	<p>5. Obiloviny, mouka</p> <ul style="list-style-type: none"> - obilniny - zpracování a použití obilí - výroba, skladování, použití, chemické složení a kvalita mouky 	13

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití obilnin a mouky, - uvede zásady skladování a ví, jak předcházet nežádoucím změnám, - rozliší jednotlivé druhy mouky, - popíše výrobu mouky, - vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti obilnin a mouky, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy škrobů, - vysvětlí význam škrobů v pekařské výrobě, - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech škrobů, - uvede zásady skladování, - popíše výrobu škrobů, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu. 	<p>6. Škroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, výroba, skladování a použití - druhy škrobů - krémový prášek - modifikované škroby škrobový sirup 	10

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozliší jednotlivé druhy vajec, - charakterizuje stavbu vajec, - vysvětlí význam vajec v pekařské výrobě a ve výživě, - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech vajec, - prokáže znalosti - uvede zásady skladování a požadavky na kvalitu vajec - vysvětlí hygienické požadavky pro manipulaci s vejci.	1. Vejce - stavba a chemické složení - druhy - hygiena, skladování, konzervace - jakost a vady vajec, význam ve výživě - použití v pekařské výrobě	10
Žák/žákyně - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití mléka, - rozliší jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků, uvede jejich použití v pekařské výrobě, - popíše princip ošetření mléka, - charakterizuje mléčné výrobky a popíše jejich výrobu, - určí výživovou hodnotu, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování.	2. Mléko a mléčné výrobky - chemické složení - úprava a druhy mléka - mléčné výrobky - použití mléka a mléčných výrobků	15
Žák/žákyně - rozliší jednotlivé druhy tuků, - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití tuků, - popíše výrobu jednotlivých tuků, - určí výživovou hodnotu tuků, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování.	3. Tuky - druhy a jejich použití - výroba - skladování	13,5
Žák/žákyně	4. Ovoce - rozdělení	11

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech ovoce,- uvede zásady skladování ovoce a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování,- rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky,- uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce.	<ul style="list-style-type: none">- použití- chemické složení	
--	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech jádrouvin a olejnatých semen, - uvede způsoby úpravy jádrouvin a olejnatých semen pro výrobu, - uvede zásady skladování jádrouvin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování, - rozlišuje druhy jádrouvin, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky. 	<p>1. Jádrouviny a olejnatá semena</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, charakteristika - chemické složení - použití a skladování 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití kakaového prášku, základní kakaové hmoty a čokolády, - rozliší jednotlivé druhy čokolád, - vysvětlí výrobu kakaového prášku, základní kakaové hmoty a čokolády, - určí výživovou hodnotu, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování. 	<p>2. Kakao a čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none"> - pěstování a druhy kakaovníků - kakaové boby - základní kakaová hmota, kakaový prášek, čokoláda - polevy a čokoládové výrobky 	13
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy želírujících látek, - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití želírujících látek v pekařské výrobě - popíše výrobu a způsob úpravy jednotlivých želírujících látek, - určí výživovou hodnotu, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování. 	<p>3. Želírující látky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy a vlastnosti - výroba a úprava - použití v pekařské výrobě 	6

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy kypření a uvede příklady z praxe, - charakterizuje jednotlivé druhy kypřících prostředků, - popíše význam droždí v pekařské výrobě, - vysvětlí výrobu droždí, - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech kypřících prostředků, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování. 	<p>4. Kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy kypření - droždí - vlastnosti a vady droždí - chemické kypřící prostředky 	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech kávy a čaje, - rozliší jednotlivé druhy pochutin a uvede příklady použití pro konkrétní pekařské výrobky, - vysvětlí způsob získávání a zpracování jednotlivých pochutin, - určí výživovou hodnotu, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování. 	<p>5. Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení pochutin - čaj, káva, koření, ocet, sůl, tresti, aroma a jejich využití v pekařské výrobě 	14
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy surovinových směsí a přípravků, - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití surovinových směsí a přípravků v pekařské výrobě, - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování, - vysvětlí význam nových druhů surovin, 	<p>6. Surovinové směsi a přípravky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití surovinových směsí a přípravků - nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků 	10

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - sleduje nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše význam a charakteristické vlastnosti přídatných látek používaných v pekařské výrobě, - rozlišuje jednotlivé druhy přídatných látek, - sleduje nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků. 	<p>7. Přídatné látky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití přídatných látek - nové druhy přídatných látek na trhu 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy nápojů, - prokáže znalosti o chemickém složení, vlastnostech a použití jednotlivých nápojů v pekařském provozu, - popíše principy fází výroby jednotlivých druhů nápojů. 	<p>8. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - nealkoholické a alkoholické nápoje - použití 	9
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, - rozliší jednotlivé druhy obalů, - prokáže znalosti o ekologické likvidaci obalů. 	<p>9. Obalové materiály</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy obalových materiálů - běžné a nové druhy obalů - použití a ekologická likvidace obalů 	5,5

Název ŠVP: Pekař
 Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
 Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Stroje a zařízení pekáren			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Stroje a zařízení je povinný odborný předmět, který žákům poskytuje soubor poznatků o strojním zařízení pekáren. Žáci/žákyně se seznámí s obsluhou strojního zařízení v pekařských provozovnách. Znalosti z předmětu využijí v dalších odborných předmětech, zejména v technologii a odborném výcviku. Cílem předmětu je poskytnout žákům/žákyním poznatky o funkci, ovládání, seřizování a o běžné údržbě strojů a zařízení v pekařské výrobě.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: technická a technologická příprava

Výuka probíhá v 1., 2. a 3. ročníku 1 vyučovací hodinu.

Učivo navazuje zejména na předmět technologie a komunikuje s odborným výcvikem. Tvoří jej vědomosti a dovednosti o obsluze strojů, strojních linek, zařízení pro vhodné skladování a jejich využití v pekárenských provozech. Klade důraz na bezpečnost a hygienu při práci a vhodné využití strojních technologií.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali hygienické normy a zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- dokázali při zpracování úkolů využívat informační technologie a posoudit informace z internetu,
- si vytvořili odpovědný přístup k plnění svých povinností a k respektování stanovených pravidel,
- chápali práci a pracovní činnost jako příležitost k seberealizaci, přijímali odpovědnost za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění.

Pojetí výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatná a skupinová práce žáků/žákyně. Důraz je kladen na názornost a

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

srozumitelnost. Jsou používány různé vzorky a jsou využívány didaktické pomůcky. Dále jsou využívány e-learningové formy-DVD, CD a kurzy v prostředí Moodle. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Food service, Minutka, Pekař a cukrář), ve kterých žáci/žákyně vyhledávají a srovnávají jednotlivé informace z oblasti strojního zařízení.

Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací na internetu, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze a návštěva výstav.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků je prováděno ústní i písemnou formou. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva, schopnost samostatného úsudku a srozumitelnost vyjádření. Žákům/žákyním je zadávána práce ve skupinách, kdy se při ústní prezentaci hodnotí úroveň interpretace výsledků, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných.

U písemného projevu je dále hodnocena přesnost, přehlednost a schopnost vystižení podstaty.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence;

žáci/žákyně řeší zadané odborné úkoly nebo určují jádro problému, používají odborné výrazy, získávají informace potřebné k řešení problému, navrhuje vhodné technologické zařízení pro určitý druh výrobků a prezentují je před spolužáky. Vedou žáky k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vhodně se vyjadřovat v ústním projevu.

Personální kompetence;

žáci/žákyně reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsoby jednání ze strany jiných lidí, přijímají radu i kritiku. Porovnávají své znalosti s praxí a získávají od odborníků cenné informace, které jsou podnětné při rozhodování o výběru zaměstnání.

Člověk a svět práce;

žáci/žákyně se orientují ve vyhledávání informací o vzdělávací nabídce a posuzují ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů. Průřezové téma Občan v demokratické společnosti je zaměřeno na to, aby si žáci/žákyně vážili materiálních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace, aby se orientovali v současné společnosti.

Sociální kompetence;

žáci/žákyně pracují v týmu a řeší společně problémové situace, které je nutí se domluvit, spolupracovat a své chování přizpůsobit skupinové práci a nenarušovat ji.

Kompetence k využití IKT;

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

žáci/žákyně využívají výpočetní techniku pro přípravu odborných prací a dokáží ji využívat k vyhledávání nových informací.

Občan v demokratické společnosti;

žáci/žákyně jsou vedeni k diskuzi o mechanizaci a využití strojních technologií v pekárnách a jejich vliv na cenovou politiku pekařských výrobků. Déle diskuze o dodržování hygieny a zodpovědnosti pracovníků s velkým důrazem na bezpečnost práce a dodržování předpisů v souladu ochranou životního prostředí.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci se stroji v pekárenském provozu; - uvede příklady bezpečnostních rizik, even. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - popíše poskytnutí první pomoci při úrazu. 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - typy úrazů - zásady první pomoci 	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé stroje a zařízení pro skladování a úpravu balených a volně ložených potravin; - popíše mechanizaci ve skladu; - ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu. 	<p>2. Stroje a zařízení pro skladování a dopravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - stroje a zařízení na skladování, manipulaci a přepravu balených a volně ložených surovin - mechanická dopravní zařízení - pneumatická doprava 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků; - vysvětlí různé způsoby prosévání mouky. 	<p>3. Stroje a zařízení na úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - váhy - dávkovací a směšovací zařízení - prosévací stroje a zařízení 	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v pekařské výrobě; 	<p>4. Stroje na přípravu těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - hnětací a mísicí stroje - šlehací stroje - přídatná zařízení ke šlehacím strojům 	15

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none">- volí vhodná přídatná zařízení ke šlehacím strojům pro jednotlivé výrobní operace;- vysvětlí princip funkce mixérů, hnětacích, šlehacích, třecích, tabulovacích a ostatních doplňkových strojů.	<ul style="list-style-type: none">- mixéry- třecí stroje- stroje a zařízení na výrobu těstovin- tabulovací stroje- doplňkové stroje a zařízení	
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje běžné metody strojového tvarování běžného a jemného pečiva, dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad; - rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje ne chleba i pečivo včetně moderních tvarovacích strojů; - vysvětlí princip činnosti jednotlivých strojů na zpracování těst a hmot. 	<p>1. Stroje a zařízení na zpracování těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělicí a tužící stroje - vykulovací a vyvalovací stroje - rozvalovací stroje - tvarovací strunový stroj - rohlíkový stroj - houskovač - stroje a zařízení na tvarování těstovin - dávkovací a plnicí stroje - tvarovací stoly 	13
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení v pekařské výrobě; - vysvětlí význam nastavení optimálních podmínek pro kynutí těst; - popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí; - vysvětlí funkci zařízení na ochlazování a zmrazování výrobků; - zná bezpečnostní předpisy. 	<p>2. Zařízení na úpravu vzduchu, zařízení na zrání těst a kynutí výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - klimatizace - podmínky v kynárnách - boxové kynárny - pásové, závěsové a paletové kynárny - dopravníkové kynárny - chladič a mrazicí zařízení 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku; - vysvětlí funkci jednotlivých pecí, jejich ovládání a regulaci; - nakreslí schéma pecí, zařízení a smažicích pánví; - ovládá bezpečnostní předpisy pro práci se smažicími a pečicími zařízeními. 	<p>3. Zařízení na tepelnou úpravu</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy pecí - periodické a kontinuální pece - smažicí zařízení - varná zařízení - bezpečnost práce 	12

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše zařízení na počítání výrobků; - popíše ostatní mechanizační zařízení na expediční práce; - objasní požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků; - popíše systémy balení, běžnou balicí techniku, rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení; - ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s mechanizačními zařízeními při expedici výrobků. 	<p>1. Zařízení na mechanizaci expedičních prací</p> <ul style="list-style-type: none"> - zařízení na počítání výrobků - obalové materiály - poloautomatické balicí stroje - automatické balicí stroje - balicí stroje na chleba - ostatní balicí stroje - další mechanizační zařízení na expediční práce - dodržování BOZP při expedici 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků; - objasní význam zavádění komplexně mechanizovaných výrobních linek do pekařské výroby; - popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby; - popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek; - popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku; - sleduje aktuální nabídku na trhu. 	<p>2. Komplexně mechanizované výrobní linky</p> <ul style="list-style-type: none"> - moučná linka - linky na výrobu kvasů - linky na výrobu chleba - linky na výrobu běžného pečiva - linky na výrobu jemného pečiva - linky na moučníky a ostatní speciální výrobky - linky na výrobu těstovin 	15
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé provozy a typy pekáren; - sestaví návrh vybavení malé pekařské provozovny v daných 	<p>3. Pekárenský provoz, řešení pekařských provozoven</p>	10

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>prostorách při stanovené předpokládané výrobě;</p> <ul style="list-style-type: none">- navrhne nákres malé pekařské provozovny.	<ul style="list-style-type: none">- charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání- varianty a odlišnosti různých provozů pekáren- nezbytné strojní vybavení pekařské dílny- návrh moderní pekařské dílny	
--	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Pekařská technologie			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	3	2	3	8
Celkem	99	66	99	264

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně si osvojí konkrétní technologické postupy při výrobě pekařských výrobků, naučí se správně kontrolovat jakost surovin a polotovarů. Budou schopni zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady při výrobě pekařských výrobků. Rozpoznají hygienická rizika v potravinářské výrobě. Získají základní poznatky o tvarování, pečení a konečné úpravě pekařských výrobků.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: technická a technologická příprava

Učivo se zaměřuje na konkrétní technologické postupy při pekařské výrobě. Dále je učivo zaměřeno na kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků. Žáci získají teoretické poznatky o technologickém zpracování surovin na pekařské výrobky a o technologických postupech při rukodělné a strojní výrobě.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali hygienické normy a zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- dokázali při zpracování úkolů využívat informační technologie a posoudit informace z internetu,
- upevnili a prohloubili si žádoucí postoje k osobním i k obecným hodnotám,
- pociťovali odpovědnost za sebe sama, společenství a respektovali zákony,
- dokázali charakterizovat působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví,
- stavěli si v životě takové priority, které jsou v souladu s humanismem, slušností a lidskou solidaritou.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve třídě nebo v odborných učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost. Jsou používány různé vzorky a využívány didaktické pomůcky. Dále jsou využívány e-learningové formy-DVD, CD a kurzy v prostředí moodle.oahshb. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Food service, Minutka, Pekař a cukrář), ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Suroviny, Stroje a zařízení a Odborný výcvik. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací na internetu, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Je hodnocen ústní i písemný projev. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva, schopnost samostatného úsudku a srozumitelnost vyjádření. Žákům/žákyním je zadávána práce ve skupinách, kdy se při ústní prezentaci hodnotí úroveň interpretace výsledků, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných.

U písemného projevu je dále hodnocena přesnost, přehlednost a schopnost vystižení podstaty. V hodnocení jsou využívány i didaktické testy v prostředí moodle.oahshb.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Žáci/žákyně věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník. Rozvíjí se tedy komunikativní kompetence. Žáci/žákyně využívají prostředky informačních a komunikačních technologií a jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu. Tím se rozvíjí klíčová kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi

Do předmětu bylo zařazeno průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Žáci/žákyně chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo.

V průřezovém tématu Občan v demokratické společnosti se žáci/žákyně zaměřují na výživovou politiku státu s následnou diskusí o dostupnosti různých druhů surovin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. Diskuse jsou zaměřeny na zodpovědnost pracovníků v potravinářských provozech vůči spotřebitelům a na dodržování norem, na legislativní návaznosti a sankce.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Průřezové téma Informační a komunikační technologie v předmětu Pekařská technologie je zaměřeno na využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu zadaných úkolů a referátů v prostředí moodle.oahshb.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - popisuje jednotlivé mezníky pekařské historie, - vysvětlí nutnost dodržování zásad hygieny a sanitace, - je seznámen s platnými předpisy v pekařské výrobě, - objasní systém kontroly kritických bodů. 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie pekárenské výroby - hygiena a sanitace v pekařské výrobě, HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví při práci v pekárenském provozu 	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby, - aplikuje numerické dovednosti při výpočtech množství surovin. 	<p>2. Rámcové technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem a význam RTP - přepočty a úprava RTP pekařské výroby - způsoby výpočtu spotřeby surovin 	9
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - ví, co jsou mikroorganismy, popíše buňku, - vysvětlí podstatu etanolového, mléčného, octového a máselného kvašení, - uvede význam činnosti užitečných mikroorganismů v pekárenské výrobě, - popíše účinky škodlivých mikroorganismů při výrobě kvasů, těst a hotových výrobků, - vysvětlí vliv různých faktorů na činnost mikroorganismů, - popíše kvasné procesy při výrobě a vysvětlí vliv různých faktorů na kvasný proces, včetně přerušovaných způsobů kynutí. 	<p>3. Kvasné procesy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mikroorganismy - mikroorganismy užitečné a škodlivé v pekárenské výrobě - ovlivňování a řízení činnosti mikroorganismů - kvasné procesy 	10

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje výrobky z pšeničného těsta, - vysvětlí rozdíl v surovinách pro jemné běžné pečivo, - normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje dle receptur, - vypočítá teplotu vody k odlití, vaznost mouky, výtěžnost těsta a ztráty, které vznikají při výrobě, - vypočítá spotřebu surovin pro výrobu dle receptur, - definuje kvasný stupeň, uvede jeho složení, - popíše přípravu a zrání těsta, uvede změny, které probíhají během zrání, - vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, - objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby, - popíše periodickou a kontinuální výrobu pšeničných těst. 	<p>4. Výroba běžného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy výrobků - příprava a úprava surovin před zpracováním, - technologické výpočty, míchání surovin - výroba a zrání pšeničného těsta - periodická a kontinuální výroba pšeničných těst 	15
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vypočítá navážku těstového řezu, - popíše ruční a strojové dělení. 	<p>5. Dělení těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet navážky těstového řezu - dělení ruční a strojové 	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi ručním a strojovým tvarováním, - popíše kynutí vytvarovaných těstových kusů, - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků, - popíše stupeň nakynutí. 	<p>6. Tvarování a kynutí těstových kusů</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvarování ruční a strojové, plnění - odsazování těstových polotovarů na plechy 	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pečení jako jeden ze způsobů tepelné úpravy těsta, 	<p>7. Příprava před pečením a vlastní pečení výrobků</p>	14

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, vypékání běžného pečiva, - uvede teploty a doby pečení konkrétního výrobku a vliv páry na kvalitu výrobku, - vysvětlí změny probíhající v těstě při pečení, - provede jednoduchý technologický výpočet výtěžnosti pečiva. 	<ul style="list-style-type: none"> - úprava polotovarů před pečením - změny probíhající v těstě při pečení - teplota a doba pečení, teplotní křivka, vypékání pečiva - ztráty pečením, výtěžnost hotových výrobků 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní způsoby hodnocení jakosti pekařských výrobků (smyslové a laboratorní), - popíše vady běžného pečiva, způsoby jejich prevence a odstranění, - provádí organoleptické hodnocení výrobků. 	<p>8. Hodnocení jakosti běžného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby hodnocení jakosti pšeničného pečiva - vady pšeničného pečiva 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje těstoviny jako polotovar, - uvede příklady různých druhů těstovin podle složení a tvaru, - vyjmenuje vstupní suroviny a jejich vlastnosti, - objasní proces hnětení, lisování, tvarování, předsušení, sušení, balení a skladování. 	<p>9. Výroba těstovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, druhy těstovin - suroviny pro výrobu - technologie přípravy těsta - hnětení - lisování - tvarování - předsušení a sušení těstovin - balení a skladování těstovin 	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje polevy, které se nejčastěji využívají v pekařské výrobě, - zvolí vhodné suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu polevy a technologickém postupu, - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev, uvede jejich význam, 	<p>10. Polevy</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, charakteristika a rozdělení polev - cukrové polevy - čokoládové a kakaové polevy - tukové polevy - želé polevy 	7

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdíly mezi polevami, - uvede způsoby plnění, vysvětlí zásady správného skladování jednotlivých plev. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam náplní v pekařské výrobě, - popíše rozdíly mezi jednotlivými náplněmi, - zvolí vhodné suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu náplně a technologickém postupu, - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní, objasní principy jejich skladování a záruční doby. 	<p>11. Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, charakteristika - rozdělení náplní dle trvanlivosti 	7

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí historický vývoj výroby chleba, - objasní význam chleba pro lidskou výživu v ČR i v jiných oblastech světa, - vymezí základní sortiment, - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu chleba a dokáže je charakterizovat. <p>-</p>	<p>1. Výroba chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie výroby chleba - význam chleba pro lidskou výživu - sortiment - základní suroviny: žitná a pšeničná mouka, voda, sůl, zákvasek 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje důležité mikroorganismy pro přípravu kvasů, - vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě chleba, - popíše tradiční technologie a pochopí jejich význam ve výrobě chleba, vysvětlí význam zákvasku, - popíše třístupňové vedení žitných kvasů, charakterizuje parametry jednotlivých stupňů. 	<p>2. Výroba kvasů</p> <ul style="list-style-type: none"> - mikroflóra žitných kvasů - kvasné procesy v pekařské výrobě - význam zákvasku - tradiční technologie třístupňového vedení kvasů 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje všechny základní suroviny pro výrobu chleba, - popíše přípravu žitných, žitnopšeničných a pšeničných těst, porovná jejich vlastnosti a vliv na jakost hotového chleba, - vysvětlí rozdíly mezi klasickou a moderní technologií výroby chlebového těsta. 	<p>3. Výroba chlebového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba žitného a žitnopšeničného těsta – klasická a moderní technologie 	5
<p>Žák/žákyně</p>	<p>4. Dělení chlebového těsta</p>	4

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- popíše tvarování ruční a strojové,	- dělení ruční a strojové	
Žák/žákyně - popíše tvarování ruční a strojové.	5. Tvarování chlebového těsta - tvarování ruční a strojové	4
Žák/žákyně - objasní proces kynutí těsta, jeho podstatu a vysvětlí význam kvasných produktů, - charakterizuje faktory ovlivňující proces kynutí, zdůvodní podmínky pro kynutí, - objasní přípravu výrobků před pečením (značení, posyp).	6. Kynutí chlebového těsta - proces zrání těst, kynutí výrobků - zásady pro kynutí – teplota, vlhkost a doba kynutí - faktory ovlivňující proces kynutí - možnosti přípravy chleba před pečením	15
Žák/žákyně - objasní procesy probíhající v těstě při pečení chleba, - uvede postup při pečení, teploty při pečení, teplotní křivka, - samostatně vypočítá ztráty pečením, výtěžnost chleba.	7. Pečení chleba - změny probíhající v těstě při pečení - teplota a doba pečení, teplotní křivka, zapařování, vypékání chleba - ztráty pečením, výtěžnost hotových výrobků	10
Žák/žákyně - hodnotí kvalitu chleba smyslově, popíše laboratorní metody, - jmenuje vady chleba, způsoby jejich prevence a jejich odstranění, - vysvětlí způsoby balení chleba a důležitost značení.	8. Hodnocení jakosti chleba - způsoby hodnocení kvality chleba – smyslové a laboratorní - vady chleba - balení chleba	4
Žák/žákyně - vyjmenuje tradiční sortiment, - zná suroviny pro výrobu speciálních druhů chleba celozrnného, sójového,	9. Sortiment chlebů - tradiční druhy chlebů - speciální druhy chleba - nové trendy ve výrobě	4

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>kukuřičného, podmáslového, bramborového atd.,</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše význam celozrnných druhů pro výživu,- navrhne suroviny pro výrobu bezlepkového chleba,- vyhledá nové trendy, nové výrobky ze zahraničí.		
---	--	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje vánočkové a koláčové pečivo, - popíše suroviny pro výrobu jemného pečiva a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - zná technologický postup výroby vánočkového, koláčového a ostatního jemného pečiva, - osvojí si technologické postupy výroby, na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování a dohotovení - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků, - objasní podmínky kynutí, - popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev a vysvětlí jejich význam, - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy a jejich dokynutí, - objasní tepelný režim pečení jemného pečiva, - vysvětlí význam chladnutí pečiva, - zná způsoby balení a skladování jemného pečiva. 	<p>1. Jemné pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a přehled sortimentu - suroviny - technologický postup výroby jemného pečiva - zrání těst a kynutí výrobků - náplně - pečení jemného pečiva 	17
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi listovým a plundrovým těstem, 	<p>2. Výrobky z listového a plundrového těsta</p>	15

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam a vlastnosti surovin - charakterizuje způsoby kypření, - vysvětlí význam rozvalování těsta, způsoby tvarování a plnění, - vyjmenuje vhodné náplně (sladké i slané) - popíše pečení - vysvětlí význam a způsob zmrazování těstových polotovarů a upečených výrobků. 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika listových a plundrových těst, výrobky, rozdíly - suroviny pro výrobu listových a plundrových těst - technologické postup výroby ruční i strojový – mechanizované výrobní linky - pečení listových a plundrových výrobků - balení a skladování zmrazování listových a plundrových výrobků 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje skupinu pevných tukových těst, - vyjmenuje suroviny pro výrobu jednotlivých těst, - popíše pravidla přípravy těst, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovení výrobků, - uvede typické výrobky. 	<p>3. Výrobky z pevných tukových těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - linecká těsta - vaflová těsta - linecká třená těsta - laminovaná těsta - slaná těsta 	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny a jejich úpravu, - popíše výrobu těsta, - objasní proces smažení. 	<p>4. Smažené výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - suroviny - výrobní postup 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá numerické dovednosti nutné pro přepočty surovinových norem, - provede technologické výpočty, - vypočítá ukazatele důležité v cukrářské výrobě, - vysvětlí význam odborných přepočtů v praxi. 	<p>5. Odborné výpočty</p> <ul style="list-style-type: none"> - přepočty surovinových norem - výpočet tolerance a ukazatele jakosti - význam odborných výpočtů v praxi 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny, 	<p>6. Výrobky ze šlehaných a třených hmot</p>	12

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi třenými a šlehanými hmotami, - objasní princip fyzikálního i chemického kypření, - uvede výrobní postup klasickou metodou i moderním postupem s využitím nových druhů surovin, - uvede typické výrobky z jednotlivých druhů hmot. 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - suroviny - fyzikální a chemické kypření - klasická i moderní technologie 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro jednotlivé výrobky, - popíše technologické postupy při výrobě sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky vyzdvihne význam sucharů pro dietetiku, - vysvětlí uplatnění těchto výrobků v praxi. 	<p>7. Suchary, kostky do knedlíků, strouhanka</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny - výrobní postupy - dietetika 	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje extrudovaný výrobek, uvede příklady výrobků, - vysvětlí princip výroby extrudovaných výrobků. 	<p>8. Výrobky extrudované</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a druhy výrobků - výrobní postupy 	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje výrobní postupy perníkových těst. - charakterizuje skupiny trvanlivého pečiva, - vyjmenuje suroviny pro výrobu jednotlivých těst, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovení výrobků, - uvede typické výrobky. 	<p>10. Trvanlivé pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrobní postup perníkového těsta - perníkové výrobky - druhy tyčinek, suroviny - druhy oplatek, suroviny, výroba 	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - se orientuje v běžné provozní, skladové a expediční evidenci. 	<p>11. Vedení evidence v provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> - provozní evidence 	6

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

	- skladová a expediční evidence	
--	---------------------------------	--

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik			
	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	15	17,5	17,5	50
Celkem	495	577,5	577,5	1650

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně aplikují komplexní odborné vědomosti a dovednosti v pekařské výrobě, a to při ruční i strojové výrobě pekařských výrobků.

Obecným cílem předmětu Odborný výcvik je propojení odborných vědomostí a praktických dovedností směřujících ke schopnosti vykonávat konkrétní samostatnou nebo týmovou práci ve všech oblastech pekařské výroby při dodržení kvality pekařských výrobků, včetně polotovarů.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba a odbyt

Učivo tvoří souhrn jednotlivých technologií pekařských výrobků i polotovarů a základů kuchařské technologie a stolničení, včetně dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce, požárních předpisů, ochrany životního prostředí. Učivo zahrnuje celý proces včetně normování, vlastní výroby a uchovávání výrobků, smyslového hodnocení jakosti surovin i výrobků, přípravy výrobků k prodeji a vedení základní výrobní evidence.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- získali kladný vztah k vybranému povolání,
- v praxi automaticky dodržovali zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy, požární ochrany, poskytli první pomoc při úrazu či náhlém onemocnění,
- pracovali hospodárně,
- rozvíjeli si smysl pro přesnost, odpovědnost, důslednost a pracovní kázeň,
- dodržovali technologické postupy a při zjištění nedostatků je dokázali upravit,
- získali potřebnou manuální zručnost,

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

- aplikovali vědomosti získané v ostatních vyučovacích předmětech na praktickou činnost,
- se dokázali přizpůsobit požadavkům trhu, vykonávali činnosti spojené s nabídkou a s odbytem pekařských výrobků.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve skupinách v odborně vybavených školních učebnách pod vedením učitelů odborného výcviku a jednotlivě či ve skupinách na provozovnách pod vedením instruktorů. Na pracovištích provozoven žáci/žákyně získají první zkušenosti s etikou povolání, pracovními vztahy, komunikací na pracovišti a díky navázání nových kontaktů a představením sebe získají výhodu při pozdějším hledání zaměstnání.

Při výuce převažují metody názorně-demonstrační a dovednostně-praktické, jež následují po vysvětlování. Rozvíjí se schopnost řešit problémy a situace, schopnost samostatné práce žáků i práce ve skupinách.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz zvláště na schopnost žáků/žákyně dodržovat všechny zásady při výrobě (technologické postupy, bezpečnost, hygiena, hospodárnost). Předmětem hodnocení je i manuální zručnost, osobní přístup a pokroky jednotlivých žáků/žákyně. Žáci/žákyně jsou hodnoceni v souladu s klasifikačním řádem školy, kombinuje se známkování a slovní hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V předmětu Odborný výcvik budou rozvíjeny téměř všechny klíčové kompetence, zejména kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám. Praktické vzdělávání směřuje rovněž k rozvoji komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k učení a kompetence k řešení problémů. Okrajově budou rozvíjeny i kompetence matematické a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

V předmětu Odborný výcvik jsou obsažena všechna průřezová témata, dominantním je téma Člověk a svět práce. Opírá se především o zkušenosti získané v reálných pracovních podmínkách provozoven.

Předmět odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu. Mezipředmětové vztahy jsou především uplatňovány ve vztahu k předmětům Pekařská technologie, Suroviny, Stroje a zařízení.

Cílem obsahového okruhu Výroba a odbyt je osvojení praktických dovedností a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v pekařské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, k hospodárnosti a k získání dostatečné

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

manuální zručnosti. Obsahový okruh umožňuje žákům rutinně zvládnout základní technologické procesy při výrobě, využívat, obsluhovat, seřizovat a provádět běžnou údržbu strojů, zařízení a strojních linek. Žáci se naučí základní technologické výpočty, připravit a zpracovat potřebné suroviny, strojně i ručně vytvářet standardní sortiment výrobků, zhodnotit jejich kvalitu, případně upravit technologii výroby při zjištění nedostatků. Naučí se vykonávat činnosti spojené s odbytem pekařských výrobků. Žáci si osvojí zásady pravidel správné výrobní a hygienické praxe, zahrnující kromě jiného osobní a provozní hygienu a pravidla a způsoby sanitace a dbají na dodržování pravidel bezpečnosti práce a požární ochrany.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje znalost organizace odborného výcviku v praxi, - vyjmenuje základní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy na pracovišti a zásady požární ochrany, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, - charakterizuje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě. 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pracoviště, organizace práce na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - osobní a provozní hygiena - kritické body - bezpečnost technických zařízení, obsluha a údržba strojů a zařízení pekařského provozu - odpadové hospodářství 	30
<ul style="list-style-type: none"> - popíše zásady sanitace provozu pekařské výroby, - popíše, jak efektivně využívá energetické zdroje a strojní zařízení, demonstruje obsluhu, seřizování, běžnou údržbu strojů a zařízení v souladu s předpisy a pracovními postupy, - popíše zásady správného nakládání s odpady v pekařské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí, - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy pekářských provozů. 	<p>2. Pekářský provoz, sanitace pekářského prostoru</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - varianty odlišnosti různých provozů pekáren - zásady osobní hygieny v potravinářství 	30

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - efektivně využívá surovinové zdroje a pomocné látky v pekařském provozu, - provádí příjem a výdej vhodných surovin ze skladu, organolepticky posuzuje jejich vlastnosti a kvalitu, - normuje suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností, - přesně váží na různých druzích stolních vah, odměřuje tekutiny, - upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování, - obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin, - obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků. 	<p>3. Příprava surovin, normování</p> <ul style="list-style-type: none"> - surovinové zdroje - výběr a příprava surovin - normování surovin - vážení, odměřování a úprava surovin 	50
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury, - ručně mísí připravené suroviny, - obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a hmot a manipulaci s nimi, - určí správný stupeň vymísení těsta, - vyvede kvasný stupeň, - provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení, - obsluhuje periodické dělicí stroje, - připravuje náplně dle receptury, - ovládá všechny způsoby ztužování klonků. 	<p>4. Příprava těst a náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava těst a náplní dle receptur - vedení kvasného stupně - ruční a strojní hnětení těst - příprava jednotlivých náplní dle receptur - rozvažování, dělení a ztužování těst - ztužování klonů 	100
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí strojní tvarování všech druhů běžného pečiva, - tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek všechny druhy běžného pečiva, 	<p>5. Tvarování a dohotovování výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční a strojní tvarování běžného pečiva 	90

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - ručně plní a zdobí polotvary a výrobky, - využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků, 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků, - připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením, - sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu, - tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky, - využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení, - pozná stupeň propečení výrobků, - rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů. 	<p>6. Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - určení stupně nakynutí výrobků - vložení a dohotovování výrobků - sázení výrobků - tepelná úprava výrobků – pečení a vypékání výrobků, - pečení s předpékáním - smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění 	<p>90</p>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady, - obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků, - obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou, - obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků, - sestaví nabídkový list, - prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy 	<p>7. Odbytové činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketace výrobků - komunikace s odběratelem - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje 	<p>30</p>

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

týkajícími se zejména hygieny prodeje, - komunikace se zákazníkem,		
Žák/žákyně - provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách,	8. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách	40
Žák/žákyně - zdokonaluje manuální zručnost, - osvojuje zásady osvojené v předešlých tematických celcích.	9. Opakování probraného učiva	35

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje znalost organizace odborného výcviku v praxi, - vyjmenuje základní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy na pracovišti a zásady požární ochrany, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, - charakterizuje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě. 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pracoviště, organizace práce na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - osobní a provozní hygiena - kritické body - bezpečnost technických zařízení, obsluha a údržba strojů a zařízení pekařského provozu - odpadové hospodářství 	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptury a rozvrhne si časově posloupnost jednotlivých činností, - vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností, - zhodnotí organolepticky kvalitu surovin, - upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování, - prosévá mouku a obsluhuje různé typy zařízení na prosévání mouky, - obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů, 	<p>2. Příprava surovin na výrobu chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a výběr surovin - přepočty a normování kvasných stupňů - rozbor jednotlivých parametrů při výrobě chleba 	70

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin roztoků. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury, - ručně mísí připravené suroviny, - obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a hmot a manipulaci s nimi, - určí správný stupeň vymísení těsta, - vyvede kvasný stupeň, - provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení, - obsluhuje periodické dělicí stroje. 	<p>3. Příprava těsta a vedení kvasných stupňů na chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční a strojní hnětení těst - příprava jednotlivých druhů chleba - rozvažování, dělení a skulování těstových dílů 	122
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků, - ručně tvaruje chleba, - obsluhuje skulovací zařízení, - reguluje správné zrání chleba, - určí správné dohotovení dle druhu chleba, - vložení chleba před pečením. 	<p>4. Tvarování a dohotovování chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční a strojní tvarování chleba - odsazování do ošatek - zrání chleba 	125,5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - posoudí stupeň vyzrálости na pečení, - připraví pec na sázení, - sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu, - tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky, - využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení, - pozná stupeň propečení výrobků, rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů. 	<p>5. Příprava na pečení a tepelná úprava chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - sázení chleba na pečicí pás - technologický průběh pečení chleba - vypékání chleba - smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění 	90
<p>Žák/žákyně</p>	<p>6. Odbytové činnosti</p>	70

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady, - obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků, - obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou, - obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků, - sestaví nabídkový list, - prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje, - komunikace se zákazníkem. 	<ul style="list-style-type: none"> - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketace výrobků - komunikace s odběratelem - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách. 	<p>7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách</p>	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakováním upevňuje probrané učivo, - zdokonaluje manuální zručnost osvojuje zásady osvojené v předešlých tematických celcích. 	<p>8. Opakování probraného učiva</p>	40

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje znalost organizace odborného výcviku v praxi, - vyjmenuje základní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy na pracovišti a zásady požární ochrany, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, - charakterizuje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pracoviště, organizace práce na pracovišti - osobní a provozní hygiena - kritické body - bezpečnost technických zařízení 	30
<ul style="list-style-type: none"> - normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptury a rozvrhne si časově posloupnost jednotlivých činností, - vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností, - zhodnotí organolepticky kvalitu surovin, - upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování, - prosévá mouku a obsluhuje různé typy zařízení na prosévání mouky, - obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů, 	<p>2. Příprava surovin na výrobu jemného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a výběr surovin - přepočty a normování - příprava náplní - měření a směšování tekutých surovin 	70

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin, roztoků. 		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury, - ručně mísí připravené suroviny, - obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a hmot a manipulaci s nimi, - určí správný stupeň vymísení těsta, - určí správný stupeň vykynutí těsta, - provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení, - obsluhuje periodické dělicí stroje. 	<p>3. Příprava těsta a průběh kynutí</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční a strojní hnětení těst - příprava jednotlivých druhů výrobků jemného pečiva - rozvažování, dělení a ztužování těstových klonků 	112
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků, - ručně tvaruje druhy jemného pečiva, - obsluhuje tvarovací zařízení, - reguluje správné kynutí pečiva, - určí správné dohotovení dle druhu pečiva. 	<p>4. Tvarování a dohotovování různých druhů jemného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruční a strojní tvarování jemného pečiva - plnění různými náplně dle druhu pečiva - dohotovování a povrchová úprava - kynutí 	145,5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - posoudí stupeň vyzrálости na pečení - připraví pec na sázení, 	<p>5. Příprava na pečení a tepelná úprava jemného pečiva</p>	80

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

<ul style="list-style-type: none"> - sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu, - tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky, - využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení, - pozná stupeň propečení výrobků, - rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů. 	<ul style="list-style-type: none"> - sázení pečiva do pece - technologický průběh pečení pečiva - vypékání pečiva - smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění 	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady, - obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků, - obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou, - obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků, - sestaví nabídkový list, - prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje, - komunikace se zákazníkem. 	<p>6. Odbytové činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketace výrobků - komunikace s odběratelem - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje 	70
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách. 	<p>7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách</p>	40
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakováním upevňuje probrané učivo, - zdokonaluje manuální zručnost osvojuje zásady osvojené v předešlých tematických celcích. 	<p>8. Opakování probraného učiva</p>	30

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Materiální zajištění vzdělávání

Pro výuku žáků je využíváno především materiální vybavení pracoviště Bratříků a odloučeného pracoviště Kyjovská.

OP Kyjovská

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna (pro 30 žáků)	3	Školní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, propagační materiály, obrazové materiály
Kmenová učebna (pro 16 žáků)	1	Interaktivní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, obrazové materiály, propagační materiály, odborné publikace
Jazyková učebna	1	Školní tabule Zpětný projektor Radiopřehrávač Obrazový materiál Jazykové publikace
Učebna výpočetní techniky	2	Připojení do sítě LAN, Internet Laserová síťová tiskárna Softwarové vybavení Windows, programy pro výuku psaní na klávesnici, multimediální výukové programy
Odborná dílna pekař	3	Pracovní stoly nerez, chladničky Liebherr, sporáky Mora, kuchyňský robot, konvektomaty, stolní a digitální váha, univerzální hnětač
Tělocvična a posilovna	2	Vybavení pro všechny sportovní hry, posilovací stroje, rotopedy standardní vybavení pro výuku TEV a posilování.

Pracoviště Bratříků 851

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Tělocvična a posilovna	2	Tělocvična s parametry pro hraní míčových her Vybavení pro všechny sportovní hry, standardní vybavení pro výuku TEV Posilovací stroje, rotopedy, standardní vybavení posilovny Částečné vybavení pro žáky na lyžařský výcvikový kurz
Sportovní hřiště	2	Hřiště pro malou kopanou Kurty na volejbal, tenis a nohejbal
Školní studijní a informační centrum	1	15000 ks knižních svazků 50 titulů novin a časopisů Slovníky, atlasy a encyklopedie Sběrka výukových CD-ROMů Barevná tiskárna, skener a kopírka počítače pro žáky

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Personální zajištění vzdělávání

Prioritním požadavkem při personálním zajištění výuky je splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, v platném znění, a s vyhláškou č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, v platném znění. Škola u svých pedagogických pracovníků proto podporuje studium ke splnění kvalifikačních předpokladů, studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů i studium k prohlubování kvalifikace.

Personální zajištění výuky na konkrétní školní rok je součástí Plánu činnosti školy. Výuka všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů je zajišťována v maximální možné míře aprobovanými učiteli. Stejná kritéria jsou uplatňována i při zabezpečení praktického vyučování učiteli odborného výcviku.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Při tvorbě ŠVP oborů vzdělání s výučním listem byl kladen důraz na odborné vědomosti a dovednosti žáků a jejich následné uplatnění v praxi. V této oblasti je nezbytná úzká spolupráce s majiteli a provozovateli cukráren, pekáren, hotelů a restaurací, kteří smluvně zajišťují odborný výcvik žáků a jsou zároveň potencionálními zaměstnavateli absolventů školy.

V oboru vzdělání Pekař škola spolupracuje s provozovny v regionu. Za účelem spolupráce jsou osločovány pouze kvalitní provozovny v Havlíčkově Brodě a okolí.

Náplň odborného vzdělávání žáků je konzultována s instruktory odborného výcviku. Ověřování znalostí žáků probíhá na odborných učebnách pod vedením UOV.

V průběhu studia žáci vyrábějí pekařské výrobky pro školní kavárnu a uspokojují objednávky zaměstnanců školy a veřejnosti.

Ve spolupráci se žáky oborů vzdělání Cukrář, Kuchař – číšník a Hotelnictví a cestovní ruch škola zabezpečuje slavnostní rauty objednávané firmami z Havlíčkova Brodu a okolí.

Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod je členem Asociace kuchařů a cukrářů a účastní se akcí této organizace. Byla navázána i spolupráce s Hospodářskou komorou, jejíž zástupci jsou členy zkušebních komisí při závěrečných zkouškách žáků. Nejlepší žáci třetích ročníků oborů vzdělání s výučním listem jsou Hospodářskou komorou oceňováni, škola získala uznání za vysokou kvalitu práce.

Sociálním partnerem školy je i samotné město Havlíčkův Brod. Škola dodává výrobky na zasedání rady a zastupitelstva města, připravuje rauty na společenské akce města a úzce spolupracuje s informačním centrem města.

Spolupráce s Úřadem práce v Havlíčkově Brodě spočívá v pravidelných návštěvách žáků třetích ročníků na úřadu práce. Žáci získávají informace o situaci na trhu práce a informace, které potřebují při vzniku jejich pracovního poměru. Jak vyplývá ze statistik Hospodářské komory, situace na trhu práce je pro absolventy oborů vzdělání s výučním listem poměrně příznivá. Během několika měsíců nalezne většina absolventů uplatnění na trhu práce ve svém oboru.

Škola podporuje zahraniční stáže a vytváří žákům podmínky pro jejich absolvování. Odborné stáže se konají mimo jiné i v partnerské škole na Slovensku.

Záměrem školy je spolupráci se sociálními partnery prohlubovat a zkvalitňovat. Konkrétní záměry ŠVP, profily absolventů a jejich hlavní kompetence byly se sociálními partnery konzultovány. Ověřování výsledků ŠVP v praxi se rovněž

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

neobejde bez úzké spolupráce se sociálními partnery, od kterých škola získá potřebnou zpětnou vazbu.

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Přílohy

1. učební plán – dělení hodin

Vyučovací předměty		Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku							
		I.		II.		III.		Celkem	
Povinné vyučovací předměty		16	3	16	4	16	4	48	11
Český jazyk a literatura	CJL	2		2		2		6	0
Cizí jazyk	CIJ	2	2	2	2	2	2	6	6
Občanská nauka	OBN	1		1		1		3	0
Základy přírodních věd	ZPV	1		2		0		3	0
Matematika	MAT	2		1		1		4	0
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	1	1	1	3	3
Písemná a elektronická komunikace	PEK	1		0		0		1	0
Informační a komunikační technologie	ICT	0		1	1	1	1	2	2
Ekonomika	EKO	0		1,5		1,5		3	0
Suroviny	SUR	2		1,5		2,5		6	0
Stroje a zařízení pekáren	SZP	1		1		1		3	0
Pekařská technologie	PET	3		2		3		8	0
Odborný výcvik	ODV	15	15	17,5	17,5	17,5	17,5	50	50
Celkem hodin v týdnu		31	18	33,5	21,5	33,5	21,5	98	61

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Zařazení průřezových témat

2. zařazení průřezového tématu **Člověk a svět práce**

Průřezové téma „Člověk a svět práce“ je možné rozdělit do následujících obsahových celků:		
1	Hlavní oblasti světa práce	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.), jejich aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání a navazujících směrů vyššího a vysokoškolského studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků
2	Trh práce	<ul style="list-style-type: none"> - trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
3	Soustava školního vzdělávání	<ul style="list-style-type: none"> - soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
4	Volba zaměstnání	<ul style="list-style-type: none"> - informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce
5	Umění prezentovat se na trhu práce	<ul style="list-style-type: none"> - písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací
6	Pracovní poměr	<ul style="list-style-type: none"> - zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Název ŠVP: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2019

7	Soukromé podnikání	- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
8	Podpora státu sféře zaměstnanosti	- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným
9	Práce s informačními médii	- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

Vyučovací předmět	Ročník	Zařazen obsahový celek
Učivo		
Český jazyk a literatura		
Práce s textem a získávání informací	I.-III.	č. 4, 9
Styl prakticky odborný a administrativní	II.-III.	č. 5
Základy teorie jazykové komunikace	III.	č. 5
První cizí jazyk		
Osobní údaje, životopis, bydlení	I.	č. 5
Vzdělávání, práce a zaměstnání	II.	č. 3, 4, 5
Občanská nauka		
Člověk v lidském společenství	I.	č. 2, 3, 4, 8, 9
Člověk a právo	III.	č. 6, 7
Písemná a elektronická komunikace		
Základy psaní na klávesnici	I.	č. 1, 2, 5
Pravidla stylizace dopisů a dokumentů	I.	č. 5, 6, 7
Informační a komunikační technologie		
Elektronická komunikace	II.-III.	č. 5
Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet	II.-III.	č. 4, 5, 9
Ekonomika		
Základy tržní ekonomiky	II.	č. 1, 2
Podnikání	II.	č. 1, 6, 7
Majetek podniku	II.	č. 7
Náklady, výnosy, hospodářský výsledek	II.	č. 7
Zaměstnanci	II.	č. 5, 6, 7, 8
Mzdy	III.	č. 6, 7
Daně	III.	č. 6, 7
Daňová evidenční povinnost	III.	č. 6, 7
Cukrářská technologie		
Platné předpisy v potravinářském průmyslu	I.	č. 1, 6, 7
Zařízení provozoven	III.	č. 1, 6, 7
Technologie a stolničení		
Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence	I.	č. 1, 6, 7
Odborný výcvik		
Úvod	I.-III.	č. 7
Souborné práce	III.	č. 7

Název ŠVP: Pekař
Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2019

3. začlenění a formy realizace tematiky OČMU do obsahu vzdělávání

Ročník	Téma	Počet hodin	Pozn., formy realizace
1.	Ochrana obyvatelstva	2	Zařadit v rámci výuky OBN, výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
1.	Činnost integrovaného záchranného systému	2	Exkurze HZS Havlíčkův Brod
1.	Radiační havárie jaderných energetických zařízení	2	Zařadit v rámci výuky ZPV výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
2.	Havárie s únikem nebezpečných látek	2	Zařadit v rámci výuky ZPV, výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
2.	Havárie s únikem nebezpečných látek	1	Využití filmu Havárie s únikem nebezpečných látek (videokazeta distribuována na všechny SŠ) – v rámci hodin ZPV
2.	Poskytování první pomoci	3	Praktický nácvik, zajištění ve spolupráci s KZS Jihlava
3.	Živelní pohromy	3	Zařadit v rámci výuky ZPV, výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
3.	Doplnění, opakování probrané tematiky za 1. – 3. ročník	3	Využití filmů Povodně a ochrana člověka, Než přijede záchranka, OČMU, videokazety s tematikou první pomoci při různých úrazech, v rámci výuky TEV