



Obchodní akademie
a Hotelová škola
Havlíčkův Brod

Školní vzdělávací program

Pekař

RVP: 29–53–H/01 Pekař

Platnost: od 1. 9. 2022



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
kvalifikační úroveň EQF 3**

Délka a forma vzdělávání:

3 roky v denní formě vzdělávání

Jméno ředitele:

Mgr. Jiří Forman

Kontakty pro komunikaci se školou:

Telefon: 569 421 182

E-mail: oahshb@oahshb.cz

Fax: 569 428 813

www. oahshb.cz

Platnost ŠVP:

od 1. září 2022

Podpis ředitele školy, razítko:

Datum a číslo jednací:

1. září 2022, OAHS/0682/2022

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 2022

OBSAH

PEKAŘ	1
ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
PROFIL ABSOLVENTA.....	5
PROFIL ABSOLVENTA.....	5
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ.....	7
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	8
ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ.....	15
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE ŠVP A ŽÁKŮ NADANÝCH	17
REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE	22
PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ	23
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	24
TABULKA SOULADU	25
UČEBNÍ PLÁN.....	26
PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ.....	27
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	28
1. CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ	43
OBČANSKÁ NAUKA	53
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	63
MATEMATIKA	73
TĚLESNÁ VÝCHOVA	83
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	104
EKONOMIKA	113
SUROVINY	120
STROJE A ZAŘÍZENÍ PEKÁREN.....	154
PEKAŘSKÁ TECHNOLOGIE	163
ODBORNÝ VÝCVIK.....	190
MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	203
PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	205
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP	206

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 2022

Profil absolventa

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

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent oboru vzdělání Pekař se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

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 pokračovat v nástavbovém studiu nebo může studovat na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Svoji kvalifikaci může prohlubovat v profesních kurzech a workshopech.

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,
- 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,

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 2022

- 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.

Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

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 2022

- využívá odbornou potravinářskou terminologii zaměřenou zejména na problematiku pekařské výroby,
- má osvojeno chemické složení a vlastnosti surovin a pomocných látek používaných při pekařské výrobě, způsob jejich správného uchovávání za účelem zachování jejich kvality a biologické hodnoty a využívá je v praxi,
- dodržuje zásady racionální výživy a výživová doporučení,
- 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
- vypočítá podle základní receptury potřebné množství surovin a polotovarů pro výrobu
- dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky, sleduje kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti
- hodnotí kvalitu surovin meziproductů a hotových výrobků
- vyrábí, uchovává, skladuje pekařské výrobky a koná odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- prokazuje manuální zručnost při výrobě i balení pekařských výrobků
- uplatňuje estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení
- zjišťuje závady technologického procesu a řeší běžné problémy.
- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
- vede operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- dodržuje bezpečnost práce a chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i hostů
- zná zásady poskytování první pomoci a umí ji poskytnout
- efektivně hospodaří s finančními prostředky, ekonomicky a s ohledem na životní prostředí nakládá se surovinami, energiemi, odpady, vodou
- dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrárny.

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 pro výrobu pekařských výrobků.

Žáci by měli dosáhnout takového stupně odborných znalostí a dovedností, aby byli schopni samostatně pracovat ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Příprava ve školním vzdělávacím programu Pekař zahrnuje teoretické vyučování a praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku. Při výuce se střídají týdny teoretického a praktického vyučování.

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.

Oblast odborného vzdělávání navazuje na oblast všeobecného vzdělávání. Je tvořena obsahovými okruhy technická a technologická příprava a výroba a odbyt. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento vzdělávací program je Pekařská technologie.

Praktické vzdělávání formou odborného výcviku je realizováno ve školních pekařské dílně a ve smluvních provozovnách. Žáci pod vedení učitele odborného výcviku připravují základní sortiment chlebů, běžného a jemného pečiva vykonávají činnosti spojené s jejich odbytem. Jsou vedeni k technologické kázni, k hospodárnosti a ke získání potřebné manuální zručnosti.

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“, 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 komunikační kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi, týká se zařazení tohoto průřezového tématu i estetické výchovy, komunikační 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. Pro budoucí žáky 1. ročníků jsou organizovány adaptační kurzy. Ve škole funguje Studentský parlament. 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 pestrá 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 v předmětu Základy přírodních věd. Prolíná se 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. Při výuce využíváme model virtuální reality (3D brýle) – EKOLOGIE s tematikou třídění odpadů, který byl pořízen v rámci projektu I-KAP II.

Každoročně, pokud to situace dovolí, se naše škola účastní akce Čistá Vysočina, kterou pořádá Kraj Vysočina.

Dále se škola od ledna 2012 zapojila do projektu Zelená škola®. Studentům i všem zaměstnancům školy je k dispozici sběrný box. Do něj je možno ukládat vysloužilé elektrospotřebiče, baterie, telefony, klávesnice, zářivky atd. Jedná se o zabezpečení snadné recyklace vysloužilých elektrozařízení a baterií bez nutnosti cesty do sběrného dvora.

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 **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. Dále jsou využívány online systémy pro podporu výuky, které jsou využívány ve většině vyučovacích předmětů. 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. Pro naplňování cílů průřezového tématu jsou také neustále inovovány HW a SW prostředky, které lze využívat pro zefektivnění výuky. Při zpracování závěrečných prací využívají žáci výpočetní techniku pro získání podkladů, zpracování i prezentaci daného tématu.

Cílem průřezového tématu **Člověk a svět práce** je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. 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 cizích jazycích a v odborných předmětech. V rámci odborného výcviku se žáci seznamují s reálnými pracovními podmínkami v různých podnicích a provozovnách.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebeprezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- žáci jsou vedeni k sebereflexi ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- žáci se písemně i verbálně prezentují v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- žák se orientuje v informačních zdrojích s nabídkou práce a jejich vyhodnocení;
- aktivně plánuje a projektuje svou profesní kariéru, hodnotí dosahování cílů podle stanoveného plánu

2. Svět vzdělávání

- žák si je vědom významu celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- žák je seznámen s formálními a neformálními vzdělávacími příležitostmi, možnostmi vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikacemi;
- pracuje s ověřenými kariérovými informacemi při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzuje informace o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce,
- vzdělávání u učebních oborů probíhá během celého studia pravidelným střídáním týdnů teoretické výuky a praktického vyučování, během prvního ročníku jsou převážně žáci umístěni v gastrocentru a kuchyních, od druhého a třetího ročníku jsou umisťováni na provozovny, se kterými má škola uzavřenou smlouvu o poskytování odborných praxí;
- během prázdnin mohou žáci učebních oborů využít i nabídky brigád v hotelech a gastronomických provozovnách v České republice i v zahraničí, s nimiž má škola sepsané smlouvy o poskytování praxí pro žáky (Německo, Rodos, Kypr, Švédsko),
- žáci mají možnost v rámci projektu ERASMUS + formou stáží navštívit Slovensko, Španělsko a Irsko, jedná se o krátkodobé mobility (14 dní) i dlouhodobé (3 měsíce),
- žáci mají možnost absolvovat v rámci výuky různé kurzy, např. baristický, teatender, barmanský, studené kuchyně, carving a jiných, po úspěšném absolvování těchto kurzů obdrží účastníci mezinárodně platné certifikáty CBA pro pozici barista, CBA pro pozici teatender, 1.Č.B.A. pro pozici barman,
- součástí ústních závěrečných zkoušek jsou otázky ze Světa práce,
- po úspěšném absolvování závěrečné zkoušky žáci obdrží EUROPASS – dodatek s mezinárodní platností k vysvědčení o závěrečné zkoušce,
- po úspěšném složení závěrečných zkoušek mohou žáci pokračovat v dalším studiu za účelem zvýšení kvalifikace, a to v nástavbovém studiu, nebo po absolvování rozdílových zkoušek mohou být přijati do druhého ročníku studijního oboru s maturitní zkouškou Hotelnictví.

3. Svět práce

- žák se seznamuje s trhem práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazateli, všeobecnými vývojovými trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- osvojuje si nové formy a podmínky práce, mobilitu v profesním životě, možnosti zaměstnání v zahraničí;

- akceptuje technologický rozvoj v činnostech lidské práce, orientuje se v základních charakteristikách pracovních činností;
- orientuje se v oblasti pracovního uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- je obeznámen se zákoníkem práce, formou pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- žáci mohou využít služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce,
- končící ročníky absolvují přednášky úřadu práce, aby získaly ověřené informace o situaci na trhu práce a informace, které potřebují při vzniku jejich pracovního poměru.

Jednotlivé tematické okruhy průřezového tématu Člověk a svět práce je začleněn ve školním vzdělávacím programu do všeobecné i odborné složky. Kariérové vzdělávání není jednorázovým tématem. Věnuje se této oblasti systematicky po celou dobu vzdělávání, a to nejen v rámci vyučovacího procesu, ale i s využitím jiných aktivit.

Výuka tematických okruhů je koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce se využívají různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborné praxe nebo odborného výcviku (ideálně v reálném pracovním prostředí), týmová i individuální práce, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe apod., exkurze ve firmách a organizacích se zaměřením na odborné činnosti, organizační strukturu, celkový provoz, práce s informacemi aj.

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, jazykové učebny, pekařská dílna a cukrářské dílny.

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 pekařské dílně a v cukrářských dílnách na pracovišti Kyjovská 3187 a ve smluvních provozovnách. Obecným cílem předmětu 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. V průběhu studia se žáci podílejí na přípravě pekařských výrobků, které jsou určeny pro školní kavárnu, další dovednosti žáci získávají při přípravě pekařských výrobků pro společenské akce a rauty, které škola zajišťuje, a při přípravě pekařských 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, 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.

Výuka je v průběhu vzdělávání doplněna řadou nejrozličnějších 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.

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, 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 nadaných

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně realizujeme i bez doporučení školského poradenského zařízení, nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně realizuje škola pouze na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

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

Žáci mají možnost využívat v případě potřeby služeb školního psychologa, výchovné a kariérové poradkyně.

Poskytování podpůrných opatření prvního stupně

- pokud žák selhává, je prvním krokem vždy individualizace výuky, plně v kompetenci vyučujících jednotlivých předmětů
- v rámci poskytování podpůrného opatření prvního stupně, může škola poskytnout žákům pedagogickou intervenci, která slouží zejména k podpoře vzdělávání žáků se SVP ve vyučovacích předmětech, kde je potřeba posílit jeho vzdělávání

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP)

- při zjištění výraznějších obtíží u 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

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 2022

- PLPP obsahuje - důvod vypracování, popis obtíží žáka, stanovení cílů podpory, podpůrná opatření ve škole popř. v rámci domácí přípravy (ve spolupráci se zákonnými zástupci žáka) a vyhodnocení účinnosti PLPP
- s PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, příslušné vyučující a vedení školy
- sestavený PLPP mají vyučující k dispozici v elektronické podobě ve školní databázi žáků se SVP
- PLPP je založen do žákovy dokumentace u výchovné poradkyně školy
- poskytování a efektivnost podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ŠPZ 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, popř. ukončení, pokud již žák daná opatření nepotřebuje
- pokud jsou poskytovaná opatření prvního stupně nedostatečná, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci nezletilého žáka využití poradenské pomoci ŠPZ za účelem posouzení jeho SVP

Poskytování podpůrných opatření druhého až pátého stupně pro žáky se SVP, popř. i pro žáky mimořádně nadané

- podpůrná opatření druhého až pátého stupně škola poskytuje na základě doporučení ŠPZ a poté, co zletilý žák nebo zákonný zástupce udělil informovaný souhlas s jejich poskytováním
- při poskytování podpůrných opatření 2. – 5. stupně jsou respektována konkrétní doporučení ŠPZ
- poskytování podpůrných opatření výchovná poradkyně konzultuje a vyhodnocuje ve spolupráci s třídními učiteli a ostatními vyučujícími během celého školního roku
- podpůrná opatření jsou vyučujícím k dispozici v elektronické podobě ve školní databázi žáků se SVP

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 2022

- shledá-li škola, že jsou podpůrná opatření nedostačující, bezodkladně doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci nezletilého žáka, využití poradenských služeb ŠPZ
- žákovi, který i přes poskytování daných podpůrných opatření nezvládá vzdělávání v daném oboru, může škola nabídnout vhodnější obor vzdělání

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky se SVP

- IVP zpracovává škola, na základě doporučení ŠPZ
- v IVP jsou uvedeny identifikační údaje žáka a údaje o vyučujících podílejících se na vzdělávání žáka, informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případně úpravě výstupů vzdělávání žáka
- za komunikaci se ŠPZ a koordinaci tvorby IVP je ve spolupráci s třídním učitelem odpovědná výchovná poradkyně
- IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, 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
- sestavený IVP mají vyučující k dispozici v elektronické podobě ve školní databázi žáků se SVP
- IVP je založen do žákovy dokumentace u výchovné poradkyně školy
- IVP výchovná poradkyně ve spolupráci s třídními učiteli během celého školního roku doplňuje a upravuje podle potřeb žáka
- škola ve spolupráci s ŠPZ nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků pedagogičtí pracovníci zejména:

- povzbuzují žáky při případných neúspěších a posilují jejich motivaci k učení
- uplatňují formativní hodnocení žáků, adekvátní metody a formy výuky

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 2022

- poskytují pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů s ohledem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnují pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu a snaží se o vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracují s pracovníky ŠPZ a ŠPP, popř. odbornými lékaři, pracovníky OSPOD
- spolupracují se zákonnými zástupci žáků i se základními školami, kde žáci plnili povinnou školní docházku
- spolupracují se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání
- zúčastňují se DVPP (semináře, webináře) zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných)

Asistent pedagoga:

- poskytuje podporu jinému pedagogickému pracovníkovi při vzdělávání žáka či žáků se SVP v rozsahu podpůrného opatření
- asistent pedagoga pracuje podle potřeby s žáky třídy podle pokynů jiného pedagogického pracovníka a ve spolupráci s ním
- na doporučení ŠPZ lze využít pro více než jednoho žáka sdíleného asistenta pedagoga
- zajišťuje zejména pomoc při výchovné a vzdělávací činnosti, při komunikaci se žáky a jejich zákonnými zástupci a komunitou, ze které žák pochází, pomáhá žákům v adaptaci na školní prostředí, při výuce a při přípravě na ni, poskytuje žákům nezbytnou pomoc při sebeobsluze a pohybu během vyučování apod.
- žák je přitom veden k nejvyšší možné míře samostatnosti

Podpora žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných

- za nadaného žáka se považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech

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 2022

- za mimořádně nadaného žáka se považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech
- u žáků s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP
- žáky nadané vytipovávají především učitelé ODV
- koordinaci péče o tyto žáky provádí VP ve spolupráci s třídními učiteli a vedoucí učitelkou ODV
- diferenciaci učiva a obohacování vzdělávacího obsahu zejména v ODV (zadávání specifických úkolů), důraz je kladen především na kvalitu, ne na kvantitu
- žáci jsou motivováni k účasti v různých gastronomických soutěžích, které jim umožňují srovnání v okresním, krajském, celostátním i mezinárodním měřítku
- v rámci Kraje Vysočina jsou žáci zapojeni do projektu Gastroakademie Vysočiny, odborný výcvik vykonávají ve vybraných provozovnách a v rámci projektu se účastní i dalšího odborného vzdělávání
- v průběhu školního roku je žákům poskytnuta široká nabídka gastronomických kurzů
- žáci mají možnost absolvovat praxe v zahraničí a stáže mobility v rámci programu Erasmus+
- škola využívá k výuce odborných gastronomických předmětů elektronický výukový program „Kulinářské umění“
- škola prostřednictvím nadačního fondu EKONOM podporuje tyto žáky finančně (příspěvky na kurzy)
- dále jsou z nadačního fondu EKONOM vypláceny i odměny studentům, kteří měli velmi dobrý prospěch na konci školního roku nebo odměnu pro „skokana“ roku
- úspěšným absolventům učebního oboru Kuchař – číšník umožňuje škola pokračovat dále ve studiu maturitního oboru Hotelnictví od 2. ročníku

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, odlišný mateřský jazyk atd.) přistupují

vyučující k žákům individuálně, respektují a řídí se doporučeními školního poradenského pracoviště, školských poradenských zařízení apod.

- velmi důležitá je především úzká spolupráce s rodinou žáka
- vytvoření podmínek pro domácí přípravu žáka i ve škole v rámci volných hodin, žáci mohou využívat i školní PC, kde mají samozřejmě i přístup na internet
- sociální potřebnost žáků je zohledňována v průběhu celého vzdělávacího procesu, v případě doložení hmotné nouze jsou žákům zapůjčeny učebnice ze školní knihovny a pracovní oděvy pro vykonávání ODV
- v případě distanční výuky si mohou žáci zapůjčit od školy notebook
- učitelé průběžně sledují klima ve třídách a snaží se o citlivé začleňování těchto žáků do kolektivu třídy
- škola věnuje pozornost prevenci sociálně patologických jevů

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 zařazením 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 jejíchž 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 lékárniček 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 pracovně právním 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 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“),

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 2022

- precitlivělost 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, 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 Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání.

Písemná zkouška je zaměřena na zjištění úrovně znalostí žáka z odborných předmětů. V rámci praktické zkoušky žák zhotoví a prezentuje soubor pekařských výrobků.

Témata ústní zkoušky jsou zadána obecně, důraz je kladen na znalosti z technologie pekařské 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 2022

Tabulka souladu

Škola:			Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod			
Kód a název RVP:			29-53-H/01 Pekař			
Název ŠVP:			Pekař			
RVP			ŠVP – platné od 1. 9. 2022			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdenní	celkový		týdenní	celkový	
Jazykové vzdělávání a komunikace						
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	4	128	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	3	3	99
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2,75	2,75	90,75
Odborné vzdělávání	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	18	576				
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 2022

Učební plán

Vyučovací předměty		Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			Celkem
		I.	II.	III.	
Český jazyk a literatura	ČJL	2	2	2	6
Cizí jazyk	CIJ	2	2	2	6
Občanská nauka	OBN	1	1	1	3
Základy přírodních věd	ZPV	2	1	0	3
Matematika	MAT	2	1	1	4
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	ICT	1	1	1	3
Ekonomika	EKO	0	1	2	3
Suroviny	SUR	2	2	2	6
Stroje a zařízení	SZP	1	1	1	3
Pekařská technologie	PET	2	3	3	8
Odborný výcvik	ODV	15	17,5	17,5	50
CELKEM HODIN V TÝDNU		31	33,5	33,5	98

Poznámka:

Tento učební plán je platný od 1. září 2022 pro 1. ročník.

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 2022

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, výchovně-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 2022

Učební osnova předmětu	Český jazyk a literatura			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

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.

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/žákyní 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,
- ctili 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), 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/žákyní. 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/žákyní (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 (získávání informací z různých zdrojů a jejich zpracování, orientace v textu),

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 2022

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 2022

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, obhájí své 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,	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 2022

- osvojuje si pravopisnou podobu frekventovaných cizích slov.		
Žák/žákyně - 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.	4. Styl prostě sdělovací - projevy prostě sdělovací - vypravování - kontrolní slohová práce s opravou	8
Žák/žákyně - 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.	5. Tvarosloví - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce	10
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 částí, - uvede názvy denního tisku a tisku podle svých zájmů, - informuje ostatní o knihovnách a jejich službách.	6. Práce s textem a získávání informací - 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
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	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 2022

Žák/žákyně - zdůvodní význam umění pro život člověka, - vyjmenuje druhy umění, - vysvětlí základní literární pojmy, - rozpozná základní básnické prostředky, - klasifikuje typickou ukázkou z hlediska literárního druhu a žánru.	1. Literatura jako druh umění - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - základy teorie literatury - literární druhy a žánry - tvořivé činnosti	10
Žák/žákyně - 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, - samostatně vyhledává informace v této oblasti, - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl, - seznámí se s kulturami cizích zemí.	2. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem - jak si lidé vykládali svět (četba a interpretace) - lidské vztahy v literatuře (četba a interpretace)	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 2022

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 2022

Žák/žákyně - 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.	4. Sloh a komunikace - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, - připravené i nepřipravené	4
Žák/žákyně - 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.	5. Styl prostě sdělovací a jeho útvary - projevy prostě sdělovací (osobní dopisy, krátké informační útvary)	5
Žák/žákyně - 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.	6. Styl prakticky odborný a administrativní - 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

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 2022

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 částí, - pořizuje z odborného textu výpisky, - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách.	7. Práce s textem a získávání informací - 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	4
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	30
Žák/žákyně - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění.	1. Umění a literatura - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě	5
Žák/žákyně - 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,	2. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem - 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 2022

- 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.	- 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 2022

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 - informatická 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 2022

- 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.	základní znaky, postupy a prostředky (osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty) - odborná terminologie, slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru - popis (osoby, věci) - výklad nebo návod k činnosti - kontrolní slohová práce s opravou	
Žák/žákyně - 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.	4. Grafická stránka jazyka - hlavní principy českého pravopisu - interpunkce	4
Žák/žákyně - rozlišuje základní složky komunikace, - naváže kontakt, obhájí své stanovisko, naslouchá druhým, diskutuje,	5. Základy teorie jazykové komunikace - 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 2022

- užívá adekvátní neverbální a zvukové prostředky, - rozliší fakta od postojů a komentářů, - připraví se na fiktivní přijímací pohovor, - aplikuje teoretické znalosti ve svém vlastním projevu.		
Žák/žákyně - se vhodně prezentuje a obhájí 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.	6. Řečnické projevy a jejich styl - druhy řečnických projevů	4
Žák/žákyně - vyjmenuje základní slohové postupy uměleckého stylu, - rozliší druhy uměleckých projevů a jejich prostředky.	7. Umělecký styl - slohové postupy uměleckého stylu	2
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	30
Žák/žákyně - 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,	1. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem - lidská práce a záliby v literatuře (četba a interpretace) - divadlo – písňové texty (četba a interpretace) - napětí v literatuře (četba a interpretace)	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 2022

- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře, - 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.	- systematizace literárního vzdělávání a výchovy	
--	--	--

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 2022

Učební osnova předmětu	1. cizí jazyk – anglický			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

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 portfolio (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 dovedli:

– komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit

vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;

- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie.

Vzdělávání v cizích jazycích je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky, včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků se používá multimediální výukové programy a internet. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Škola respektuje cizí jazyk, který žáci studovali v základním vzdělávání. Obsah vzdělávání (učivo) je z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií.

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

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 2022

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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;	I. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování,	V průběhu 1. až 3. ročníku

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 2022

	vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.	
Žák/žákyně - pozdraví, rozloučí se, požádá, poděkuje, vyjádří souhlas i nesouhlas, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy radost, - představí sebe i druhou osobu, - charakterizuje sebe a svou rodinu, - napíše svůj životopis, - poskytne základní informace o svém bydlení, - pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost).	1. Osobní údaje, životopis, dům a domov	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, vstupenku a objedná ubytování, - napíše dopis, vzkaz, blahopřání, - přijme hosta v restauraci a převezme objednávku, - zúčtuje a inkasuje peníze od zákazníka.	3. Služby, nakupování, cestování, v restauraci	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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, zdravé výživě.	1. Péče o zdraví, jídlo a pití, zdravá výživa	18
Žák/žákyně - řeší každodenní jednoduché řečové situace týkající se vyučování, - využívá naučenou slovní zásobu a fráze při jednání s hostem a se svým budoucím zaměstnavatelem, - vede jednoduchý telefonický rozhovor (vyřizuje objednávky, reklamace, sjednává schůzky).	2. Vzdělávání, práce a zaměstnání	18
Žák/žákyně - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech.	3. Poznatky o ČR a zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	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 2022

Žák/žákyně - rezervuje si stůl, - pojmenuje běžné potraviny a hotové pokrmy, - sestaví jednodušší jídelní a nápojové lístky, - zvládne základní komunikaci v restauraci.	4. Gastronomie	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše zařízení kuchyně a restaurace, - vede běžné rozhovory s hostem, - popíše jednotlivé technologické postupy přípravy jídel (dušení, vaření apod.), - naučenou slovní zásobu využívá při popisu jednotlivých pokrmů, nápojů, - napíše svůj životopis, - orientuje se v gastronomii zemí studovaného jazyka.	1. Gastronomie II, životopis	66
Žák/žákyně - 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.	II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti;	1. Zvuková stránka jazyka	
Žák/žákyně - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou	2. Slovní zásoba a její tvoření	

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 2022

základní slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;		
Žák/žákyně - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;	3. Grafická stránka a pravopis	
Žák/žákyně - používá naučené gramatické prostředky v rámci snadno předvídatelných situací v cizojazyčném prostředí.	4. Gramatika (tvarosloví a větná skladba): v souladu s minimální úrovní A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky	
	III. Řečové dovednosti	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické	- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě	

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 2022

podobě a umí přeložit přiměřený text; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;	reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná	
--	---	--

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 2022

Učební osnova předmětu	Občanská nauka			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
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. Přípravuje 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,

- 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 2022

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.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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, - popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby, - objasní pojmy tolerance, solidarita, odpovědnost, - vysvětlí pomoc státu a institucí sociálně potřebným občanům, - sestaví rodinný rozpočet, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin, - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů,	1. Člověk v lidském společenství - osobnost a její rozvoj - učení, vzdělávání - vlastnosti a schopnosti osobnosti ve vztahu k výběru povolání - vzdělávací soustava - podpora státu sféře zaměstnanosti - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů - odpovědnost, slušnost, morálka, svoboda, tolerance, solidarita, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů	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 2022

Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích, - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	- rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců - migrace v současném světě, migranti, azylanti - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti	
Žák/žákyně - 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,	2. Člověk a péče o zdraví - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí	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 2022

	- mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	
--	--	--

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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci. - vysvětlí význam kultury v životě člověka, - zdůvodní nutnost ochrany kulturních hodnot, - orientují se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí, - optimálně využívají masová média pro své různé potřeby, - vysvětlí úlohu víry v životě člověka, - vyjmenuje světová náboženství, stručně je charakterizuje, - vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu.	1. Člověk a kultura - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl - masová média - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus -	13
Žák/žákyně - vysvětlí pojmy národ, národnost, státní občanství, - objasní úlohu státu, - charakterizuje demokratické a totalitní režimy,	2. Člověk jako občan - národ, národnost - stát a jeho funkce - základní hodnoty a principy demokracie	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 2022

- 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, - vysvětlí, proč nelze připustit propagaci omezující lidská práva a svobodu jiných lidí, - vysvětlí úlohu státní samosprávy, - charakterizuje úlohu masových médií ve společnosti, - zdůvodní nutnost kritického přístupu k informacím. - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání, - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky.	- ústava a politický systém ČR - lidská práva - politika, politické strany - volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva státní samospráva - občanská společnost - občanské ctnosti a dovednosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - svobodný přístup 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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.	1. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát - právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě - vlastnictví; smlouvy - odpovědnost za škodu - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými	15
Žák/žákyně - objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii svobodu, - popíše státní symboly a některé české národní tradice, - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	2. Česká republika, Evropa a svět - významné mezníky v dějinách českého státu - státní a národní symboly - státní svátky - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci;	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 2022

- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem	ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	
Žák/žákyně - uvede příklady živelních pohrom a jejich dělení - objasní význam integrovaného záchranného systému	3. Živelní pohromy - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	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 2022

Učební osnova předmětu	Základy přírodních věd			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1	0	3
Celkem	66	33	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 chemie a fyziky, do 2. ročníku tematické celky z 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,

- 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/žákyní, vždy však s dodržáním 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/žákyní 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/žákyní 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/žákyní učitelem je doplňováno sebehodnocením žáků/žákyní 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 2022

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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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.	1. Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - složení látek (atom, molekula) - chemická vazba - chemické prvky a sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce a chemické rovnice - jednoduché výpočty v chemii	7
Žák/žákyně - 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,	2. Anorganická chemie - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli) v běžném životě a v odborné praxi	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 2022

- posoudí vybrané prvky a anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.		
Žák/žákyně - charakterizuje uhlík jako základní prvek organické chemie, uvede další prvky zastoupené v organických sloučeninách, - 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.	3. Organická chemie - vlastnosti uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - vybrané organické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi - havárie s únikem nebezpečných látek	8
Žák/žákyně - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny, - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky, - popíše vybrané biochemické děje.	4. Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky (proteiny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory) - biochemické děje	11
Žák/žákyně - 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,	5. Fyzika atomu - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití - radiační havárie jaderných energetických zařízení	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 2022

- popíše princip jaderné elektrárny.		
Žák/žákyně - 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.	6. Mechanika - jednotky SI - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách	7
Žák/žákyně - 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.	7. Termika - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství	4
Žák/žákyně - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj, - řeší úlohy s elektrickými obvody - s využitím Ohmova zákona, - popíše princip a použití polovodičových součástek, - určí magnetickou sílu - v magnetickém poli vodiče	8. Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole	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 2022

- s proudem, - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice.	elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem	
Žák/žákyně - 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.	9. Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření	3
Žák/žákyně - charakterizuje Slunce jako hvězdu, - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd.	10. Vesmír - 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi, - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav, - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života, - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly 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, - uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění a vysvětlí možnosti jejich prevence.	1. Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc	16
Žák/žákyně - 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,	2. Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny	9

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 2022

- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického, - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem.		
Žák/žákyně - 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, - 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	3. Člověk a životní prostředí - 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 2022

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 2022

Učební osnova předmětu	Matematika			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
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/žákyně, významně se podílí na rozvoji intelektuálních schopností žáků/žákyně, rozvíjí paměť, logické a tvořivé myšlení žáků/žákyně, vede k vytvoření aktivního a samostatného přístupu k práci, k předvídavosti, 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 čísly, Mocniny a odmocniny, Číselné a algebraické výrazy a Řešení rovnic a nerovnic.

Učivo 2. ročníku obsahuje celky Funkce, Goniometrie a trigonometrie a Planimetrie.

Učivo 3. ročníku obsahuje celky Stereometrie, Pravděpodobnost v praktických úlohách, a Práce s daty v praktických úlohách.

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,

- 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/žákyní 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 rozbořem.

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 2022

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 Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R, - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly, - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly, - provádí aritmetické operace s reálnými čísly, - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly, - používá různé zápisy reálného čísla, - určí řád čísla, - zaokrouhlí desetinné číslo, - znázorní reálné číslo na číselné ose, - zapíše a znázorní interval, - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik), - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu, - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů, - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	1. Operace s čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - číselné množiny - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami - označení množin N, Z, Q, R - různé zápisy reálného čísla - procentový počet - základy finanční matematiky - slovní úlohy	15
Žák/žákyně	2. Mocniny a odmocniny	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 2022

- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem, - provádí početní výkony s odmocninami, - používá kalkulátor a matematické tabulky při výpočtu mocnin a odmocnin, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	- mocniny s přirozeným a celým mocnitelem - druhá mocnina a odmocnina	
Žák/žákyně - provádí operace s číselnými výrazy, - určí hodnotu výrazu, - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení), - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin, - určí definiční obor lomeného výrazu, - krátí a rozšiřuje lomené výrazy, - sčítá, odčítá, násobí a dělí lomené výrazy, - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání, - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3. Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - algebraické výrazy - hodnota výrazu - mnohočleny - lomené výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy	18
Žák/žákyně - 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,	4. Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli	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 2022

- vyjádří neznámou ze vzorce, - řeší jednoduché kvadratické rovnice, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	- soustavy lineárních rovnic a nerovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - kvadratické rovnice - slovní úlohy	
---	--	--

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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - narýsuje souřadné osy a správně je popíše, - zobrazí body v rovině pomocí souřadnic, - podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce, - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní, - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot, - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic, - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak, - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	1. Funkce - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy	12
Žák/žákyně - užívá pojmy úhel a jeho velikost, - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$, - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru, - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku, - používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky,	2. Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy	11

- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		
Žák/žákyně - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní použitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků, - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy, - graficky rozdělí úsečku v daném poměru, - graficky změní velikost úsečky v daném poměru, - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah, - určí obvod a obsah kruhu, - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice, - určí obvod a obsah složených rovinných obrazců, - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3. Planimetrie - základní planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - shodnost a podobnost - čtyřúhelníky - kružnice a její části - kruh a jeho části - rovinné obrazce konvexní a nekonvexní útvary - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené obrazce - shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění - podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru, - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru, - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru, - rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva, - určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles, - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa, - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání, - užívá jednotky délky, obsahu a objemu, - provádí převody jednotek, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	1. Stereometrie - polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa a jejich sítě - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles - výpočet povrchu a objemu složených těles	12
Žák/žákyně - užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu,	2. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu	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 2022

- užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	- náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	
Žák/žákyně - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr, - porovnává soubory dat, - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách, - určí aritmetický průměr, - určí četnost a relativní četnost znaku, - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3. Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách	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 2022

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
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.

Oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci, jednak učivo tělesné výchovy.

* Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách jako jsou projektové dny a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy

žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

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,
- pociťovali radost a uspokojení z pohybu a chápali ho jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, jako způsob překonávání negativních vlivů na 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, žíněnků, 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 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, 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 a jeho snaha při hodinách.

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 2022

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.

V předmětu je dominantní průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Předmět Tělesná výchova se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula.

Mezipředmětové vztahy jsou nejsilnější s předměty Základy přírodních věd a Občanská nauka.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat, - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem, - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho, - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit, - objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - pravidla her, závodů a soutěží - 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 - rozhodování - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

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 2022

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, - uplatňuje zásady sportovního tréninku, - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy, - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu		
Žák/žákyně - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost.	2. Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení <i>jako součást všech tematických celků</i>	2
Žák/žákyně - 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, - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy,	3. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a do dálky, hody a 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 2022

- zvládá správnou techniku hodu 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).		
Žák/žákyně - 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 - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu).	4. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem - přeskok – roznožka přes kozu	4

Žák/žákyně - 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 – 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, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod“ a běž, - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva, - 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,	4. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry) - vybíjená - volejbal - basketbal - fotbal - florbal - netradiční sportovní hry (ringo, frisbee, bränball, softbal a další)	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 2022

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,“ - 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 pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích, - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání.		
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, - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti, - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji,	7. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy - posilování (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 2022

- umí dávat dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.		
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, 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), - zvládá základní techniku stoje, skluzu, zastavení, obratu a zatáčení na snowboardu, umí nastoupit, vyjet a vystoupit z lanovky a bezpečně manipuluje s výzbrojí,	8. Lyžování - chování při pobytu v horském prostředí, lyžařská výstroj a výzbroj - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování (pro zájemce) - základy snowboardinku (pro zájemce)	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 2022

- umí se pohybovat s běžecými 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.		
Žák/žákyně - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví, - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	9. Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	
- zvládne základní techniku stylu prsa a kraul, - dovede v kuse uplavat 200m volným stylem, - zvolí vhodnou pomoc při tonutí jiného plavce.	10. * Plavání - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké styly - určená vzdálenost plaveckým způsobem - pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	
- osvojí si správné nazutí a zavázání bruslí, - dovede vyhodnotit bezpečnost terénu.	11. * Bruslení - základy bruslení (ledě nebo inline)	

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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,	1. Teoretické poznatky - 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 pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

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 2022

- 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.		
Žák/žákyně - 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	2. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - sprint - vytrvalostní běh v terénu - skok vysoký a skok do dálky - hod granátem	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 2022

s předloženými tabulkami norem výkonů, - 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).	- vrh koulí	
Žák/žákyně - uplatňuje osvojené způsoby přeskoku 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, - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a	3. Gymnastika - akrobacie - přeskok – skrčka přes kozu - cvičení na kruzích - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem	4

vytvořit pohybovou sestavu (skladbu).		
Žák/žákyně - technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykrýt prostor, objasní obranný a útočný systému hry, - 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,	4. Pohybové hry - vybíjená - volejbal - basketbal - fotbal - florbal netradiční sportovní hry (ringo, frisbee, softbal, brännball a jiné)	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 2022

rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ - ovládá použití získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní 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.		
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, - pozná chybné a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu, - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy, - poskytne pomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.	5. Posilování - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	5
Žák/žákyně - správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a posuzuje vhodnost použití pádových technik, - ovládá způsob sebeobrany v různých krizových situacích –	6. Úpoly - pády - základní sebeobrana	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 2022

škrcení zepředu, škrcení zezadu, útočný úchop za část těla, napadnutí nožem, pokus o znásilnění.		
Žák/žákyně - 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, - využívá různé formy turistiky - orientuje v daném prostředí pomocí mapy a buzoly, je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí, značení turistických tras apod.), - 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.	7. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh	3 – 5 dní
Žák/žákyně - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí, - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.	10. První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život	přednáška

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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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, - objasní a použije základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám	1. Teoretické poznatky - 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 pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

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 2022

(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje, - 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.		
Žák/žákyně - 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	2. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - sprint - vytrvalostní běh v terénu - skok vysoký a do dálky	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 2022

testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, - 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).	- hod granátem - vrh koulí	
Žák/žákyně - 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 - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu).	3. Gymnastika - akrobacie (kotoul letmo) - cvičení na hrazdě - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem	4
Žák/žákyně - technicky správně odbije míč obouruč vrchem, obouruč spodem,	4. Pohybové hry - volejbal - basketbal	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 2022

podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykryt prostor, objasní obranný a útočný systém hry, - technicky správně ovládá míč – driblíng, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z 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,“ - technicky správně ovládá míč nohou – 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,“	- fotbal - florbal - netradiční sportovní hry (ringo, softbal, frisbee a další)	
--	---	--

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 2022

- 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.		
Žák/žákyně - 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.	5. Posilování - 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 2022

Učební osnova předmětu	Informační a komunikační technologie			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

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.

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 2022

Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením konkrétních úkolů z praxe. Dle potřeby je uplatňován individualizovaný přístup k žákům/žákyním, vhodné je i zařazení úkolů pro dvojice nebo skupiny žáků/žákyně.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz zvláště na schopnost žáků/žákyně 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál), - používá hmatovou metodu při psaní textu na počítači, - píše na klávesnici dle svých schopností v přiměřené rychlosti a přesnosti, - ovládá psaní číslíček a značek na alfanumerické klávesnici.	1. Práce s počítačem - hardware, software - software pro psaní na klávesnici - desetiprstovou hmatovou metodou - psaní číslíček a znaků - osobní počítač - principy fungování - části, periferie počítače - základní a aplikační programové vybavení - nápověda a manuály	17
Žák/žákyně - používá na základní uživatelské úrovni textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových dokumentů, - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty, - pracuje s panely nástrojů, - stylisticky a formálně správně napíše žádost o místo a ostatní typy žádostí občanů, - vyplní požadovaný dokument do formuláře, - píše adresy podle normalizované úpravy.	2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový editor - textový procesor - grafická úprava textu - nastavení dokumentu, jeho uložení, uzavření a otevření - panel nástrojů - formát písma a odstavce - základní pravidla stylizace dopisů a dokumentů - psaní adres - žádosti (žádost o místo, žádosti občanů)	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému, pojmenuje jeho základní součásti, - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi, - využívá aplikace výpočetní techniky, ovládá principy algoritmizace úloh, sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce), - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware, - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací, - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů.	1. Operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle - operační systém - souborový manažer - data, soubor, složka - operace se souborem a složkou - algoritmizace - nápověda, manuál	5
Žák/žákyně	2. Práce v lokální síti - počítačová síť, připojení k síti	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 2022

- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky, - ovládá spouštění počítače, periférií, přihlášení lokální i síťové, - využívá předností síťového prostředí pro bezpečné ukládání dat, - orientuje se v prostředí lokálních a síťových disků.	- specifika práce v síti - sdílení dokumentů a prostředků - server, pracovní stanice - uživatelský účet - topologie počítačové sítě - IP adresa - protokol TCP/IP	
Žák/žákyně - vysvětlí význam elektronické komunikace, - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření, - vyjmenuje způsoby el. komunikace, - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...), - využívá moderní komunikační nástroje (GoogleMeet).	3. Elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - elektronická pošta - poštovní klient - messenger - GoogleMeet	4
Žák/žákyně - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání, - vysvětlí význam internetu jako zdroje informací, - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává, - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace	4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet - prohlížeče a vyhledávače, - DNS, DHCP servery, - přenos informace – paket	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 2022

způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití, - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele.		
Žák/žákyně - vytváří, edituje a uchovává textové soubory, - ovládá základy formátování textu a stránky, - rozlišuje přímé a nepřímé formátování, - využívá nástroje pro kontrolu pravopisu, - otevírá, ukládá, tiskne a odesílá textové soubory.	5. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor - textový editor	2
Žák/žákyně - vytváří a edituje jednoduchou tabulku, - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk), - ovládá základy formátování buňky a listu, - ovládá základy formátování tabulky, - importuje tabulku do textového dokumentu.	6. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový editor - tabulkový procesor - databáze	6
Žák/žákyně	7. Práce se standardním aplikačním programovým	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 2022

- zná základní typy grafických formátů, - na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje, - vytváří prezentace, - vkládá jednoduché grafické objekty a upravuje je, - vkládá grafické objekty do dokumentů z externích zdrojů, - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).	vybavením – prezentace, software pro práci s grafikou - rastrové grafické objekty textových editorů, - vektorové grafické objekty textových editorů, - prezentace	
---	---	--

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí význam procesoru a pamětí pro práci počítače, - orientuje se v pamětech počítače, - přehledně a bezpečně ukládá dokumenty na interní i externí paměťová média, - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky, - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením, - pracuje s archivy, - používá běžné základní a aplikační programové vybavení, - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti.	1. Práce s počítačem - CPU - RAM, ROM, HD, SSD, DVD, Blu-ray disky - komprese dat - ochrana autorských práv - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - další aplikační programové vybavení	6
Žák/žákyně - samostatně komunikuje elektronickou poštou, - odesílá, přijímá zprávy s přílohami, - je si vědom nebezpečí spojených s využíváním el. komunikace, - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat.	2. Elektronická komunikace - organizace času a plánování - chat, videokonference, telefonie - FTP - protokol TCP/IP - sociální sítě	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 2022

Žák/žákyně - vytváří, edituje a formátuje text, - upravuje a vytváří styly odstavců, - využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů, - pro zpřehlednění textů využívá odrážek a číslování, - vkládá grafické objekty do dokumentu, - generuje obsah dokumentu a seznamy obrázků a tabulek, - ukládá dokumenty v běžných textových formátech, - importuje a exportuje dokumenty.	3. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor - editace a formátování textu - odrážky a číslování - odstavec - styl - šablona - sdílení a výměna dat, jejich import a export	6
Žák/žákyně - 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.	4. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor - databázová tabulka, - třídění a filtrování dat, - výrazy, - funkce, - grafické zpracování dat.	10
Žák/žákyně - provádí základní operace se snímkem, - vkládá objekty grafiky do snímku, - importuje a exportuje snímky, - spouští prezentace.	5. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program - prezentace dat - grafické objekty snímku	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 2022

Učební osnova předmětu	Ekonomika			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	1	2	3
Celkem	0	33	66	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 a společenskovední 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 2022

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.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy potřeba, statek, služba, životní úroveň, výroba, výrobní faktory, - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku, vysvětlí tržní rovnováhu, - uvede faktory, které ovlivňují cenu, - rozpozná cenové triky a formy nekalé soutěže, - uvede příklady úlohy státu v tržní ekonomice.	1. Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, životní úroveň - výroba, výrobní faktory - trh a jeho fungování, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena - konkurence, hospodářská soutěž - úloha státu v tržní ekonomice	12
Žák/žákyně - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky, - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet, - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu, - vybere vhodné formy podnikání v oblasti gastronomie.	2. Podnikání - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele	11
Žák/žákyně - rozlišuje a charakterizuje dlouhodobý a oběžný majetek a jejich složky, - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období, - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží,	3. Majetek a hospodaření - struktura majetku - dlouhodobý majetek - oběžný majetek - inventarizace - náklady, výnosy, zisk/ztráta - kalkulace ceny	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 2022

- pracuje s bilanční rovnicí, vypočítá normu zásob a ukazatele obratu zásob, - vysvětlí význam inventarizace, - vypočítá inventarizační rozdíl, - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů, - vypočítá výsledek hospodaření.		
---	--	--

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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku, - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka) nebo nutné a výhodné - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu, - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří, - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu, - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby, - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění, - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti,	1. Finanční vzdělávání - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - služby peněžních ústavů - pojištění, pojistné produkty - úvěrové produkty - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům - inflace	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 2022

- charakterizuje základní druhy pojištění, vybere nejvhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci, - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situace obyvatelstva a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům.		
Žák/žákyně - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - vyjmenuje způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech, - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti.	2. Zaměstnanci - vznik, změna a ukončení pracovního poměru, - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu, - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace	15
Žák/žákyně - vypočítá čistou mzdu, - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění, - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám.	3. Mzda, sociální a zdravotní pojištění - mzda časová a úkolová a jejich výpočet - čistá mzda - zdravotní pojištění - sociální pojištění - mzdové výpočty	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 2022

Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát, - stanoví základ daně z příjmů FO, - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - charakterizuje nepřímé daně, - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situace obyvatelstva a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům.	4. Daně - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - přímé daně - nepřímé daně - státní rozpočet	11
Žák/žákyně - vysvětlí zásady daňové evidence, - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad, - rozlišuje daňové a nedaňové příjmy a výdaje, - vede deník příjmů a výdajů, - vede evidenci majetku a závazků, - určí základ daně z příjmů.	5. Daňová evidence - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady - evidence majetku a závazků - deník příjmů a výdajů	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 2022

Učební osnova předmětu	Suroviny			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti ve vztahu výživa a zdraví, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými normami. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu, seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v pekařské výrobě.

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.

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 – kurzy v prostředí Google Classroom a webové a on-line aplikace. 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 Google Classroom.

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 cukráren vůči spotřebitelům a na dodržování norem a legislativních návazností. Rozvíjejí se tak personální a sociální kompetence i kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

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 2022

V předmětu se uplatňuje průřezové téma Člověk a životní prostředí zdůrazněním vlivu půdních a klimatických podmínek na kvalitu obilovin a mouky, důležitosti 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 a dalším využíváním aplikací firem Microsoft a Google.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje pojmy: potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady, - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka, - vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u pekařského výrobku , - pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin.	1. Složení a vlastnosti potravin - rozdělení a význam potravin, charakteristika jednotlivých skupin - živiny - výživové hodnoty potravin	16
Žák/žákyně - 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, - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy, - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě, - vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob, - chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa,	2. Výživa a stravování - trávicí soustava - metabolismus živin - fyziologie výživy - léčebná výživa - zásady správné výživy - druhy výživy - alimentární nákazy - základní pekařské suroviny - pomocné suroviny	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 2022

- pracuje s výživovými normami a s tabulkou výživových hodnot potravin, - vysvětlí, jak předcházet nákazám a otravám z potravin.		
Žák/žákyně - vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu, - vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu, - vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení), - uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování, - uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami.	3. Hodnocení jakosti surovin - hodnocení jakosti surovin a vlivy působící na jakost - skladování surovin - hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin	6
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití cukru a ostatních sladidel v pekařské výrobě, - uvede tržní druhy cukru, - popíše výrobu cukru, - charakterizuje jednotlivé druhy medu, - popíše vznik medu a způsoby získávání medu, - charakterizuje náhradní sladidla, - uvede zásady skladování cukru a ostatních sladidel, - určí výživovou hodnotu cukru, medu a náhradních sladidel.	4. Cukry a ostatní sladidla - cukr - med - náhradní sladidla - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	15
Žák/žákyně	5. Obiloviny, mouka - obilniny	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 2022

- charakterizuje jednotlivé druhy obilnin, - uvede stavbu a chemické složení obilného zrna, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mouky v pekařské výrobě, - rozlišuje druhy mouky podle různých kritérií, - vysvětlí způsob zpracování a použití obilí, - popíše výrobu mouky, - uvede zásady skladování a vysvětlí změny probíhající při skladování a zrání mouky, - uvede požadavky na kvalitu mouky.	- obiloviny - mouka - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	
Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé druhy škrobů, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití škrobu, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu v pekařské výrobě, - popíše výrobu pšeničného, bramborového, kukuřičného a rýžového škrobu, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu, - uvede zásady skladování škrobu a výrobků ze škrobu.	6. Škroby - druhy škrobů - krémový prášek - modifikované škroby - škrobový sirup - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití vajec v pekařské výrobě, - rozliší jednotlivé druhy vajec, - popíše stavbu vajec, - vysvětlí význam vajec v pekařské výrobě a ve výživě, - uvede zásady skladování, trvanlivost a požadavky na kvalitu vajec - vysvětlí hygienické požadavky pro manipulaci s vejci - vysvětlí způsoby konzervace vajec, - uvede druhy vaječných hmot a jejich použití v pekařské výrobě.	1. Vejce - stavba a chemické složení - druhy - hygiena, skladování, konzervace - jakost a vady vajec, význam ve výživě - použití v pekařské výrobě - chemická složení - vlastnosti	8
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mléka v pekařské výrobě, - popíše ošetření mléka v prvovýrobě a v mlékárně, - rozliší jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků, uvede jejich použití v pekařské výrobě, - charakterizuje jednotlivé mléčné výrobky a popíše jejich výrobu, - určí výživovou hodnotu mléka a mléčných výrobků, - uvede zásady skladování.	2. Mléko a mléčné výrobky - chemické složení - úprava a druhy mléka - mléčné výrobky - použití mléka a mléčných výrobků - chemická složení - vlastnosti - skladování	12
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití tuků v pekařské výrobě, - rozliší jednotlivé druhy tuků podle různých kritérií, - charakterizuje jednotlivé druhy tuků,	3. Tuky - druhy a rozdělení - výroba - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

- vysvětlí způsoby výroby jednotlivých rostlinných a živočišných tuků, - určí výživovou hodnotu tuků, - uvede zásady skladování tuků.		
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití ovoce v pekařské výrobě, - rozdělí ovoce do skupin podle charakteristických znaků a tyto skupiny charakterizuje, - uvede způsoby konzervace ovoce, - rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky, - uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce, - vysvětlí způsoby výroby ovocných konzervářských výrobků, - uvede zásady skladování ovoce.	4. Ovoce - rozdělení a druhy - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	12
Žák/žákyně - charakterizuje želírovací látky, uvede jejich význam a použití v pekařské výrobě, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jednotlivých želírovacích látek v pekařské výrobě, - uvede způsoby získávání a způsoby úpravy jednotlivých želírujících látek při výrobě pekařských výrobků, - uvede zásady skladování.	5. Želírovací látky - druhy a vlastnosti - výroba a úprava - použití v pekařské výrobě - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	6
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě, - rozlišuje druhy jádrovin, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky,	6. Jádroviny a olejnatá semena - druhy, charakteristika - chemické složení - vlastnosti - použití a skladování	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 2022

- uvede způsoby úpravy jádrovin a olejnatých semen pro výrobu, - uvede zásady skladování jádrovin.		
Žák/žákyně - rozliší jednotlivé druhy nápojů, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jednotlivých nápojů v pekařské výrobě, - objasní podstatu výroby nebo způsoby získávání jednotlivých druhů nápojů.	7. Nápoje - nealkoholické a alkoholické nápoje - použití - chemická složení - vlastnosti - skladování	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí podstatu jednotlivých způsobů kypření pekařských výrobků a uvede příklady z praxe, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití droždí v pekařské výrobě, - vysvětlí výrobu droždí, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití chemických kypřících prostředků, - uvede zásady skladování kypřících prostředků.	1. Kypřící prostředky - druhy kypření - droždí - vlastnosti a vady droždí - chemické kypřící prostředky - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	7
Žák/žákyně - vysvětlí výživovou hodnotu pochutin, - rozliší a uvede podstatné znaky jednotlivých druhů pochutin, - uvede příklady použití pochutin pro konkrétní pekařské výrobky, - uvede chemické složení, vlastnosti koření,, kakaa, kávy, čaje, octa a soli a použití v pekařské výrobě. - vysvětlí způsob získávání a zpracování jednotlivých pochutin, - uvede zásady skladování pochutin.	2. Pochutiny - rozdělení pochutin - čaj, káva, koření, ocet, sůl, tresti, aroma a jejich využití - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	15
Žák/žákyně - popíše význam a charakteristické vlastnosti skupin přídatných látek používaných v pekařské výrobě, - rozlišuje a charakterizuje konkrétní nejčastěji používané přídatné látky.	4. Přídatné látky - rozdělení a použití přídatných látek - chemická složení - vlastnosti - skladování	7
Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé druhy surovinových směsí a přípravků,	5. Surovinové směsi a přípravky	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 2022

- uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovinových směsí a přípravků v pekařské výrobě, - uvede zásady skladování surovinových směsí a přípravků.	- rozdělení a použití surovinových směsí a přípravků - chemická složení - vlastnost - skladování	
Žák/žákyně - vysvětlí pojem fortifikace surovin, polotovarů a pekařských výrobků, - vysvětlí význam nových druhů surovin, - uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků, - objasní nejnovější trendy v pekařské výrobě.	6. Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - fortifikace surovin, polotovarů a výrobků - nové druhy surovin a pomocných látek, zlepšujících přípravků a aditiv - zvyšování biologické hodnoty výrobků - chemická složení - vlastnost - skladování - použití	7
Žák/žákyně - vyjmenuje pseudoobiloviny - charakterizuje základní znaky pseudoobilovin - uvede význam a použití pseudoobilovin	7. Pseudoobiloviny - rozdělení a druhy - charakteristika - chemické složení - vlastnosti a použití - skladování	8
Žák/žákyně - uvede význam využití bezlepkových surovin a směsí - charakterizuje základní znaky těst a hmot bez lepku - chápe význam výživy při léčbě celiakie	8. Bezlepkové suroviny a směsi - dietetika - základní znaky bezlepkových surovin - charakteristika a rozdělení - chemické složení - vlastnosti - skladování a použití	8
Žák/žákyně	7. Obalové materiály	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 2022

- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, - rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení, - objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, - popíše systémy balení a běžnou balicí techniku, - prokáže znalosti o ekologické likvidaci obalů.	- druhy obalových materiálů - použití a ekologická likvidace obalů - balení výrobků a balicí technika	
--	---	--

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 2022

Učební osnova předmětu	Suroviny			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti ve vztahu výživa a zdraví, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými normami. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu, seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v pekařské výrobě.

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.

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 – kurzy v prostředí Google Classroom a webové a on-line aplikace. 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 Google Classroom.

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 cukráren vůči spotřebitelům a na dodržování norem a legislativních návazností. Rozvíjejí se tak personální a sociální kompetence i kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

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 2022

V předmětu se uplatňuje průřezové téma Člověk a životní prostředí zdůrazněním vlivu půdních a klimatických podmínek na kvalitu obilovin a mouky, důležitosti 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 a dalším využíváním aplikací firem Microsoft a Google.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje pojmy: potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady, - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka, - vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u pekařského výrobku , - pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin.	1. Složení a vlastnosti potravin - rozdělení a význam potravin, - charakteristika jednotlivých skupin - živiny - výživové hodnoty potravin	16
Žák/žákyně - 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, - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy, - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě, - vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob, - chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa,	2. Výživa a stravování - trávicí soustava - metabolismus živin - fyziologie výživy - léčebná výživa - zásady správné výživy - druhy výživy - alimentární nákazy - základní pekařské suroviny - pomocné suroviny	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 2022

- pracuje s výživovými normami a s tabulkou výživových hodnot potravin, - vysvětlí, jak předcházet nákazám a otravám z potravin.		
Žák/žákyně - vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu, - vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu, - vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení), - uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování, - uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami.	3. Hodnocení jakosti surovin - hodnocení jakosti surovin a vlivy působící na jakost - skladování surovin - hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin	6
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití cukru a ostatních sladidel v pekařské výrobě, - uvede tržní druhy cukru, - popíše výrobu cukru, - charakterizuje jednotlivé druhy medu, - popíše vznik medu a způsoby získávání medu, - charakterizuje náhradní sladidla, - uvede zásady skladování cukru a ostatních sladidel, - určí výživovou hodnotu cukru, medu a náhradních sladidel.	4. Cukry a ostatní sladidla - cukr - med - náhradní sladidla - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé druhy obilnin, - uvede stavbu a chemické složení obilného zrna, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mouky v pekařské výrobě, - rozlišuje druhy mouky podle různých kritérií, - vysvětlí způsob zpracování a použití obilí, - popíše výrobu mouky, - uvede zásady skladování a vysvětlí změny probíhající při skladování a zrání mouky, - uvede požadavky na kvalitu mouky.	5. Obiloviny, mouka - obilniny - obiloviny - mouka - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	13
Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé druhy škrobů, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití škrobu, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu v pekařské výrobě, - popíše výrobu pšeničného, bramborového, kukuřičného a rýžového škrobu, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu, - uvede zásady skladování škrobu a výrobků ze škrobu.	6. Škroby - druhy škrobů - krémový prášek - modifikované škroby - škrobový sirup - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití vajec v pekařské výrobě, - rozliší jednotlivé druhy vajec, - popíše stavbu vajec, - vysvětlí význam vajec v pekařské výrobě a ve výživě, - uvede zásady skladování, trvanlivost a požadavky na kvalitu vajec - vysvětlí hygienické požadavky pro manipulaci s vejci - vysvětlí způsoby konzervace vajec, - uvede druhy vaječných hmot a jejich použití v pekařské výrobě.	1. Vejce - stavba a chemické složení - druhy - hygiena, skladování, konzervace - jakost a vady vajec, význam ve výživě - použití v pekařské výrobě - chemická složení - vlastnosti	8
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mléka v pekařské výrobě, - popíše ošetření mléka v prvovýrobě a v mlékárně, - rozliší jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků, uvede jejich použití v pekařské výrobě, - charakterizuje jednotlivé mléčné výrobky a popíše jejich výrobu, - určí výživovou hodnotu mléka a mléčných výrobků, - uvede zásady skladování.	2. Mléko a mléčné výrobky - chemické složení - úprava a druhy mléka - mléčné výrobky - použití mléka a mléčných výrobků - chemická složení - vlastnosti - skladování	12
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití tuků v pekařské výrobě, - rozliší jednotlivé druhy tuků podle různých kritérií, - charakterizuje jednotlivé druhy tuků,	3. Tuky - druhy a rozdělení - výroba - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

- vysvětlí způsoby výroby jednotlivých rostlinných a živočišných tuků, - určí výživovou hodnotu tuků, - uvede zásady skladování tuků.		
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití ovoce v pekařské výrobě, - rozdělí ovoce do skupin podle charakteristických znaků a tyto skupiny charakterizuje, - uvede způsoby konzervace ovoce, - rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky, - uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce, - vysvětlí způsoby výroby ovocných konzervářských výrobků, - uvede zásady skladování ovoce.	4. Ovoce - rozdělení a druhy - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	12
Žák/žákyně - charakterizuje želírovací látky, uvede jejich význam a použití v pekařské výrobě, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jednotlivých želírovacích látek v pekařské výrobě, - uvede způsoby získávání a způsoby úpravy jednotlivých želírujících látek při výrobě pekařských výrobků, - uvede zásady skladování.	5. Želírovací látky - druhy a vlastnosti - výroba a úprava - použití v pekařské výrobě - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	6
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě, - rozlišuje druhy jádrovin, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky,	6. Jádroviny a olejnatá semena - druhy, charakteristika - chemické složení - vlastnosti - použití a skladování	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 2022

- uvede způsoby úpravy jádrovin a olejnatých semen pro výrobu, - uvede zásady skladování jádrovin.		
Žák/žákyně - rozliší jednotlivé druhy nápojů, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jednotlivých nápojů v pekařské výrobě, - objasní podstatu výroby nebo způsoby získávání jednotlivých druhů nápojů.	7. Nápoje - nealkoholické a alkoholické nápoje - použití - chemická složení - vlastnosti - skladování	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí podstatu jednotlivých způsobů kypření pekařských výrobků a uvede příklady z praxe, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití droždí v pekařské výrobě, - vysvětlí výrobu droždí, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití chemických kypřících prostředků, - uvede zásady skladování kypřících prostředků.	1. Kypřící prostředky - druhy kypření - droždí - vlastnosti a vady droždí - chemické kypřící prostředky - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	7
Žák/žákyně - vysvětlí výživovou hodnotu pochutin, - rozliší a uvede podstatné znaky jednotlivých druhů pochutin, - uvede příklady použití pochutin pro konkrétní pekařské výrobky, - uvede chemické složení, vlastnosti koření, kaka, kávy, čaje, octa a soli a použití v pekařské výrobě. - vysvětlí způsob získávání a zpracování jednotlivých pochutin, - uvede zásady skladování pochutin.	2. Pochutiny - rozdělení pochutin - čaj, káva, koření, ocet, sůl, tresti, aroma a jejich využití - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	15
Žák/žákyně - popíše význam a charakteristické vlastnosti skupin přídatných látek používaných v pekařské výrobě, - rozlišuje a charakterizuje konkrétní nejčastěji používané přídatné látky.	4. Přídatné látky - rozdělení a použití přídatných látek - chemická složení - vlastnosti - skladování	7
Žák/žákyně	5. Surovinové směsi a přípravky	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 2022

- charakterizuje jednotlivé druhy surovinových směsí a přípravků, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovinových směsí a přípravků v pekařské výrobě, - uvede zásady skladování surovinových směsí a přípravků.	- rozdělení a použití surovinových směsí a přípravků - chemická složení - vlastnost - skladování	
Žák/žákyně - vysvětlí pojem fortifikace surovin, polotovarů a pekařských výrobků, - vysvětlí význam nových druhů surovin, - uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků, - objasní nejnovější trendy v pekařské výrobě.	6. Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - fortifikace surovin, polotovarů a výrobků - nové druhy surovin a pomocných látek, zlepšujících přípravků a aditiv - zvyšování biologické hodnoty výrobků - chemická složení - vlastnost - skladování - použití	7
Žák/žákyně - vyjmenuje pseudoobiloviny - charakterizuje základní znaky pseudoobilovin - uvede význam a použití pseudoobilovin	7. Pseudoobiloviny - rozdělení a druhy - charakteristika - chemické složení - vlastnosti a použití - skladování	8
Žák/žákyně - uvede význam využití bezlepkových surovin a směsí - charakterizuje základní znaky těst a hmot bez lepku - chápe význam výživy při léčbě celiakie	8. Bezlepkové suroviny a směsi - dietetika - základní znaky bezlepkových surovin - charakteristika a rozdělení - chemické složení - vlastnosti - skladování a použití	8
Žák/žákyně	7. Obalové materiály	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 2022

- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, - rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení, - objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, - popíše systémy balení a běžnou balicí techniku, - prokáže znalosti o ekologické likvidaci obalů.	- druhy obalových materiálů - použití a ekologická likvidace obalů - balení výrobků a balicí technika	
--	---	--

Učební osnova předmětu	Suroviny			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti ve vztahu výživa a zdraví, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými normami. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu, seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v pekařské výrobě.

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.

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 – kurzy v prostředí Google Classroom a webové a on-line aplikace. 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 Google Classroom.

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.

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 2022

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 cukráren 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 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 a dalším využíváním aplikací firem Microsoft a Google.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje pojmy: potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady, - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka, - vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u pekařského výrobku , - pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin.	1. Složení a vlastnosti potravin - rozdělení a význam potravin, charakteristika jednotlivých skupin - živiny - výživové hodnoty potravin	16
Žák/žákyně - 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, - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy, - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě, - vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob, - chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa,	2. Výživa a stravování - trávicí soustava - metabolismus živin - fyziologie výživy - léčebná výživa - zásady správné výživy - druhy výživy - alimentární nákazy - základní pekařské suroviny - pomocné suroviny	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 2022

- pracuje s výživovými normami a s tabulkou výživových hodnot potravin, - vysvětlí, jak předcházet nákazám a otravám z potravin.		
Žák/žákyně - vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu, - vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu, - vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení), - uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování, - uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami.	3. Hodnocení jakosti surovin - hodnocení jakosti surovin a vlivy působící na jakost - skladování surovin - hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin	6
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití cukru a ostatních sladidel v pekařské výrobě, - uvede tržní druhy cukru, - popíše výrobu cukru, - charakterizuje jednotlivé druhy medu, - popíše vznik medu a způsoby získávání medu, - charakterizuje náhradní sladidla, - uvede zásady skladování cukru a ostatních sladidel, - určí výživovou hodnotu cukru, medu a náhradních sladidel.	4. Cukry a ostatní sladidla - cukr - med - náhradní sladidla - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé druhy obilnin, - uvede stavbu a chemické složení obilného zrna, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mouky v pekařské výrobě, - rozlišuje druhy mouky podle různých kritérií, - vysvětlí způsob zpracování a použití obilí, - popíše výrobu mouky, - uvede zásady skladování a vysvětlí změny probíhající při skladování a zrání mouky, - uvede požadavky na kvalitu mouky.	5. Obiloviny, mouka - obilniny - obiloviny - mouka - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	13
Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé druhy škrobů, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití škrobu, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu v pekařské výrobě, - popíše výrobu pšeničného, bramborového, kukuřičného a rýžového škrobu, krémového prášku, modifikovaných škrobů a škrobového sirupu, - uvede zásady skladování škrobu a výrobků ze škrobu.	6. Škroby - druhy škrobů - krémový prášek - modifikované škroby - škrobový sirup - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití vajec v pekařské výrobě, - rozliší jednotlivé druhy vajec, - popíše stavbu vajec, - vysvětlí význam vajec v pekařské výrobě a ve výživě, - uvede zásady skladování, trvanlivost a požadavky na kvalitu vajec - vysvětlí hygienické požadavky pro manipulaci s vejci - vysvětlí způsoby konzervace vajec, - uvede druhy vaječných hmot a jejich použití v pekařské výrobě.	1. Vejce - stavba a chemické složení - druhy - hygiena, skladování, konzervace - jakost a vady vajec, význam ve výživě - použití v pekařské výrobě - chemická složení - vlastnosti	8
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mléka v pekařské výrobě, - popíše ošetření mléka v prvovýrobě a v mlékárně, - rozliší jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků, uvede jejich použití v pekařské výrobě, - charakterizuje jednotlivé mléčné výrobky a popíše jejich výrobu, - určí výživovou hodnotu mléka a mléčných výrobků, - uvede zásady skladování.	2. Mléko a mléčné výrobky - chemické složení - úprava a druhy mléka - mléčné výrobky - použití mléka a mléčných výrobků - chemická složení - vlastnosti - skladování	12
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití tuků v pekařské výrobě, - rozliší jednotlivé druhy tuků podle různých kritérií, - charakterizuje jednotlivé druhy tuků,	3. Tuky - druhy a rozdělení - výroba - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	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 2022

- vysvětlí způsoby výroby jednotlivých rostlinných a živočišných tuků, - určí výživovou hodnotu tuků, - uvede zásady skladování tuků.		
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití ovoce v pekařské výrobě, - rozdělí ovoce do skupin podle charakteristických znaků a tyto skupiny charakterizuje, - uvede způsoby konzervace ovoce, - rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky, - uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce, - vysvětlí způsoby výroby ovocných konzervářských výrobků, - uvede zásady skladování ovoce.	4. Ovoce - rozdělení a druhy - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	12
Žák/žákyně - charakterizuje želírovací látky, uvede jejich význam a použití v pekařské výrobě, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jednotlivých želírovacích látek v pekařské výrobě, - uvede způsoby získávání a způsoby úpravy jednotlivých želírujících látek při výrobě pekařských výrobků, - uvede zásady skladování.	5. Želírovací látky - druhy a vlastnosti - výroba a úprava - použití v pekařské výrobě - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	6
Žák/žákyně - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě, - rozlišuje druhy jádrovin, provede jejich výběr pro jednotlivé pekařské výrobky,	6. Jádroviny a olejnatá semena - druhy, charakteristika - chemické složení - vlastnosti - použití a skladování	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 2022

- uvede způsoby úpravy jádrovin a olejnatých semen pro výrobu, - uvede zásady skladování jádrovin.		
Žák/žákyně - rozliší jednotlivé druhy nápojů, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití jednotlivých nápojů v pekařské výrobě, - objasní podstatu výroby nebo způsoby získávání jednotlivých druhů nápojů.	7. Nápoje - nealkoholické a alkoholické nápoje - použití - chemická složení - vlastnosti - skladování	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí podstatu jednotlivých způsobů kypření pekařských výrobků a uvede příklady z praxe, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití droždí v pekařské výrobě, - vysvětlí výrobu droždí, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití chemických kypřících prostředků, - uvede zásady skladování kypřících prostředků.	1. Kypřicí prostředky - druhy kypření - droždí - vlastnosti a vady droždí - chemické kypřicí prostředky - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	7
Žák/žákyně - vysvětlí výživovou hodnotu pochutin, - rozliší a uvede podstatné znaky jednotlivých druhů pochutin, - uvede příklady použití pochutin pro konkrétní pekařské výrobky, - uvede chemické složení, vlastnosti koření, kaka, kávy, čaje, octa a soli a použití v pekařské výrobě. - vysvětlí způsob získávání a zpracování jednotlivých pochutin, - uvede zásady skladování pochutin.	2. Pochutiny - rozdělení pochutin - čaj, káva, koření, ocet, sůl, tresti, aromata a jejich využití - chemická složení - vlastnosti - skladování - použití	15
Žák/žákyně - popíše význam a charakteristické vlastnosti skupin přídatných látek používaných v pekařské výrobě, - rozlišuje a charakterizuje konkrétní nejčastěji používané přídatné látky.	4. Přídatné látky - rozdělení a použití přídatných látek - chemická složení - vlastnosti - skladování	7
Žák/žákyně	5. Surovinové směsi a přípravky	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 2022

- charakterizuje jednotlivé druhy surovinových směsí a přípravků, - uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovinových směsí a přípravků v pekařské výrobě, - uvede zásady skladování surovinových směsí a přípravků.	- rozdělení a použití surovinových směsí a přípravků - chemická složení - vlastnost - skladování	
Žák/žákyně - vysvětlí pojem fortifikace surovin, polotovarů a pekařských výrobků, - vysvětlí význam nových druhů surovin, - uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků, - objasní nejnovější trendy v pekařské výrobě.	6. Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - fortifikace surovin, polotovarů a výrobků - nové druhy surovin a pomocných látek, zlepšujících přípravků a aditiv - zvyšování biologické hodnoty výrobků - chemická složení - vlastnost - skladování - použití	7
Žák/žákyně - vyjmenuje pseudoobiloviny - charakterizuje základní znaky pseudoobilovin - uvede význam a použití pseudoobilovin	7. Pseudoobiloviny - rozdělení a druhy - charakteristika - chemické složení - vlastnosti a použití - skladování	8
Žák/žákyně - uvede význam využití bezlepkových surovin a směsí - charakterizuje základní znaky těst a hmot bez lepku - chápe význam výživy při léčbě celiakie	8. Bezlepkové suroviny a směsi - dietetika - základní znaky bezlepkových surovin - charakteristika a rozdělení - chemické složení - vlastnosti - skladování a použití	8
Žák/žákyně	7. Obalové materiály	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 2022

- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, - rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení, - objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, - popíše systémy balení a běžnou balicí techniku, - prokáže znalosti o ekologické likvidaci obalů.	- druhy obalových materiálů - použití a ekologická likvidace obalů - balení výrobků a balicí technika	
--	---	--

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

Cílem předmětu je poskytnout žákům soubor poznatků o strojním zařízení pekáren. Žáci/žákyně se seznámí s obsluhou strojního zařízení v pekařských provozovnách. Získají teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na pekařské výrobky, o používání strojů a strojních zařízení při výrobě chleba a pečiva. Poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě strojů, zařízení a strojních linek a jejich využití v pekárenských provozech. Klade důraz na bezpečnost práce, výrobu bezpečných potravin, ekologii i hospodárné zacházení a využívání strojních technologií.

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/žákyní. Důraz je kladen na názornost a 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, navrhnou 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;

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 2022

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;

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.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - 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.	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - typy úrazů - zásady první pomoci	3
Žák/žákyně - rozlišuje jednotlivé stroje a zařízení pro skladování a úpravu balených a volně ložených potravin; - popíše mechanizaci ve skladu; - ovládá způsoby manipulace a dopravy surovin, je schopen určit nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu v rámci systému výroby.	2. Stroje a zařízení pro skladování a dopravu surovin - stroje a zařízení na skladování, manipulaci a přepravu balených a volně ložených surovin - mechanická dopravní zařízení - pneumatická doprava	8
Žák/žákyně - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků; - vysvětlí různé způsoby prosévání mouky.	3. Stroje a zařízení na úpravu surovin - váhy - dávkovací a směšovací zařízení - prosévací stroje a zařízení	7
Žák/žákyně - popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách;	4. Stroje na přípravu těst a hmot - hnětací a mísící stroje - šlehací stroje	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 2022

- volí vhodná přídatná zařízení ke šlehacím strojům pro jednotlivé výrobní operace; - vysvětlí princip funkce mixérů, hnětacích, šlehacích, třecích, tabulovacích a ostatních doplňkových strojů.	- přídatná zařízení ke šlehacím strojům - mixéry - třecí stroje - tabulovací stroje - stroje na výrobu těstovin - 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vyjmenuje běžné metody strojového tvarování běžného a jemného pečiva, dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad; - rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje na chleba i pečivo včetně moderních tvarovacích strojů; - popíše schema linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby, - rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje na chleba i pečivo včetně moderních tvarovacích strojů a linek na listová a plundrová těsta, - vysvětlí princip činnosti jednotlivých strojů na zpracování těst a hmot.	1. Stroje a zařízení na zpracování těst a manipulaci s těsty - ruční a strojové dělení - dělicí a tužící stroje - vykulovací a vyvalovací stroje - rozvalovací stroje - tvarovací strunový stroj - rohlíkový stroj - houskovač - dávkovací a plnicí stroje - tvarovací stoly	13
Žák/žákyně - 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, zmrazování a regenerace výrobků; - zná bezpečnostní předpisy.	2. Zařízení na úpravu vzduchu, zařízení na zrání těst a kynutí výrobků - klimatizace - podmínky v kynárnách - boxové kynárny - pásové, závěsové a paletové kynárny - dopravníkové kynárny - předkynárny, stopkynárny - chladič a mrazicí zařízení	8
Žák/žákyně - rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci - určí správný typ pece pro konkrétní výrobu,	3. Zařízení na tepelnou úpravu - typy pecí - periodické a kontinuální pece	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 2022

- nakreslí schéma pecí, zařízení a smažících pánví; - ovládá bezpečnostní předpisy pro práci se smažicími a pečicími zařízeními.	- cyklotermické a konvenční pece - smažicí zařízení - bezpečnost 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše zařízení na počítání výrobků; - popíše ostatní mechanizační zařízení na expediční práce; - uvede požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků; - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování, balení, expedice výrobků a význam označování, - objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, popíše systémy balení, běžnou balicí techniku, rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení; - popíše základní údaje na etiketách výrobků; - vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků, - ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s mechanizačními zařízeními při expedici výrobků, - vysvětlí funkci zařízení pro úpravu vzduchu, ochlazování a zmrazování výrobků i polotovarů.	1. Zařízení na mechanizaci expedičních prací, skladování a expedice výrobků - zařízení na počítání výrobků - balení výrobků, balicí technika - etiketace výrobků - poloautomatické balicí stroje - automatické balicí stroje - balicí stroje na chleba, ostatní balicí zařízení - údaje na etiketách - expedice výrobků, mechanizační zařízení - další mechanizační zařízení na expediční práce - dodržování BOZP při expedici	8
Žák/žákyně - popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků; - popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek a sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku, - objasní význam zavádění komplexně mechanizovaných	2. Komplexně mechanizované a automatizované výrobní linky - moučná linka - linky na výrobu kvasů - linky na výrobu chleba - linky na výrobu běžného pečiva	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 2022

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.	- linky na výrobu jemného pečiva - linky na moučníky a ostatní speciální výrobky - linky na výrobu těstovin	
Žák/žákyně - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé provozy a typy pekáren; - sestaví návrh vybavení malé pekařské provozovny v daných prostorách při stanovené předpokládané výrobě; - navrhne nákres malé pekařské provozovny. - ochrana životního prostředí	3. Pekárenský provoz, řešení pekařských provozoven - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - varianty a odlišnosti různých provozů pekáren - nezbytné strojní vybavení pekařské dílny - návrh moderní pekařské dílny	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 2022

Učební osnova předmětu	Pekařská technologie			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	3	3	8
Celkem	66	99	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. Dále si osvojí konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě chleba a pečiva, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence.

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.

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.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie v předmětu Pekařská technologie je zaměřeno na využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití 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 2022

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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše vývoj pekárenské výroby, - uvede moderní trendy, včetně nových surovin a zlepšujících přípravků, - vysvětlí nutnost dodržování zásad hygieny a sanitace, - je seznámen s platnými právními předpisy v pekařské výrobě a technologickými a technickými normami v potravinářství, zejména v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků - charakterizuje požadavky na hygienu potravinářském provozu, - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) a pravidel SVHP.	1. Úvod do předmětu - historie pekárenské výroby - hygiena a sanitace v pekařské výrobě, HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví při práci v pekárenském provozu - správná výrobní a hygienická praxe - právní předpisy v potravinářství	5
Žák/žákyně - vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby, - na příkladu vysvětlí způsoby navažování, dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků, - normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur, - aplikuje numerické dovednosti při výpočtech množství surovin.	2. Rámcové technologické postupy - pojem a význam RTP - přepočty a úprava RTP pekařské výroby (pečiva a chleba) - technologické výpočty - způsoby výpočtu spotřeby surovin	7
Žák/žákyně	3. Kvasné procesy - mikroorganismy	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 2022

- 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, - vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě.	- mikroorganismy užitečné a škodlivé v pekárenské výrobě - ovlivňování a řízení činnosti mikroorganismů - kvasné procesy v pekařské výrobě, včetně přerušovaných způsobů kynutí	
Žák/žákyně - charakterizuje běžné pečivo, - vyjmenuje výrobky běžného pečiva, - vysvětlí rozdíl v surovinách pro běžné pečivo, - vypočítá teplotu vody k odlití, vaznost mouky, výtěžnost těsta a ztráty, které vznikají při výrobě, - vypočítá spotřebu surovin pro výrobu dle receptur, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu běžného pečiva, - definuje kvasný stupeň, uvede jeho složení, - popíše přípravu a zrání těsta, vysvětlí změny, které probíhají během zrání, - popíše stupeň nakynutí - vysvětlí podstatu výroby kynutých těst,	4. Výroba běžného pečiva - přehled druhů těst a výrobků - příprava a úprava surovin před zpracováním, - technologické výpočty, míchání surovin - výroba a zrání pšeničného těsta – zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí - periodická a kontinuální výroba kynutých pšeničných těst	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 2022

- vysvětlí pravidla přípravy a zpracování těsta pro výrobu běžného pečiva, - popíše technologický postup výroby běžných kynutých těst, - objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby, - popíše periodickou a kontinuální výrobu těst.		
Žák/žákyně - uvede způsoby výpočtu navážek těsta na dělení, - vypočítá navážku těstového řezu, - popíše ruční a strojové dělení.	5. Dělení těst - výpočet navážky těstového řezu - dělení ruční a strojové	6
Žák/žákyně - vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného pečiva, - vysvětlí rozdíl mezi ručním a strojovým tvarováním; dokáže zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad, - vysvětlí změny při kynutí výrobků, - popíše kynutí vytvarovaných těstových kusů, - vysvětlí změny při kynutí výrobků, - charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces, včetně přerušovaných způsobů kynutí, - popíše stupeň nakynutí, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy.	6. Tvarování a kynutí těstových kusů - tvarování ruční a strojové, plnění - kynutí klonků - zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí - odsazování těstových polotovarů na plechy	8
Žák/žákyně - vysvětlí postupy dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků,	7. Příprava před pečením a vlastní pečení výrobků - úprava výrobků před tepelnou úpravou - změny probíhající v těstě při pečení běžného pečiva	9

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 2022

- vysvětlí postupy plnění, zdobené a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších druhů běžného pečiva, - charakterizuje pečení jako jeden ze způsobů tepelné úpravy těsta, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vlažení, předpékání, vypékání běžného pečiva, - uvede teploty a doby pečení konkrétního výrobku běžného pečiva, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těsta, - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - provede jednoduchý technologický výpočet výtěžnosti pečiva, - vysvětlí pravidla balení běžného pečiva a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice běžného pečiva.	- teplota a doba pečení, teplotní křivka, vypékání pečiva - ztráty pečením, výtěžnost hotových výrobků - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
Žák/žákyně - objasní způsoby hodnocení jakosti pekařských výrobků (smyslové a laboratorní), - popíše vady běžného pečiva, způsoby jejich prevence a odstranění,	8. Hodnocení jakosti běžného pečiva - způsoby hodnocení jakosti běžného pečiva - hodnocení jakosti běžného pečiva	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 2022

- určí kritické body výroby běžného pečiva, - provádí organoleptické hodnocení výrobků běžného pečiva.	- vady běžného pečiva	
---	-----------------------	--

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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - zhodnotí historický vývoj výroby chleba, - objasní význam chleba pro lidskou výživu v ČR i v jiných oblastech světa, - charakterizuje chléb, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu chleba, - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu chleba a dokáže je charakterizovat.	1. Výroba chleba - historie výroby chleba - význam chleba pro lidskou výživu - základní suroviny: žitná a pšeničná mouka, voda, sůl, zákvasek	10
Žák/žákyně - vyjmenuje tradiční sortiment, - zná suroviny pro výrobu speciálních druhů chleba celozrnného, sójového, kukuřičného, podmáslového, bramborového atd., - popíše význam celozrnných druhů pro výživu, - navrhne suroviny pro výrobu bezlepkového chleba, - uvede moderní trendy, včetně nových surovin a zlepšujících přípravků.	2. Sortiment chlebů - přehled druhů těst a výrobků - tradiční druhy chlebů - speciální druhy chleba - nové trendy ve výrobě	8
Žák/žákyně - vyjmenuje důležité mikroorganismy pro přípravu kvasů, - vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě chleba, - charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces, - popíše technologický postup výroby kvasů,	3. Výroba kvasů - mikroflóra žitných kvasů - význam kvasů - tradiční technologie třístupňového vedení kvasů - zkrácená vedení kvasů	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 2022

- popíše tradiční technologie a pochopí jejich význam ve výrobě chleba, vysvětlí význam zákvasku, - popíše třístupňové a zkrácené vedení žitných kvasů, charakterizuje parametry jednotlivých stupňů.		
Žák/žákyně - vysvětlí pravidla přípravy žitných, žitnopšeničných, pšeničnožitných a pšeničných těst, porovná jejich vlastnosti a vliv na jakost hotového chleba, - vysvětlí rozdíly mezi klasickou a moderní technologií výroby chlebového těsta, - vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování, - vysvětlí změny při zrání chlebového těsta, - charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces, včetně přerušovaných způsobů kynutí, - popíše stupeň nakynutí chlebového těsta.	4. Výroba a zrání chlebového těsta - výroba žitných, pšeničnožitných, pšeničných a žitnopšeničných těst – klasická a moderní technologie - kvasné procesy v pekařské výrobě, včetně přerušovaných způsobů kynutí - zrání chlebového těsta	9
Žák/žákyně - vyjmenuje běžné metody ručního a strojového dělení a tvarování chlebového těsta, - dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní výrobek.	5. Dělení a tvarování chlebového těsta - dělení ruční a strojové - tvarování ruční a strojové	8
Žák/žákyně - objasní proces kynutí chlebového těsta, jeho podstatu a vysvětlí význam kvasných produktů, - popíše stupeň nakynutí, - charakterizuje faktory ovlivňující proces kynutí, zdůvodní podmínky pro kynutí,	6. Kynutí chlebového těsta - proces zrání a kynutí výrobků - zásady pro kynutí – teplota, vlhkost a doba kynutí - faktory ovlivňující proces kynutí	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 2022

- uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí postupy zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - objasní přípravu výrobků před pečením (značení, posyp), - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy.	- úprava výrobků před tepelnou úpravou - odsazování výrobků na plechy	
Žák/žákyně - objasní procesy probíhající v těstě při pečení chleba, - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších druhů chleba, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání a vypékání chleba, pečení chleba s předpékáním, - uvede teploty pečení chleba, - vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobku, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těsta - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - osvojí si technologické postupy výroby chleba; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - 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,	8. Hodnocení jakosti, skladování a balení chleba - způsoby hodnocení jakosti chleba – smyslové a laboratorní	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 2022

- provádí organoleptické hodnocení výrobků, - určí kritické body výroby chleba, - vysvětlí pravidla balení chleba a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice chleba, - rozpozná změny při skladování a stárnutí chleba a uvede metody zamezující stárnutí výrobků.	- hodnocení jakosti výrobků - vady chleba - balení chleba - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
Žák/žákyně - vyjmenuje polevy, které se nejčastěji využívají v pekařské výrobě a vysvětlí jejich význam, - zvolí vhodné suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu polevy a technologickém postupu, - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev, uvede jejich význam, - popíše rozdíly mezi polevami, - uvede způsoby použití, vysvětlí zásady správného skladování jednotlivých polev, - popíše výrobu běžných druhů polev a krémů a vysvětlí jejich význam, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků.	9. Polevy - význam, charakteristika a rozdělení polev - cukrové polevy - čokoládové a kakaové polevy - tukové polevy - želé polevy - estetické principy při dohotovování výrobků	7
Žák/žákyně - vysvětlí význam náplní v pekařské výrobě, - popíše technologické postupy výroby náplní podle hmotnosti výrobku, - popíše rozdíly mezi jednotlivými náplněmi, - zvolí vhodné suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu náplně a technologickém postupu,	10. Náplně - význam, charakteristika - rozdělení náplní dle trvanlivosti - příprava náplní - estetické principy při dohotovení	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 2022

- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní, objasní principy jejich skladování a záruční doby - popíše výrobu běžných druhů náplní a krémů a vysvětlí jejich význam.		
---	--	--

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vyjmenuje sortiment výrobků z jemných kynutých těst (vánočkové a koláčové pečivo), - charakterizuje výrobky z jemných kynutých těst, - popíše suroviny pro výrobu jemného pečiva a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu jemného kynutého pečiva, - zná technologický postup výroby vybraných druhů výrobků z jemného kynutého (tukového a máslového) těsta, - vysvětlí pravidla přípravy jemného kynutého těsta a jeho zpracování, - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků, - objasní podmínky kynutí, - vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování jemného pečiva; dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad, - popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev do jemných kynutých výrobků a vysvětlí jejich význam, - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy a jejich dokynutí,	1. Jemné pečivo a výrobky z jemných kynutých (tukových a máslových) těst - charakteristika a přehled sortimentu - přehled druhů těst a výrobků - suroviny - výroba jemných kynutých těst - ruční a strojové dělení, tvarování a plnění - technologický postup výroby výrobků z jemného kynutého těsta - zrání těst a kynutí polotovarů - zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí - odsazování výrobků na plechy - úprava výrobků před tepelnou úpravou - pečení jemného kynutého pečiva - změny při pečení - výtěžnost hotových výrobků - způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady	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 2022

- vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších výrobků z jemných kynutých těst, - objasní tepelný režim pečení jemného kynutého pečiva, - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání, vypékání jemného kynutého pečiva, - uvede teploty pečení výrobků z jemného kynutého těsta, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těsta, - vysvětlí význam chlazení pečiva, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice jemného kynutého pečiva, - osvojí si technologické postupy výroby jemných kynutých pekařských výrobků; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - provádí organoleptické hodnocení výrobků, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí jemných kynutých výrobků a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění, - určí kritické body výroby výrobků z jemných kynutých těst.	- způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
--	---	--

Žák/žákyně - vysvětlí rozdíl mezi listovým a plundrovým těstem, - charakterizuje výrobky z listového a plundrového těsta, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu výrobků z listového a plundrového těsta, - charakterizuje způsoby kypření, - vysvětlí význam rozvalování těsta, způsoby tvarování a plnění, - vyjmenuje sortiment výrobků z listového a plundrového těsta - popíše suroviny pro výrobu listového a plundrového těsta, vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - zná technologický postup výroby vybraných druhů pečiva z listového a plundrového těsta, - vysvětlí pravidla přípravy listového a plundrového těsta a jeho zpracování, - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků, - objasní podmínky kynutí, - popíše výrobu běžných druhů náplní do listových a plundrových výrobků a vysvětlí jejich význam, - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy a jejich dokynutí,	2. Výrobky z listového a plundrového těsta - charakteristika listových a plundrových těst, výrobky, rozdíly - přehled druhů těst a výrobků - suroviny pro výrobu listových a plundrových těst - výroba listového a plundrového těsta - ruční a strojové dělení, tvarování a plnění - zrání těst a výrobků - zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí - úprava výrobků před tepelnou úpravou - odsazování výrobků na plechy - pečení listových a plundrových výrobků - technologický postup výroby výrobků z listových a plundrových těst - změny při pečení - výtěžnost hotových výrobků - způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků	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 2022

- objasní tepelný režim pečení výrobků z listového a plundrového těsta, - uvede teploty pečení výrobků z listového a plundrového těsta, - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších výrobků z plundrových a listových těst, - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání, vypékání listového a plundrového pečiva, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst, - vysvětlí význam chladnutí pečiva, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice listového a plundrového pečiva, - osvojí si technologické postupy výroby pekařských výrobků z listového a plundrového těsta; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - provádí organoleptické hodnocení výrobků, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků z listového a plundrového těsta a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění,	- stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
---	--	--

- určí kritické body výroby výrobků z plundrových a listových těst, vysvětlí význam a způsob zmrazování těstových polotovarů a upečených výrobků.		
Žák/žákyně - vysvětlí rozdíl mezi lineckými, lineckými třenými, vaflovými, laminovanými a slanými těsty, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - charakterizuje výrobky z pevných tukových a lineckých třených těst, - charakterizuje způsoby kypření jednotlivých těst, - vyjmenuje sortiment výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst - popíše suroviny pro výrobu pevných tukových a lineckých třených těst, vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - zná technologický postup výroby vybraných druhů výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - vysvětlí pravidla přípravy pevných tukových a lineckých třených těst a jejich zpracování, - vysvětlí změny při zrání těsta, - vysvětlí postupy zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy,	3. Výrobky z pevných tukových a lineckých třených těst - charakteristika a přehled sortimentu - přehled druhů těst a výrobků - suroviny - výroba lineckých, lineckých třených, vaflových, laminovaných a slaných těst - ruční a strojové dělení, tvarování a plnění - kypření těst - zásady zrání těst a polotovarů, teplota, vlhkost a doba kynutí - úprava výrobků před tepelnou úpravou - odsazování výrobků na plechy - pečení výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst - technologický postup výroby výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst - změny při pečení - výtěžnost hotových výrobků	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 2022

- uvede teploty pečení výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - objasní tepelný režim pečení výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání, vypékání výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - vysvětlí význam chladnutí pečiva, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice pevných tukových a lineckých třených těst, - osvojí si technologické postupy výroby pekařských výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - provádí organoleptické hodnocení výrobků, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků,	- způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
---	---	--

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 2022

- uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění, - určí kritické body výroby výrobků z pevných tukových a lineckých třených těst, - vysvětlí význam a způsob zmrazování těstových polotovarů a upečených výrobků.		
Žák/žákyně - vyjmenuje sortiment smažených výrobků, - charakterizuje smažené výrobky, - popíše suroviny pro výrobu smažených výrobků a vysvětlí jejich vliv na kvalitu, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu smažených výrobků, - zná technologický postup výroby vybraných druhů smažených výrobků, - vysvětlí pravidla přípravy smažených výrobků, - vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků, - objasní podmínky kynutí, - popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev do smažených výrobků a vysvětlí jejich význam, - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před a po tepelné úpravě, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí pravidla a postup dokynutí, - objasní proces smažení, - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších smažených výrobků,	4. Smažené výrobky - charakteristika a přehled sortimentu - přehled druhů těst a výrobků - suroviny - výroba těst a hmot pro výrobu smažených výrobků - ruční a strojové dělení, tvarování a plnění - zásady zrání těst a kynutí polotovarů, teplota, vlhkost a doba kynutí - úprava výrobků před tepelnou úpravou - smažení a restování - technologický postup smažených výrobků - změny při smažení - výtěžnost hotových výrobků - způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady	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 2022

- vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těsta, - vysvětlí význam chladnutí a dohotovení smaženého pečiva, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice smažených výrobků, - osvojí si technologické postupy výroby smažených pekařských výrobků; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - provádí organoleptické hodnocení výrobků, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí smažených výrobků a uvede metody zamezující jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění, - určí kritické body výroby smažených výrobků.	- způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
Žák/žákyně - ovládá numerické dovednosti nutné pro přepočet surovinových norem, - provede technologické výpočty, - vypočítá ukazatele důležité v pekařské výrobě, - vysvětlí význam odborných přepočtů v praxi.	5. Odborné výpočty - přepočty surovinových norem - technologické výpočty - výpočet tolerance a ukazatele jakosti - význam odborných výpočtů v praxi	5
Žák/žákyně	6. Výrobky ze šlehaných a třených hmot	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 2022

- vysvětlí rozdíl mezi šlehanou a třenou hmotou, - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu výrobků ze šlehaných a třených hmot, - charakterizuje výrobky ze šlehaných a třených hmot, - charakterizuje způsoby kypření, - vyjmenuje sortiment výrobků ze šlehaných a třených hmot - popíše suroviny pro výrobu šlehaných a třených hmot, vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - zná technologický postup výroby vybraných druhů pečiva ze šlehaných a třených hmot, - vysvětlí pravidla přípravy šlehaných a třených hmot a jejich zpracování, - vysvětlí postupy zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy - objasní tepelný režim pečení výrobků ze šlehaných a třených hmot, - uvede teploty pečení výrobků ze šlehaných a třených hmot, - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších výrobků z šlehaných a třených hmot, - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání, vypékání výrobků z šlehaných a třených hmot,	- charakteristika a přehled sortimentu - přehled druhů těst a výrobků - suroviny - výroba třených a šlehaných hmot - ruční a strojové dělení, tvarování a plnění - kypření hmot - úprava výrobků před tepelnou úpravou - odsazování výrobků na plechy - pečení výrobků ze šlehaných a třených hmot - technologický postup výroby pečiva ze šlehaných a třených hmot - změny při pečení - výtěžnost hotových výrobků - způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
---	---	--

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 2022

- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě hmot, - vysvětlí význam chlazení pečiva, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice výrobků z šlehaných a třených hmot, - osvojí si technologické postupy výroby pekařských výrobků z šlehaných a třených hmot; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - provádí organoleptické hodnocení výrobků, - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků z šlehaných a třených hmot a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění, - určí kritické body výroby výrobků ze šlehaných a třených těst.		
Žák/žákyně - charakterizuje skupinu trvanlivého pečiva, - vyjmenuje sortiment trvanlivého pečiva, - popíše suroviny pro výrobu trvanlivého pečiva, vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků,	7. Trvanlivé pečivo - charakteristika a přehled sortimentu - přehled druhů těst a výrobků - suroviny pro výrobu trvanlivého pečiva	2
Žák/žákyně	8. Perníky, oplatky, tyčinky	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 2022

- popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu perníků, oplatek a tyčinek, - charakterizuje způsoby kypření, - vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot pro přípravu perníků, tyčinek a oplatek a jejich zpracování, - vysvětlí změny při zrání těst a hmot, - vysvětlí postupy zdobení a dohotovování výrobků před a po tepelné úpravě, - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy - objasní režim tepelné úpravy těst a hmot pro přípravu perníků, tyčinek a oplatek, - vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot, - vysvětlí pravidla tepelné úpravy a dohotovování výrobků, - vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších perníků, oplatek a tyčinek, - ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání, vypékání perníků, oplatek a tyčinek, - uvede teploty pečení perníků, oplatek, tyčinek - vysvětlí význam chladnutí pečiva, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice perníků, oplatek a tyčinek, - osvojí si technologické postupy výroby perníků, oplatek a tyčinek; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - provádí organoleptické hodnocení výrobků,	- suroviny pro výrobu perníků, tyčinek a oplatek - ruční a strojové dělení, tvarování a plnění - technologický postup výroby perníků, tyčinek a oplatek - výroba perníku - kypření hmot a těst - zásady zrání těst a polotovarů, teplota, vlhkost a doba - úprava výrobků před tepelnou úpravou - odsazování výrobků na plechy - pečení trvanlivého pečiva - změny při pečení - výtěžnost hotových výrobků - způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
---	---	--

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 2022

- charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí perníků, oplatek a tyčinek a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění, - určí kritické body výroby vybraných trvanlivých výrobků.		
Žák/žákyně - popíše suroviny pro výrobu sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky, vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - charakterizuje způsoby kypření, - zná technologické postupy výroby sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky, - vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot pro přípravu sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky a jejich zpracování a dohotovení, - vysvětlí postupy dohotovování výrobků před a po tepelné úpravě, - vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy, - osvojí si technologické postupy výroby sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky; na příkladu popíše konkrétní technologický postup, - objasní režim tepelné úpravy těst a hmot pro přípravu sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky,	9. Suchary, kostky do knedlíků, strouhanka - suroviny pro výrobu sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky - přehled druhů těst a výrobků - kypření těst a hmot - výroba těst na výrobu sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky - ruční a strojové dělení a tvarování - úprava výrobků před tepelnou úpravou - pečení - technologický postup výroby sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky - změny při pečení - výtěžnost hotových výrobků	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 2022

- vysvětlí význam chlazení sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice sucharů, kostek do knedlíků a strouhanky, - rozpozná změny při skladování a stárnutí strouhanky, kostek do knedlíků a sucharů a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění. - vyzdvihne význam sucharů pro dietetiku, - vysvětlí uplatnění těchto výrobků v praxi.	- způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků - dietetika	
Žák/žákyně - popíše suroviny pro výrobu extrudovaných výrobků, vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků, - zná technologické postupy výroby vybraných extrudovaných výrobků, - hmot pro přípravu extrudovaných výrobků a jejich zpracování a dohotovení, - osvojí si technologické postupy výroby extrudovaných a pufovaných výrobků; na příkladu popíše konkrétní technologický postup - vysvětlí postupy dohotovování výrobků před a po tepelné úpravě, - objasní režim tepelné úpravy hmot pro výrobu extrudovaných výrobků,	10. Výrobky extrudované - charakteristika a sortiment - přehled druhů hmot a výrobků - suroviny pro výrobu extrudovaných a pufovaných výrobků - výroba hmot pro přípravu extrudovaných a pufovaných výrobků - ruční a strojové dělení a tvarování - kypření hmot - úprava výrobků před tepelnou úpravou - tepelná úprava	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 2022

- vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy nejběžnějších extrudovaných výrobků, - zná způsoby uchovávání, balení, skladování a expedice extrudovaných výrobků, - rozpozná změny při skladování a stárnutí extrudovaných výrobků a uvede metody zamezujících jejich stárnutí, - vysvětlí pravidla balení výrobků a význam označování, - vysvětlí pravidla uchovávání, skladování a expedice výrobků, - uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady a způsoby jejich prevence a odstranění, - vysvětlí uplatnění těchto výrobků v praxi.	- technologický postup výroby extrudovaných a pufovaných výrobků - změny při tepelné úpravě - výtěžnost hotových výrobků - způsoby hodnocení jakosti - hodnocení jakosti výrobků, vady - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - stárnutí pekařských výrobků - expedice výrobků	
Žák/žákyně - objasní vedení běžné výrobní, skladové a technologické evidence, - vysvětlí systém označování potravin, datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem), - vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků, - vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků.	11. Vedení evidence v provozu a označování potravin a výrobků - provozní evidence - skladová a expediční evidence - zásady prodeje pekařských výrobků - označování potravin	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 2022

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik			
Ročník	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,

- 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 2022

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.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uplatňuje znalost organizace odborného výcviku v praxi, - 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, 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.	1. Úvod - 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
- 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,	2.Pekárenský provoz, sanitace pekárenského prostoru - 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 2022

- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně, - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy pekárenských provozů.		
Žák/žákyně - efektivně využívá surovinové zdroje a pomocné látky v pekařském provozu, - vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností, - zhodnotí organolepticky kvalitu surovin, - normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností, - prosévá mouku, - přesně váží na různých druzích stolních vah, odměřuje tekutiny, - upraví a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování, - obsluhuje zařízení pro manipulaci, přepravu a dopravu surovin a ostatních materiálů, - obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků.	3.Příprava surovin, normování - surovinové zdroje - výběr a příprava surovin - normování surovin - vážení, odměrování a úprava surovin - měření a směšování tekutých surovin	50
Žák/žákyně - 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, pracuje s nevitálními žitnými kvasy, - provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení, - obsluhuje periodické dělicí stroje, - připravuje náplně dle receptury,	4.Příprava těst a náplní - 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

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 2022

- ovládá všechny způsoby ztužování klonků.		
Žák/žákyně - provádí strojní tvarování všech druhů běžného pečiva, - tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek všechny druhy běžného pečiva, - ručně plní a zdobí polotvary a výrobky, - využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků.	5. Tvarování a dohotovování výrobků - ruční a strojní tvarování běžného pečiva	90
Žák/žákyně - 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, - určí stupeň propečení výrobků, - rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů.	6.Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků - 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	90
Žák/žákyně - kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady, - obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků, - obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou,	7. Odbytové činnosti - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketace výrobků - komunikace s odběratelem	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 2022

- 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, - komunikuje se zákazníkem, - provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu.	- prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje	
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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uplatňuje znalost organizace odborného výcviku v praxi, - 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, 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.	1. Úvod - 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
Žák/žákyně - 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,	2. Příprava surovin na výrobu chleba - 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 2022

- obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů, - obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin roztoků.		
Žák/žákyně - 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.	3. Příprava těsta a vedení kvasných stupňů na chleba - ruční a strojní hnětení těst - příprava jednotlivých druhů chleba - rozvažování, dělení a skulování těstových dílů	122
Žák/žákyně - ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků, - provádí narážení chleba, - ručně tvaruje chleba, - obsluhuje skulovací zařízení, - reguluje správné zrání chleba, - určí správné dohotovení dle druhu chleba, - odsazuje výrobky na plechy, - vložení chleba před pečením.	4. Tvarování a dohotovování chleba - ruční a strojní tvarování chleba - odsazování do ošatek - zrání chleba	125,5
Žák/žákyně - posoudí stupeň vyzrálosti 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,	5. Příprava na pečení a tepelná úprava chleba - sázení chleba na pečicí pás - technologický průběh pečení chleba - vypékání chleba - smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění	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 2022

rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů.		
Žák/žákyně - 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, - provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čistících prostředků a sanitární techniky, - obsluhuje čistící stroje a myčky přepravek.	6. Odbytové činnosti - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketace výrobků - komunikace s odběratelem - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje	70
Žák/žákyně - provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách.	7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách	30
Žák/žákyně - opakováním upevňuje probrané učivo, - zdokonaluje manuální zručnost prohlubuje si zásady osvojené v předešlých tematických celcích.	8. Opakování probraného učiva	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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uplatňuje znalost organizace odborného výcviku v praxi, - 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, 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.	1. Úvod - charakteristika pracoviště, organizace práce na pracovišti - osobní a provozní hygiena - kritické body - bezpečnost technických zařízení - odpadové hospodářství	30
Žák/žákyně - 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,	2. Příprava surovin na výrobu jemného pečiva - 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 2022

- obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů, - obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin, roztoků.		
Žák/žákyně - 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.	3. Příprava těsta a průběh kynutí - ruční a strojní hnětení těst - příprava jednotlivých druhů výrobků jemného pečiva - rozvažování, dělení a ztužování těstových klonků	112
Žák/žákyně - ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků, - provádí strojní tvarování jemného pečiva, - tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek všechny druhy jemného pečiva, včetně pečiva z listových a plundrových těst, - obsluhuje tvarovací zařízení, - reguluje správné kynutí pečiva, - určí správné dohotovení dle druhu pečiva.	4. Tvarování a dohotovování různých druhů jemného pečiva - ruční a strojní tvarování jemného pečiva - plnění různými náplně dle druhu pečiva - dohotovování a povrchová úprava - kynutí	145,5
Žák/žákyně - posoudí stupeň vyzrálosti na pečení - připraví pec na sázení, - sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu,	5. Příprava na pečení a tepelná úprava jemného pečiva - sázení pečiva do pece - technologický průběh pečení pečiva - vypékání pečiva	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 2022

- 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.	- smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění	
Žák/žákyně - 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, - vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici, - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů(HACCP) a pravidel správné výrobní a hygienické praxe.	6. Odbytové činnosti - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketace výrobků - komunikace s odběratelem - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje	70
Žák/žákyně - provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách.	7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách	40
Žák/žákyně - upevňuje si probrané učivo, - zdokonaluje manuální zručnost - osvojuje zásady osvojené v předešlých tematických celcích.	8. Opakování probraného učiva	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 2022

Materiální zajištění vzdělávání

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

Pracoviště Bratříků

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna (pro 30 žáků)	15	Školní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, propagační materiály, obrazové materiály
Kmenová učebna (pro 16 žáků)	3	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	7	Připojení do sítě LAN, Internet Laserová síťová tiskárna Softwarové vybavení Windows, programy pro výuku psaní na klávesnici, multimediální výukové programy
Sportovní hřiště	1	Hřiště pro malou kopanou Kurty na volejbal, tenis a nohejbal
Školní studijní a informační centrum	1	10000 ks knižních svazků 15 titulů novin a časopisů Slovníky, atlasy a encyklopedie Sbírka výukových CD-ROMů Barevná tiskárna, skener a kopírka

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 2022

		počítače pro žáky
Tělocvična a posilovna	2	Vybavení pro všechny sportovní hry, posilovací stroje, rotopedy standardní vybavení pro výuku TEV a posilování.

OP Kyjovská

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Odborná dílna pekař	3	Pracovní stoly nerez, chladničky Liebherr, sporáky Mora, kuchyňský robot, konvektomaty, stolní a digitální váha, univerzální hnětač
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

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 2022

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.

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 2022

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