ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Cukrář - zkrácené studium 2022

1 Identifikační údaje ... 3
1.1 Předkladatel ... 3
1.2 Zřizovatel ... 3
1.3 Název ŠVP ... 3
1.4 Platnost dokumentu ... 3
2 Profil absolventa ... 4
2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi ... 4
2.2 Kompetence absolventa ... 4
2.3 Způsob ukončení vzdělávání ... 8
3 Charakteristika vzdělávacího programu ... 9
3.1 Celkové pojetí vzdělávání ... 9
3.2 Organizace výuky ... 11
3.3 Realizace praktického vyučování ... 12
3.4 Výchovné a vzdělávací strategie ... 12
3.5 Začlenění průřezových témat ... 15
3.6 Přípravné kurzy nabízené školou ... 16
3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků ... 16
3.8 Organizace přijímacího řízení ... 17
3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ ... 18
3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ... 18
3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných ... 20
3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ... 20
3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání ... 21
4 Učební plán ... 22
4.1 Týdenní dotace - přehled ... 22
4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu ... 22
4.2 Celkové dotace - přehled ... 23
4.3 Přehled využití týdnů ... 23
5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ... 24
6 Učební osnovy ... 25
6.1 Ekonomika ... 25
6.2 Technologie ... 31
6.3 Suroviny ... 42
6.4 Stroje a zařízení ... 51
6.5 Výtvarná příprava ... 60
6.6 Odborný výcvik ... 65
7 Zajištění výuky ... 78
8 Charakteristika spolupráce ... 79
8.1 Spolupráce s dalšími institucemi ... 79
8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery ... 79

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola řemesel a služeb, Děčín IV, Ruská 147/46, příspěvková organizace
ADRESA ŠKOLY: Ruská 147/46, 40502 Děčín IV-Podmokly
JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Mgr. Tomáš Daněk
KONTAKT: 412 151 411
IČ: 00556807
RED-IZO: 600170560

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Ústecký kraj
ADRESA ZŘIZOVATELE: Velká Hradební 3118/48, Ústí nad Labem, 400 02
KONTAKTY:

475 657 212

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Cukrář - zkrácené studium 2022
KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář
ZAMĚŘENÍ: všeobecné
STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem
FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 01.09.2022
VERZE ŠVP: 1

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola řemesel a služeb, Děčín IV, Ruská 147/46, příspěvková organizace
ADRESA ŠKOLY: Ruská 147/46, 40502 Děčín IV-Podmokly
ZŘIZOVATEL: Ústecký kraj
NÁZEV ŠVP: Cukrář - zkrácené studium 2022
KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář
PLATNOST OD: 01.09.2022
STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem
FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

Délka a forma vzdělávání - 1 rok denní studium
Dosažený stupeň vzdělání - střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení vzdělávání - závěrečná zkouška
Potvrzení dosaženého vzdělání - výuční list

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobnách cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.
Absolvent je schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

2.2 Kompetence absolventa

KLÍČOVÉ KOMPETENCE
Kompetence k učení
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovit potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že žák:
- pozitivně přistupuje k učení a vzdělávání;
- využívá různé techniky učení, vytváří si vhodný studijní režim a podmínky;

- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledává a zpracovává informace, je čtenářsky gramotný;
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky;
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že žák:
- vysvětlí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve;

spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že žák:
- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumí běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- uvědomuje si výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, prohlubuje své jazykové dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovali o své zdraví, spolupracovali s ostatními a přispívali k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že žák:
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;

- odpovědně přistupuje ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností;
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly;
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s trvale udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že žák:
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomuje si význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že žák:
- odpovědně přistupuje k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a přizpůsobuje se měnícím se pracovním podmínkám;
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn,. že žák:
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, vymezí je, popíše a správně využije pro dané řešení;
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn., že žák:

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a off-line komunikace;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím, je mediálně gramotný.

ODBORNÉ KOMPETENCE

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi dbali na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., že absolventi by:

- charakterizovali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- ovládali zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;
- ovládali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);

je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., že absolvent by:

- uváděli kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi jednali ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje, tzn., že absolventi by:

- ovládali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem

Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tzn., že absolventi by:
- vybírali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazovali manuální zručnost při výrobě;
- uplatňovali estetické hledisko při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení;
- vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovali zásady osobní hygieny, provádí sanitaci provozu cukrárny;
- zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru.

Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni provádět kontrolu a dbali na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, tzn., že absolventi by:
- hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem;
- prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků;
- kontrolovali dodržování technologických postupů, sleduje kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řeší běžné problémy.

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou podle jednotného zadání.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola řemesel a služeb, Děčín IV, Ruská 147/46, příspěvková organizace
ADRESA ŠKOLY: Ruská 147/46, 40502 Děčín IV-Podmokly
ZŘIZOVATEL: Ústecký kraj
NÁZEV ŠVP: Cukrář - zkrácené studium 2022
KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář
PLATNOST OD: 01.09.2022
STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem
FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Společnou vzdělávací strategií školního vzdělávacího programu je:
- učit se poznávat, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat;
- učit se pracovat a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován;
- učit se být, tj. porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, jednat s větší autonomií, samostatným úsudkem a osobní zodpovědností;
- učit se žít společně, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Školní vzdělávací program Cukrář bude šířeji koncipován vzhledem k lepšímu uplatnění absolventů na trhu práce. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k vykonávání tohoto povolání. Důraz je kladen na propojení teorie s praxí. Ve výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí didaktických pomůcek a moderní techniky.

Odborné předměty jsou úzce propojeny s odborným výcvikem, jehož cílem je praktické osvojení teoretických znalostí a dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. Celkové pojetí výuky by mělo reagovat na měnící se požadavky trhu práce. Odborné vzdělávání bude realizováno odbornými předměty a předmětem Odborný výcvik, ve kterém si žáci ověří své teoretické znalosti. Bude se více respektovat provázanost a aplikace

odborných předmětů na konkrétní úkol z praxe a propojení s reálným životem. Důraz bude kladen na úzkou spolupráci školy s obchodními firmami.

Odborný výcviku bude realizován ve školní výrobně a od 2. ročníku může též probíhat na pracovištích smluvních partnerů školy . Vedle odborného vzdělávání bude kladen důraz také na vzdělání jazykové.
Profesní, personální i sociální kompetence budou rozvíjeny na odborných exkurzích. Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší rovněž tzv. dodatek k výučnímu listu Europass usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

Vyučovací proces směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí:
- kompetence komunikativní;
- personální kompetence k učení a práci;
- sociální kompetence k práci a spolupráci s ostatními;
- kompetence k řešení problémů;
- kompetence k užívání informačních a kmunikačních technologií;
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh;
- kompetence k pracovnímu uplatnění.

Tyto klíčové kompetence se průběžně rozvíjejí:
- v procesu teoretického vyučování;
- v procesu praktického vyučování;
- při mimovyučovacích aktivitách;
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb.

Průřezová témata jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci osvojují a prakticky uplatňují:
- v běžném životě školy;
- při zapojení do konkrétních školních aktivit;
- průběžně ve výuce jednotlivým předmětům;
- při vlastních projektech a prezentacích.

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa.
- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Informační a komunikační nástroje

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Studium je organizováno jako jednoroční denní. V daném týdnu probíhají vždy 4 dny odborný výcvik a 1 den teoretická výuka.

Školní rok začíná 1. září a končí 31. srpna. Školní rok se člení na období školního vyučování a období školních prázdnin. Organizace školního roku je stanovena prováděcím právním předpisem MŠMT (termíny zahájení a ukončení školního roku, termíny prázdnin, termín vydání vysvědčení,

Základní povinností žáka je docházet do školy pravidelně a podle stanoveného rozvrhu hodin se účastnit vyučování.

Vyučovací hodina teoretické výuky trvá 45 minut . Pořadí a čas vyučovacích hodin stanovuje rozvrh hodin a rozpis suplování. Každá hodina začíná a končí zvoněním.

Dopolední vyučování ve vyučovacím dni začíná nejdříve v 7 hodin a odpolední vyučování ve vyučovacím dni končí nejpozději ve 20 hodin. V odůvodněných případech může ředitel školy v denní formě vzdělávání určit počátek dopoledního vyučování od 6 hodin a konec odpoledního vyučování žáků ve 22 hodin.

Forma realizace praktického vyučování

Vyučovací hodina odborného výcviku a odborné praxe trvá 60 minut. V odborném výcviku je vyučovací jednotkou vyučovací den, který nesmí být delší než 7 vyučovacích hodin.

Odborný výcvik je zajištěn ve školní výrobně. Při praktických činnostech využívají znalosti získané v teoretickém vyučování.

Odborný výcvik a odborné praxe probíhají na základě vnitřních řádů pracovišť odborného výcviku a na základě pracovních řádů a bezpečnostních či jiných předpisů platných u subjektů, u nichž má škola zřízena svá pracoviště.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Nedílnou součástí výuky jsou odborné exkurze.
Střední škola řemesel a služeb Děčín IV úzce spolupracuje s městem Děčín a dalšími partnerskými organizacemi při pořádání různých společenských akcí, jako jsou rauty, při kterých získávají žáci cenné zkušenosti a odborné dovednosti pod vedením učitelů odborného výcviku. Výuka je v průběhu studia doplněna systémem exkurzí, výletů a dalších aktivit, které doplňují běžnou výuku o

praktické činnosti, zprostředkovávají poznávání reality a odborné i umělecké zážitky žáků, což vede k lepšímu naplnění vzdělávacích cílů. V oblasti estetické výchovy je to systém poznávacích výletů do kulturně významných míst Ústeckého kraje a celé České republiky.
Své odborné dovednosti mohou žáci uplatnit též při odborných soutěžích a žáci se během studia zúčastňují přehlídek a soutěží, které pořádá škola.

3.3 Realizace praktického vyučování

Studium je organizováno jako jednoleté denní. V daném týdnu probíhá čtyři dny praktické vyučování.

Odborný výcvik je realizován ve školní provozovně.

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	• mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí• znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
Kompetence k řešení problémů	• porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit aověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky• uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
Komunikativní kompetence	• vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje • zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

Výchovné a vzdělávací strategie	
	• snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii • zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí • vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) • pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
Personální a sociální kompetence	• posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek • reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku • ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí • mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí • pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností • přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí	• jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci • jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie • uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých • zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě • chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje • uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních • uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu • podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	• mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám • mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze • mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady • umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků • rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
Matematické kompetence	• používat pojmy kvantifikujícího charakteru • provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy • nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) • aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru • aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	• pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace • získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet • pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií • uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaných informacím, být mediálně gramotní

Výchovné a vzdělávací strategie	
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	- charakterizuje bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem; - dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - ovládá zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik; - ovládá systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce); - je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	- uvádí kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; - dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; - dbá na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	- ovládá význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; - zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady; - efektivně hospodaří s finančními prostředky; - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník
Občan v demokratické společnosti	TECH , SUR , SAZ , VYV , EKON , OV	
Člověk a životní prostředí	TECH , SUR , SAZ , VYV , EKON , OV	
Člověk a svět práce	TECH , SUR , SAZ , VYV , EKON , OV	
Informační a komunikační technologie	TECH , SUR , SAZ , VYV , EKON , OV	

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
EKON	Ekonomika
OV	Odborný výcvik
SAZ	Stroje a zařízení
SUR	Suroviny
TECH	Technologie
VYV	Výtvarná příprava

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za první pololetí lze vydat místo vysvědčení výpis.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků jsou dána klasifikačním řádem, který vychází ze Zákona č. 561/2004 Sb. (v platném znění) o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. Klasifikační řád je součástí školního řádu.

Na začátku školního roku jsou žáci povinni se seznámit se školním řádem, s klasifikačním řádem a s pravidly hodnocení v jednotlivých předmětech.

Vyučující využívají různé druhy zkoušení - ústní, testy, písemné práce vypracované jednotlivci i skupinami žáků, hodnocení praktických prací. Průběžně je sledována příprava žáka na vyučování, aktivita a výkon v jednotlivých hodinách.

V odborném výcviku a při praktických činnostech se také hodnotí vztah žáka k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Sleduje se i dodržování předpisů vztahujících se k práci, hospodárnost využívání materiálů a energií, způsob obsluhy a udržování zařízení, nástrojů a pomůcek.
Vyučující v hodinách předmětů se zvýšeným obsahem praktických činností (cvičení, odborná praxe), stanoví na začátku klasifikačního období, kolik cvičení nebo praxí je nutno absolvovat, aby byl žák z předmětu hodnocen.

Na základě průběžné klasifikace je žák hodnocen v jednotlivých pololetích školního roku. Při klasifikaci je hodnoceno, jak žák ovládá poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti. Posuzuje se

jeho samostatnost, tvořivost, správnost, pohotovost, přesnost, výstižnost a způsob, jakým žák uplatňuje poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů.

Nelze - li žáka hodnotit na konci prvního pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za první pololetí bylo provedeno nejpozději do skončení druhého pololetí. Není - li možné žáka hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí.

Nelze - li žáka hodnotit na konci druhého pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za druhé pololetí bylo provedeno nejpozději do konce září následujícího školního roku. Do doby hodnocení navštěvuje žák nejbližší vyšší ročník. Není - li žák hodnocen ani v tomto termínu, neprospěl.

Žák, který na konci druhého pololetí neprospěl nejvýše ze 2 povinných předmětů, nebo žák, který neprospěl na konci prvního pololetí nejvýše ze 2 povinných předmětů vyučovaných pouze v prvním pololetí, koná z těchto předmětů opravnou zkoušku nejpozději do konce příslušného školního roku v termínu stanoveném ředitelem školy. Opravné zkoušky jsou komisionální.

Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Ze závažných důvodů může ředitel školy žákovi stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku.

Má - li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka pochybnosti o správnosti hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů od vydání vysvědčení (výpisu vysvědčení), požádat ředitele školy o komisionální přezkoušení žáka.

V průběhu středního vzdělávání se žákovi umožňuje přestup do jiné střední školy, změna oboru vzdělání, přerušení vzdělávání, opakování ročníku a uznání předchozího vzdělání, a to na základě písemné žádosti. Součástí žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka je souhlas žáka. Písemné žádosti povoluje ředitel školy.

Způsoby hodnocení

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Přijímání ke studiu je v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášek o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání v platném znění. Podmínkou je absolvování středního vzdělání a splnění podmínek přijímacího řízení.

Forma přijímacího řízení

Obsah přijímacího řízení

Stanovuje ředitel školy v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášek o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání v platném znění.

Kritéria přijetí žáka

Stanovuje ředitel školy v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášek o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání v platném znění.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická část zkoušky trvá 2 pracovní dny.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Škola se v dané oblasti řídí ustanovením zákonných norem. Při postupech upravených vyhláškou č. 27/2016 Sb., v platném znění, přihlíží škola ke všem vyjádřením žáka v záležitostech týkajících se jeho vzdělávání s ohledem na jeho věk a stupeň vývoje. O těchto záležitostech se poskytují žákovi nebo zákonnému zástupci žáka dostatečné informace.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle individuálního vzdělávacího plánu. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka / žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle pokynů výchovného poradce. Součástí individuálního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, časové rozložení studia, způsob hodnocení práce žáka, využívání pomůcek. Podobný přístup je k i žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojených s hyperaktivitou (ADHD). Práce s těmito žáky spočívá hlavně ve volbě vhodných výukových a především výchovných prostředků. Charakter školy a požadavky na zdravotní způsobilost, zejména v oblasti odborného vzdělávání předpokládá pouze lehké formy zdravotního postižení, které umožňují plnou integraci.

Přijetí uchazeče ke studiu je nutné individuálně konzultovat s vedením školy. Škola není zcela bezbariérovou budovou.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je na žádost rodičů a na základě doporučení poradenského zařízení, vypracován individuální výukový plán. Cíle vzdělávání těchto žáků zůstávají zachovány, ale rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení

žáka. Snahou je volit pro každého žáka vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby přes své znevýhodnění osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které vyučují.

Třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v posilování jejich motivace ke studiu a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s třídním učitelem, výchovným poradcem, školením metodikem prevence a případně vychovatelem DM. V době konzultačních hodin nebo po individuální domluvě je možnost doučování. Nároky na výsledky vzdělávání zůstávají nezměněny.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi: Výchovní poradci škol, ze kterých žáci přicházejí, Pedagogicko-psychologická poradna v Děčíně,

Oddělení sociálně-právní ochrany dětí MÚ Děčín

Praktičtí lékaři pro děti a dorost

Kliničtí psychologové

Střediska výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování

Krizová poradna v Děčíně

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

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.

Za mimořádně nadaného žáka se považuje především 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. Škola využívá odborných přehlídek pořádaných v rámci České republiky a odborné soutěže.

Vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných je zaměřeno na inkluzivní vzdělávání a žáci jsou zařazeni do běžné třídy.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení. Vzdělávání nadaného a mimořádně nadaného žáka se může uskutečňovat podle IVP. IVP je podle potřeby žáka v průběhu vzdělávání doplňován a upravován. Školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou sleduje a vyhodnocuje naplňování IVP.

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:
- školního řádu;
- provozních řádů odborných učeben;
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů;
- pokynů k praxi a odbornému výcviku;
- pokynů k průběhu exkurzí.

S těmito dokumenty jsou žáci prokazatelně seznámeni nejen na začátku každého školního roku, ale i v jeho průběhu. Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů.
Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle Školní preventivní strategie

vypracované školní metodičkou prevence.
Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou podle jednotného zadání.
Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium		Týdenní dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	
Povinné předměty				
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	0+0.5		**0+0.5**
Odborné vzdělávání	Technologie	0+3		**0+3**
	Suroviny	0+2		**0+2**
	Stroje a zařízení	0+0.5		**0+0.5**
	Výtvarná příprava	0+1		**0+1**
	Odborný výcvik	0+28		**0+28**
Celkem hodin		**35**	**0**	**0+35**

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Žák bude klasifikován z předmětu Český jazyk a z předmětu Literatura jednou výslednou známkou. Na vysvědčení bude uveden předmět Český jazyk a literatura.

Žák od I. ročníku studuje jazyk ze dvou nabízených cizích jazyků v oblasti Cizí jazyk 1. Z vybraného cizího jazyka je po celou dobu studia klasifikován.

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium		Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	
Povinné předměty				
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika			
Odborné vzdělávání	Technologie			
	Suroviny			
	Stroje a zařízení			
	Výtvarná příprava	0+33		**0+33**
	Odborný výcvik			
Celkem hodin		**33**	**0**	**0+33**

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník
Projektové dny	1	0
Výuka dle rozpisu učiva	33	0
Celkem týdnů	**34**	**0**

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Disponibilní časová dotace	0	0	Technologie	3	0
			Suroviny	2	0
			Stroje a zařízení	0.5	0
			Ekonomika	0.5	0
			Odborný výcvik	28	0
			Výtvarná příprava	1	33
Celkem RVP	**0**	**0**	**Celkem ŠVP**	**35**	**33**

6 Učební osnovy

6.1 Ekonomika

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
0.5	0	0.5
Povinný		

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	
Charakteristika předmětu	**Cíl předmětu** • poskytnout žákům odborné znalosti z oblasti ekonomiky • žáci si osvojí ekonomické pojmy a porozumí jim • žáci se orientují v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení • žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru **Charakteristika učiva** • žáci získávají vědomosti a dovednosti dlouhodobější povahy • žáci mají pochopit nutnost dalšího vzdělávání **Pojetí výuky** • výuka předmětu probíhá klasickými metodami tj. výklad, vysvětlování, příklady z praxe • výuka je doplňovány příklady ze současného ekonomického dění u nás i ve světě **Pomůcky** • odborná literatura, odborné časopisy, zákony, internet **Metody ověřování**

Název předmětu	Ekonomika
	• ústní zkoušení • písemné zkoušení a testy
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.),pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
	Kompetence k řešení problémů: • porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky • uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
	Komunikativní kompetence: • zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty • zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí • vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru

Název předmětu	Ekonomika
	příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
	Personální a sociální kompetence: • posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje • uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám • mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze • mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady • znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků • rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických,administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí,svými předpoklady a dalšími možnostmi
	Matematické kompetence: • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Název předmětu	Ekonomika
	• pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace • získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet • pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných,elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií • uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaných informacím, být mediálně gramotní
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení • zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady • efektivně hospodařit se svými finančními prostředky • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Ekonomika	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 16.5**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení	

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
	• Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
Základní ekonomické pojmy - Hospodaření a hospodářský proces - Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, inflace - Výrobní faktory		správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy
		vysvětlí pojem životní úroveň
		objasní podstatu a fungování hospodářského procesu
		objasní pojmy pracovní a nepracovní proces
		orientuje se a objasní pojmy výrobní, finanční, fiktivní kapitál, přírodní zdroje
		objasní jednotlivé pojmy národního hospodářství
		vysvětlí pojem inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel
		vysvětlí její důsledky na finanční situaci obyvatel
		na příkladu vysvětlí, jak se bránit důsledkům inflace
Základy tržní ekonomiky - Druhy trhů - Subjekty trhu - Nabídka, poptávka - Zboží, cena		rozezná mechanismus působení trhu
		posoudí vliv nabídky a poptávky na cenu zboží
		posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku
Finanční vzdělávání - peníze, platební styk - úvěrové produkty - úroková míra, RPSN - banky - pojištění - domácí rozpočet - inflace		vysvětlí podstatu peněz
		orientuje se v platebním styku, v kurzovním lístku, provede směnu
		vysvětlí druhy platebních karet
		vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN
		vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu
		charakterizuje druhy úvěrů a jejich zajištění
		orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a porovná pojišťovací produkty
		sestaví domácí rozpočet, orientuje se v příjmech a výdajích domácnosti

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
		vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům
Hospodaření - náklady a výnosy - hospodářský výsledek, zisk, ztráta - zásady daňové evidence		stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období
		objasní pojmy náklady, výnosy a hospodářský výsledek
		objasní zásobování podniku
		rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů
		vypočítá výsledek hospodaření
		vysvětlí zásady daňové evidence
Podnikání - živnosti - obchodní korporace - podnikatelský záměr a rozpočet - povinnosti podnikatele		orientuje se v právních formách podnikání a dovede
		charakterizovat jejich základní znaky
		posoudí vhodné formy podnikání pro obor
		orientuje se v právních normách
		popíše základní povinnosti podnikatele
		vyhotoví jednoduchý podnikatelský záměr a rozpočet
Daně a daňová soustava - státní rozpočet - daňové doklady a výpočet daní - přiznání k dani		orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát
		provede jednoduché výpočty daní
		vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH
		zná náležitosti daňového dokladu, vyhotoví daňový doklad
Pracovně právní vztahy - Mzdová soustava - Výpočet mzdy - zdravotní a sociální pojištění pojištění		vypočte sociální a zdravotní pojištění
		vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání
		zná náležitosti pracovní smlouvy
		popíše jednotlivé složky mzdy
		vypočítá hrubou a čistou mzdu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- schopnost jednat hospodárně - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a prosazování trvale udržitelného rozvoje ve své pracovní činnosti - uplatňovat nejen ekonomickou efektivnost, ale i hledisko ekologické		
Občan v demokratické společnosti		

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
- orientace v masových médiích, jejich využití a kritické hodnocení - schopnost diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách a hledat kompromisní řešení		
Člověk a svět práce		
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů - schopnost práce s příslušnými právními předpisy		
Informační a komunikační technologie		
- naučit žáky pracovat s komunikačními prostředky, zejména s internetem		

6.2 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
3	0	3
Povinný		

Název předmětu	Technologie
Oblast	
Charakteristika předmětu	**Cíl předmětu** • cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům ucelený soubor osvojení si dovedností • a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě • žáci jsou vedeni k technologické kázni a k rutině zvládnout základní technologické procesy při výrobě • osvojit si pravidla hygieny,sanitace provozu a bezpečnost práce **Charakteristika učiva** • předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky cukrářské výroby • učivo zahrnuje veškerou tradiční a moderní výrobu cukrářských výrobků • sleduje současné vývojové trendy a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy • rozvíjí zájem žáků o novinky v oboru a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti

Název předmětu	Technologie
	• k zvýšení kompetencí přispívá práce s vhodnou odbornou literaturou • vyhledávání nových informací na internetu **Pojetí výuky** • výuka je vedena formou výkladu s následným diktovaným slovem a tvorbou vlastních poznámek • v návaznosti na znalosti žáků získaných na OVY **Pomůcky** • učebnice – Cukrářská výroba I.,II., III., ročník • videokazety s odbornou tématikou • odborná literatura • odborné časopisy **Metody ověřování** • ústní a písemné zkoušení • frontální opakování • testy na volnou tvorbu odpovědí a testy s možností volby • hodnocení dle školního klasifikačního řádu
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.),pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Název předmětu	Technologie
	Kompetence k řešení problémů: • porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky • uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
	Komunikativní kompetence: • zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty • zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí • vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
	Personální a sociální kompetence: • posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek • reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje • uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

Název předmětu	Technologie
	• vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
	Matematické kompetence: • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
	Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt: • dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky • vyrábět, uchovávat, skladovat cukrářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin • využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků • dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny
	Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: • hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem • provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků • kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků • zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Název předmětu	Technologie
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Technologie	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 99**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
		seznámí se se stručnou historií cukrářské výroby

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Historie cukrářské výroby - Hygiena osobní a hygiena potravin - Sanitace v cukrářské výrobě - Bezpečnost práce - zásady a ochrana zdraví - První pomoc		u žáků je upevněno správné vnímání hygieny a sanitace, je posílena bezpečnost a ochrana zdraví při vlastní práci a práci kolektivní
		je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě
Úprava cukru - Vaření cukerných roztoků a měření koncentrace cukerných roztoků - Vary cukerných roztoků - Cukerné hmoty: Fondán, Kandys, Karamel, Dobošův karamel,Kulér - Pasty: jádrová, kokosová, kávová, krokantová - Vady cukerných hmot		charakterizuje cukerné rozvary, druhy a jejich použití
		vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby
		popíše výrobu cukerných rozvarů, rozlišuje cukerné rozvary podle hustoty
Náplně a polevy - Charakteristika náplní, rozdělení podle trvanlivosti, význam a využití - Charakteristika polev, rozdělení, význam a použití polev		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam
		rozlišuje druhy náplní a polev podle použitých surovin a trvanlivosti
		navrhne použít náplní a polev v cukrářské výrobě
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
Pevná tuková těsta - Charakteristika a rozdělení pevných tukových těst - Výběr a úprava surovin, zadělávání a tvarování těst - Pečení výrobků - změny při pečení - Linecká těsta - Vaflové těsto - Třené linecké těsto - Výrobky z lineckého, vaflového a třeného těsta - Křehké těsto - Slané a sýrové těsto		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		popíše konzistenci, vlastnosti těst a uvede cukrářské výrobky
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst
Čajové a pařížské pečivo - Charakteristika a rozdíl čajového a pařížského pečiva - Těsta vhodná pro přípravu čajového a pařížského pečiva - Výroba čajového a pařížského pečiva		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst
Pálená hmota a Listové těsto - Výběr a úprava surovin - příprava pálené hmoty - Tvarování a pečení výrobků z pálené hmoty, vady výrobků - Charakteristika listového těsta, hydratace		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		popíše konzistenci, vlastnosti těst a uvede cukrářské výrobky
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
- Výběr a úprava surovin - výrobní postup listového těsta - Tvarování a pečení listového těsta - Vady listového těsta a výrobků		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst
Koloidy - Koloidní roztoky – pravé, nepravé - Pěna – viskozita kapalin - Činitelé působící na objem pěny - Proces probíhající v pěně při pečení		popíše vliv složení surovin na objem pěny
		vysvětlí princip změny pěny při pečení
		seznámí se s důležitostí fyzikálního kypření při přípravě těst
Šlehané hmoty - Lehké šlehané hmoty - výběr a příprava surovin, charakteristika přípravy, výroba, výrobky, vady - Nahřívané šlehané hmoty - výběr a příprava surovin, charakteristika přípravy, výroba, výrobky, vady - Šlehaná hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku - výběr a příprava surovin, charakteristika přípravy, výroba, výrobky, vady - Těžké šlehané hmoty - výběr a příprava surovin, charakteristika přípravy, výroba, výrobky, vady - Zvláštní druhy šlehaných hmot: - výběr a příprava surovin, charakteristika přípravy, výroba, výrobky, vady		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby
		uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		popíše správný stupeň našlehání hmot
		popíše rozdíly mezi šlehanými hmotami
		uvede vhodnou teplotu při pečení jednotlivých druhů hmot
		popíše charakteristiku hmoty a výhody jejího použití v cukrářské výrobě
		uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění
Třené hmoty - Charakteristika, výhody této hmoty - Příprava a výběr surovin výrobní postup - Tvarování a pečení výrobků z třené hmoty - Vady hmot, jejich příčiny a odstranění. - Výrobky z třených hmot		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby
		uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		popíše charakteristiku hmoty a výhody jejího použití v cukrářské výrobě
		navrhne používaný tuk při výrobě třené hmoty
		dokáže popsat výhody tohoto těsta
		uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Jádrové hmoty - Rozdělení jádrových hmot výběr a úprava surovin. - Výrobní postup jádrových hmot. - Tvarování a pečení výrobků. - Vady výrobků jádrových hmot. - Výrobky z pečených jádrových hmot - Výrobky z nepečených jádrových hmot - Jádrové hmoty s kombinací s lineckým těstem		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby
		uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		popíše charakteristiku hmoty a výhody jejího použití v cukrářské výrobě
		vysvětlí předpřípravu jádrovin před použitím
		popíše výrobní postup a způsob pečení
		uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění
Smetanové výrobky - Charakteristika smetanových výrobků - Druhy – smetanové náplně vařené a nevařené - Jednotlivé druhy nevařených smetanových náplní - Jednotlivé druhy vařených smetanových náplň - Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní - Vady smetanových náplní - Smetanové výrobky		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby
		uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků
		popíše základní hygienické předpisy při práci se smetanou
		uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění
Ozdoby a jejich příprava - Příprava modelovacích hmot a pomůcky na modelování - Technika barvení modelovacích hmot - Rozdělení ozdob podle použité hmoty, modelovací hmoty, z griliášové hmoty, z karamelu, z bílkové glazury, z máslového krému, z čokolády a ovoce		vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby
		vyjádří ozdobou účel výrobku
		uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění
		charakterizuje význam ozdob při konečné úpravě výrobků
Perníkové těsto - Charakteristika složení těsta - Suroviny pro přípravu těsta a jejich předpříprava - Výrobní postup těsta, odležení těsta - Tvarování a pečení výrobků - Vady korpusů a jejich příčiny - Výrobky z perníkového těst		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		popíše postup přípravy invertního cukru
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		charakterizuje suroviny pro výrobu perníkového těsta
		popíše zdobení perníkových výrobků
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst
		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Kynutá těsta - Charakteristika kynutého těsta - Výběr a úprava surovin - Výrobní postup kynutého těsta, příprava kvásku, biochemické procesy - Tvarování a pečení výrobků z kynutého těsta - Vady výrobků kynutého těsta - Výrobky z kynutého těsta - Listové kynuté těsto – plundrové - Příprava plundrového těsta - Výrobky z plundrového těsta		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		charakterizuje vlastnosti droždí
		rozliší suroviny a zpracování kynutého a plundrového těsta
		charakterizuje konzistenci těsta
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst
Zmrzliny a mražené krémy - Rozdělení zmrzlin a krémů - Výběr a úprava surovin - Předpisy pro výrobu zmrzlin - Zmrzliny připravované ze základných surovin - Zmrzliny připravované z tekutých směsí - Zmrazování zmrzlinových směsí - Zmrzlinové speciality - Tvarování zmrzlin a úprava pohárů - Vady zmrzlin		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů
		charakterizuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu
		navrhne složení zmrzlinového poháru
		objasní systém kontroly kritických bodů
Oplatky - Charakteristika a dělení oplatek - Hnědé oplatky – výběr a úprava surovin. Výroba oplatek - Bílé oplatky – výrobní postup - Využití bílých oplatek v lékařství		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		uvede suroviny používané pro léčebné účely
		posoudí rozdíl mezi výrobou klasických těst a hmotou na výrobu oplatek
Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky - Skladování surovin, polotovarů a výrobků - Systém kontroly kritických bodů - Balení, označení a expedice výrobků - Zásady prodeje výrobků - Rámcové technologické postupy - Technologické výpočty		uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků
		charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení
		charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky
		popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
		vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků
		uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici
		vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků
		navrhne vhodné obalové materiály
		provádí technologické výpočty
		objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin
		vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby
DIA výrobky - Charakteristika DIA výrobků - Výběr a úprava surovin - Rozdělení výrobků podle diet - Charakteristika jednotlivých druhů diet - Bezlepková dieta - Výrobky pro bezlepkovou dietu - Diabetická dieta - Výrobky pro diabetiky		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení
		charakterizuje DIA výrobky
		charakterizuje bezlepkovou dietu
		vyjmenuje DIA výrobky
Speciální výrobky - Rozdělení speciálních výrobků - Výrobky charakteru orientálních cukrovinek - Jemné smetanové výrobky - Ostatní nepečené výrobky		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot
		zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu
		uvede druhy speciálních výrobků a jejich rozdělení
Výživa a stravování - Fyziologie výživy - Živiny - Výživové hodnoty potravin - Zásady správné výživy - Druhy výživy - Alimentární nákazy		chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa
		objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin
		popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy
		pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin
		rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě
		uvede mechanické a chemické prostředky trávení
		uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy
		ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
		vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka
		vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku
		vysvětlí princip přeměny látek a energií
		vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě - spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob; - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a životní prostředí		
- environmentální problematika (voda a hospodaření z vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v OV - osobní příklad UOV - manipulace s obaly,nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly ukládat / třídění odpadu –formou recyklace získávání druhotné suroviny/ - při sanitaci pracoviště OV používání čistících prostředků šetrných životnímu prostředí,které jsou v přírodě lehce odbouratelné.		
Informační a komunikační technologie		
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména z internetu - pracovat s informacemi především s využitím prostředků informačních a komunikace se softwarem		

6.3 Suroviny

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
2	0	2
Povinný		

Název předmětu	Suroviny
Oblast	
Charakteristika předmětu	**Cíl předmětu** • cílem obsahového okruhu předmětu suroviny je osvojení si vědomostí a upevnění potřebných znalostí v oblasti surovin, pomocných látek a přísad používaných v cukrářské výrobě • jejich složení , vlastnostech a použití • žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se fyziologií výživy a výživovými hodnotami potravin. **Charakteristika učiva** • předmět suroviny systematicky navazuje a je propojen s ostatními odbornými předměty • jedná zejména o aplikaci získaných znalostí a dovedností v technologii a praktické odborné přípravě prováděné v rámci odborného výcviku • Velmi úzká návaznost je i na předmět chemii, jejíž poznatky prolínají celým obsahem učiva. Žáci jsou průběžně seznamováni s důležitými pojmy z oblasti výživy, hygienickými předpisy a nejdůležitějšími surovinami používanými v cukrářské výrobě • učivo je soustavně doplňováno a rozšiřováno o poznatky z oblasti nových surovin. **Pojetí výuky** • výuka je vedena formou výkladu s následným diktovaným slovem a tvorbou vlastních poznámek • v návazností na znalosti žáků získaných na OVY **Pomůcky** • učebnice, odborná literatura, • videokazety • vzorky jednotlivých surovin

Název předmětu	Suroviny
	• receptury, normy • ukázky obalových materiálů **Metody ověřování** • ústní a písemné zkoušení • frontální opakování • testy na volnou tvorbu odpovědí a testy s možností volby • hodnocení dle školního klasifikačního řádu
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
	Kompetence k řešení problémů: • porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky • uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
	Komunikativní kompetence: • zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty • zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí • vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)

Název předmětu	Suroviny
	Personální a sociální kompetence: • posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek • reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku • ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí • mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí • adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje • uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
	Matematické kompetence: číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace

Název předmětu	Suroviny
	• získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet • pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných,elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií • uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaných informacím, být mediálně gramotní
	Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt: • dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky • využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků • dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny
	Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: • hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem • provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků • kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků • zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.

Název předmětu	Suroviny
	Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Suroviny	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 66**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
Potravinářská prvovýroba - Potravinářská prvovýroba našeho hospodářství - Potravinářský průmysl v České republice		je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě
		vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí
Složení a vlastnosti potravin - Rozdělení potravin podle původu - Složení potravin a jejich vlastnosti: bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitaminy		charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady
		charakterizuje živiny podle chemického složení, jejich vlastnostech, význam a výskyt v potravinách
		objasní důležitost cukru pro cukrářskou výrobu

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Cukry a ostatní sladidla - Charakteristika a vlastnosti cukrů - Výroba řepného a třtinového cukru - Obchodní druhy cukrů - Včelí med - Umělá sladidla		porovná mezi sebou používání medu, řepného cukru a umělých sladidel
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
Obiloviny, druhy, výroba mouky - Charakteristika obilovin,ošetření a vady a skladování obilí - Výroba mouky - Chemické složení mouky - Posuzování a vady mouky - Skladování mouky, škůdci		rozezná dle předlohy jednotlivé druhy obilovin
		objasní pojem vysoko a nízko vymletá mouka
		rozliší použití mouky pro jednotlivé úkony
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Vejce: význam, složení, druhy a jakostní znaky - Skladování a uchovávání vajec - Konzervace vajec - Sušení vajec, mrazení vajec - Vady a opatření vajec proti infekcím.		popíše stavbu a chemické složení vajec
		porovná jednotlivé způsoby konzervace vajec
		orientuje se v hygienických požadavcích pro práci s vejci
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Mléko a mléčné výrobky - Druhy a složení mléka - Úprava,ošetřování a složení mléka - Vady mléka a vlivy působící na jakost mléka - Konzervace mléka: způsoby - Zahuštěné mléčné výrobky - Sušená mléka, výroba, použití, skladování - Výroba smetany: druhy, složení, ošetřování a skladování smetany - Máslo: výroba a druhy másla - Tvaroh: výroba a druhy tvarohu - Sýry: druhy sýrů		objasní důležitost mléka a mléčných výrobků ve výživě
		vysvětlí ošetření mléka v mlékárnách
		popíše mléčné výrobky používané v cukrářské výrobě
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Tuky Základní rozdělení tuků, složení a význam tuků ve výživě - Rozdělení tuků podle původu a konzistence - Živočišné tuky: druhy - Rostlinné tuky: druhy -		objasní význam tuků z hlediska výživy
		posoudí škodlivost nadměrného množství tuků ve výživě

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Emulgované potravinářské tuky - Ztužené potravinářské tuky - Použití a skladování tuků		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Ovoce a ovocné výrobky - Význam ovoce ve výživě - Složení a charakteristika ovoce - Druhy domácího ovoce: jádrové, peckové,bobulovité, skořápkové - Jižní druhy ovoce: druhy - Speciální exotické ovoce - Zelenina s vlastností ovoce - Sušení a proslazování ovoce - Sterilování ovoce: chladem, teplem - Ovocné výrobky: kompoty - Proslazené ovoce - Marmelády a džemy - Ovocné šťávy a sirupy		rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky
		uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce
		zhodnotí ovoce z hlediska ochrany zdraví pro člověka
		rozpozná jednotlivé druhy ovoce a dokáže je zařadit do skupin
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Jádroviny - Charakteristika a složení jádrovin Základní rozdělení jádrovin - Druhy jádrovin - Olejnatá semena: druhy - Použití jádrovin a skladování		rozezná rozdíl mezi jádrovinami a olejnatými semeny
		objasní předpřípravu jednotlivých druhů jádrovin před dalším zpracováním
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Kakao a čokoláda - Pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů - Výroba kakaové hmoty - Výroba kakaového prášku a kakaového másla - Výroba čokoládové hmoty - Druhy a složení čokolád a využití v cukrářské výrobě		zdůvodní význam kakaa pro cukrářskou výrobu
		vysvětlí výrobu kakaové hmoty, kakaového másla a kakaového prášku
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Pochutiny - Význam a rozdělení pochutin - Káva: druhy, úprava kávy a použití - Čaj: druhy a úprava čaje - Koření: druhy, charakteristika. nejpoužívanějšího koření v cukrářské výrobě		vysvětlí význam používání koření z hlediska výživy a smyslového posouzení (chutě a vůně)
		rozezná jednotlivé druhy koření a pochutin
		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Nápoje alkoholické a nealkoholické Alkoholické nápoje - Destiláty: výroba - Nejpoužívanější druhy destilátů a úpoužití v cukrářské výrobě - Likéry - výroba, druhy, použití v cukrářské výrobě - Víno - druhy, použití v cukrářské výrobě Nealkoholické - Limonády - rozdělení - Džusy, nektary		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		popíše stručně výrobu vína a destilátů používaných v cukrářské výrobě
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Tresti, aroma a potravinářská barviva - Tresti s přírodních aromatických surovin - Tresti vyrobené synteticky - Ocet: druhy a výroba octu - Přírodní organická barviva - Syntetická barviva		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		rozliší podle vůně používané aroma a navrhne použití v cukrářské výrobě
		charakterizuje využití trestí, aromat a potravinářských barviv v cukrářské výrobě
Želírovací přípravky - Agar-agar - Pektin - Želatina - Ostatní želírovací prostředky		uvede způsob použití želírující látky, navrhne využití v cukrářské výrobě
		popíše výrobu želírovacích látek
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
Kypřící prostředky - Druhy kypření - Droždí - výroba, druhy, vady, použití, skladování - Chemické kypřící prostředky		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		rozlišuje jednotlivé druhy kypření a kypřících prostředků
		navrhne požití kypřících prostředků při přípravě těst a hmot

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu
Nové druhy surovin - Rychlošlehací přípravky - Moučné směsi na výrobu náplní - Zmrzlinové směsi - Stabilizátory - Emulgátory		sleduje nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků
		uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
		uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků
Chemické látky - Organické kyseliny - Anorganické kyselina - Konzervační prostředky		rozliší způsob používání chemických látek pro výrobu
		uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě - spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita,komunikace		
Člověk a životní prostředí		
- environmentální problematika (voda a hospodaření z vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v OV - osobní příklad UOV - manipulace s obaly,nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly ukládat / třídění odpadu –formou recyklace získávání druhotné suroviny/ - při sanitaci pracoviště OV používání čistících prostředků šetrných životnímu prostředí,které jsou v přírodě lehce odbouratelné		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Informační a komunikační technologie		
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména z internetu - pracovat s informacemi především s využitím prostředků informačních a komunikace se softwarem		

6.4 Stroje a zařízení

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
0.5	0	0.5
Povinný		

Název předmětu	Stroje a zařízení
Oblast	
Charakteristika předmětu	**Cíl předmětu** • Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářské výrobě • vyučovací předmět poskytuje žákům potřebné vědomosti a dovednosti o strojním vybavení používaném v cukrářské výrobě • předmět vede žáky k pochopení významu využívání strojního zařízení pro usnadnění a zrychlení výrobních operací • navazuje na vědomosti a dovednosti žáka osvojené v předmětu technologie a umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojního zařízení v cukrářských provozech. • vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci ovládali konstrukci strojů a výrobních linek, včetně zásad ochrany a bezpečnosti zdraví při práci • obsluhovali a prováděli základní údržbu strojů a technického vybavení provozoven; • pracovali se stroji hospodárně, naučili se šetřit s energiemi a chovali se citlivě k životnímu prostředí; • získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v cukrářské výrobě.

Název předmětu	Stroje a zařízení
	Charakteristika učiva • učivo navazuje zejména na jednotlivé tématické celky v předmětu technologie a je propojeno s předmětem odborný výcvik • do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a strojního zařízení i nejmodernější stroje a výrobní linky • učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a o běžné údržbě strojů a zařízení a jejich využití v cukrářských provozovnách s důrazem na bezpečnost práce, na požární prevenci, ekologii i na hospodárné zacházení a využití strojních technologií **Pojetí výuky** • ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména technologie a odborného výcviku • vyučující používá při výuce obrazové pomůcky a audiovizuální techniku • žáci jsou seznamováni s nejnovějšími poznatky v oblasti technického rozvoje **Pomůcky** • učebnice, tabulky, grafy, propagační materiály různých firem zabývajících se vývojem strojního zařízen • fotografie, schémata, videokazety • ukázky obalových materiálů. **Metody ověřování** • žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu • frontální opakování učiva • při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí • sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů • práce s informacemi z odborné literatury
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a

Název předmětu	Stroje a zařízení
	zpracovávat informace • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.),pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
	Kompetence k řešení problémů: • porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky • uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
	Komunikativní kompetence: • zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty • zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí • vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
	Personální a sociální kompetence: • posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek • reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku • ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí • mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

Název předmětu	Stroje a zařízení
	• adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní • pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností • přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly • podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje • uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
	Matematické kompetence: • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace • získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet • pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných,elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií • uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaných informacím, být mediálně gramotní

Název předmětu	Stroje a zařízení
	Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt: • dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky • využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků • dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny
	Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: • hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem • provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků • kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků • zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V

Název předmětu	Stroje a zařízení
	případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Stroje a zařízení	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 16.5**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
Učivo		**ŠVP výstupy**
Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - Doprava surovin - Skladování surovin, druhy skladů - Mechanická dopravní zařízení - Dopravníky - Váhy a vážení v cukrářské výrobě - Čistící a prosévací stroje		uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování
		popíše mechanizaci ve skladu
		uvede způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu
		získá poznatky o strojní vybavení, jeho obsluze, čištění a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářských provozech
		uvědomuje si význam využívání mechanizace a automatizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
		chápe důležitost dodržování bezpečnostních předpisů a ochrany zdraví při práci na jednotlivých strojích a snaží se tak předcházet úrazům
		charakterizuje způsoby dopravy balených a volně ložených surovin
		vysvětlí rozdíl mezi mechanickou a pneumatickou dopravou
		uvede druhy podlahových skladů a jejich základní vybavení
		popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech, moučném hospodářství a způsoby skladování ostatních volně ložených surovin
		orientuje se v druzích mechanických dopravních zařízení
		uvědomuje si význam paletizace při skladování a dopravě surovin
		objasní princip činnosti a funkce dopravníků a jejich použití v cukrářských průmyslových závodech
		rozlišuje mechanické a elektronické váhy, ovládá praktické uplatnění vah při zpracování surovin
		vysvětlí a zdůvodní význam použití prosévacích strojů, zná princip funkce, popíše hlavní části prosévacích strojů
Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot - Šlehací stroje - Přídavná zařízení k šlehacím strojům - Mísicí a hnětací stroje - Třecí stroje - Mixéry - Fondánové tabulovací stroje		popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě
		uvědomuje si význam šlehacích strojů v cukrářské výrobě
		objasní podstatné rozdíly ve funkci šlehacích strojů
		vysvětlí pojem univerzální stroje a jejich funkci, rozlišuje jednotlivé typy, umí je popsat a ovládá jejich obsluhu i údržbu
		seznámí se s novinkami, které se objevují na trhu a určí jejich přednosti
		orientuje se v možnostech použití přípojných strojků v cukrářské výrobě
		vysvětlí význam a princip funkce mísících a hnětacích strojů
		charakterizuje jednotlivé druhy mísících strojů a jejich uplatnění v cukrářské výrobě
		popíše význam, funkci, konstrukci a princip činnosti mixérů, třecích strojů a fondánky

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
		orientuje se v obrazových materiálech
Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot - Rozvalovací stroje - Dělicí a tužicí stroje - Odřezávací strunové stroje - Tvarovací stroj RHEON - Stříkací stroje - Roztírač plátů - Dávkovací a plnicí stroje		má přehled o možnostech využití mechanizace při tvarování cukrářských těst a hmot
		popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek, popíše postup práce na rozvalovacích strojích, rozeznává rozdíly v práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích
		uvede možnosti uplatnění univerzálních odřezávacích strojů, seznamuje se s novými typy strojů a s jejich využitelností v cukrářské výrobě
		charakterizuje podstatu funkce tvarovacího stroje RHEON, zná možnosti pracovních operací na tomto zařízení
		popíše funkci a obsluhu roztírače plátů
		objasní postup práce u dávkovacích a plnicích strojů, chápe objemový princip dávkování
Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků - Rozkrajovač korpusů - Máčecí zařízení - Mazací stroje - Balící stroje - Obalové materiály - Vitrýny - Výrobníky šlehačky - Pomůcky užívané v cukrářské výrobě		popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků
		popíše funkci a obsluze rozkrajovačů korpusů z pálené hmoty a šlehaných hmot
		popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů
		popíše postup práce na potahovacích stolech a máčecích a potahovacích strojích
		vysvětlí funkci, konstrukci a princip činnosti mazacích strojů
		charakterizuje druhy obalů pro cukrářskou výrobu , uvede způsoby balení cukrářských výrobků
		rozliší funkci poloautomatických a automatických balicích strojů
		popíše funkci a význam obalů a způsoby jejich označování
		vyhledává technické novinky
Klimatizační zařízení - Zařízení na úpravu vzduchu - Popis funkce klimatizačního zařízení		rozlišuje druhy klimatizačního zařízení
		vysvětlí princip funkce klimatizační jednotky s popisem hlavních částí
Zařízení pro tepelnou úpravu - Význam a rozdělení zařízení - Význam a rozdělení pecí - Periodické pece - Kontinuální pece - Varná zařízení - Smažicí zařízení - Bezpečnost práce při obsluze tepelného zařízení		vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení, zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení
		rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku
		charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v cukrářské výrobě

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
		popíše pečícího zařízení, rozdělí pece podle různých hledisek
		chápe význam moderních pecí, rozlišuje způsoby vytápění
		vysvětlí cyklotermický ohřev
		vysvětlí základní princip funkce kontinuálních pecí, popíše jejich použití
		rozliší druhy a způsoby využití varných zařízení
		uvede základní rozdíly v činnosti periodického a kontinuálního smažícího zařízení
		uvědomuje si nutnost dodržování bezpečnostních opatření při práci s tepelným zařízením
Chladící a mrazící zařízení - Způsoby chlazení a zmrazování v cukrářských provozech - Princip strojového chlazení a zmrazování - Chladící a mrazící zařízení - Zmrzlinové výrobníky - Vitríny - druhy vitrín, využití		vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladící zařízení z praxe
		charakterizuje způsoby chlazení a zmrazování v cukrářské výrobě, uvede jejich využití
		uvede podstatné rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chladícím a mrazícím zařízením
		uvědomuje si význam používání kvalitního, vysoce hygienického zařízení na výrobu zmrzlin
		popíše funkce a obsluhu zmrzlinových výrobníků
		orientuje se v druzích chladícího a mrazícího zařízení
		uvědomuje si nutnost užívání kvalitního a vysoce hygienického zařízení na výrobu zmrzlin
Komplexně mechanizované výrobní linky Význam a druhy výrobních linek - Výrobní linka na listové těsto - Výrobní linka na pevná těsta - Výrobní linka na perník - Výrobní linky na šlehané hmoty - Výrobní linka na kynutá těsta - Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby		uvědomuje si význam plně mechanizované a automatizované výroby
		charakterizuje druhy výrobních linek
		orientuje se ve směrech dalšího vývoje v oblasti strojového vybavení cukrářských provozoven
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- žáci si osvojí systém mravních a etických hodnot s důrazem na profesionální hrdost budoucích odborníků - jsou vedeni k vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti a dodržování pracovní morálky		
Člověk a svět práce		

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
- příprava žáků, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi - schopnost samostatně jednat a rozhodovat, řešit vzniklé problémy ve výrobě - verbálně i písemně komunikovat s dodavateli a odběrateli		
Člověk a životní prostředí		
- žáci jsou vedeni k tomu, aby znali vhodná technická zařízení, která nezatěžují přírodu a dovedli je používat - osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání		
Informační a komunikační technologie		
- tvoří v předmětu stroje a zařízení zejména využití počítače internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací o moderních typech strojního zařízení		

6.5 Výtvarná příprava

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
1	0	1
Povinný		

Název předmětu	Výtvarná příprava
Oblast	
Charakteristika předmětu	**Cíl předmětu** Vyučovací předmět umožňuje žákům zvládnout znalosti a dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků. Zdobení musí být v souladu s estetickými požadavky. Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění. Obecným cílem je využít získané vědomosti v praxi, zejména v odborném výcviku při dekorování cukrářských výrobků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: • ovládali kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků; • dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti

Název předmětu	Výtvarná příprava
	• vyjádřili ozdobou účel výrobku; • dekorovali cukrářské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky • prokazovali zručnost při dekoraci cukrářských výrobků; **Charakteristika učiva** • učivo má vazbu na vyučovací předmět suroviny • vědomosti a dovednosti získané v tomto předmětu žáci využijí především v technologii a odborném výcviku • žáci dokonale zvládají kreslířské dovednosti, potřebné jednak k znázorňování zamýšlených cukrářských výrobků, jednak při tažení hmotné cukrářské linie • žáci vytváří výrobky podle vlastní představivosti • žáci vyjádří ozdobou účel výrobku • výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jednotahových linií, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a technice zdobení včetně figurálních ozdob • prostorové zobrazování – základní tvar výrobku • žáci jsou vedeni ke smyslu pro barevní cítění a vyjadřování materiálem **Pojetí výuky** • při vyučování jsou využívány všechny dostupné moderní vyučovací metody a výchovné prostředky • žáci jsou vedeni k samostatné práci • vyučující jim vysvětlí postup při provádění náčrtů a dbá na to, aby výsledky jejich práce sloužily jako předloha pro praktické cvičení, které je nedílnou součástí výuky a navazuje bezprostředně na nácvik • při vyučování odborného kreslení se používá jako předloha ukázka obrazů, výkresů, modelů a průsvitky pro zpětný projektor • v hodinách praktického cvičení vyučující názorně předvádí způsoby dekorování cvičnou hmotou na skleněné podložky • vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav cukrářských výrobků, do kterých se žáci prakticky zapojují **Pomůcky** • učebnice, odborné publikace, fotografie, výkresy, modely, ukázky na internetu **Metody ověřování** • posuzování praktického cvičení • nedostatky jsou posuzovány spolu se žáky

Název předmětu	Výtvarná příprava
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Personální a sociální kompetence:** • posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek • ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí • přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie • uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Vyučující zapisuje do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Výtvarná příprava	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
Učivo		**ŠVP výstupy**
Cvičení jednotahových linií - Nácvik jednotahových linií volnou rukou - Sestavování ozdobných linek a pásů s různými motivy květů, listů,figurek		využívá tužky /fix/ k jednotahovým liniím
		dokáže sestavit linku s páskou a různými motivy květů
Písmo - Typy písma - Písmo psané - Písmo řezané - Praktické procvičování písma - Řazení písmen do slov		nacvičuje různé typy písma včetně švihovky /psané
		zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku
		nacvičuje písmo řezané s využitím keramické hmoty
		zjišťuje důležitost správně psaného písma z estetického hlediska
Stylizovaná kresba - Stylizace různých motivů - Jednotlivé postupy zvířat, květin a věcí		stylizuje konkrétné kresby - květy, zvířata
Slavnostní a sváteční motivy - Návrhy motivů ke slavnostním a svátečním příležitostem		provádí náčrty slavnostních motivů
		provádí náčrty svátečních motivů
Studie přírody		procvičuje kresby dle přírodních motivů
Barva - Barevnost /druhy barev, ladění/ - Barevná kompozice		orientuje se v účincích barev na psychiku člověka
Prvky zdobení - Okraje - Stylizační kresba - Figurální kresba		nacvičuje kresbu přírodních motivů a stylizuje je
		navrhuje ozdobné okraje
Zvětšování - Druhy zvětšování - Zvětšování podle čtverečkové sítě		ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků
		vybírá předlohy, navrhuje motivy a zvětšuje podle čtverečkové sítě
Návrhy dortů k slavnostním účelům /svatba, narozeniny/		vyjádří ozdobou účel výrobku
		zdokonaluje se v kresbě a vyhledává motivy k možnému využití v cukrářské výtvarné činnosti
		tvoří náčrtek a výkres ve skutečné velikosti
Studie a modelování tvarů a barev - Barvení - Modelování - Okraje - Vizitky		zdokonaluje se v barvení a jednoduché modelování tvarů
		modeluje tvary

Výtvarná příprava	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
- Písmena - Mašle		
Modelování a zdobení rozličných tvarů - Modelování ovoce, zeleniny, lístků, květin		ověřuje a využívá kompoziční principy při vlastní tvorbě
		navrhne výrobek podle vlastní představivosti
		dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné
		prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků
		rozezná modelování z jednotlivých hmot
Plastická modelace - Práce s mléčnou modelovací hmotou, pasteláží, potahovacím fondánem, modelovací čokoládou - Modelování zvířátek - Modelování ke slavnostním a svátečním příležitostem		používá k názorné představivosti jedlé hmoty
		experimentuje s různým jedlým materiálem a pomůckami
		využívá získaných znalostí k vytvoření složitějších tvarů zvířat a lidí
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- žák má právo na svobodné uplatnění svých názorů při volbě vhodných návrhů - diskutuje o vhodnosti použití ozdobných prvků v kolektivu - snaží se vhodnou argumentací přesvědčit ostatní o výhodách zvolených postupů - je si vědom své odpovědnosti vůči spotřebitelům a dekoruje cukrářské výrobky vkusně, čistě, esteticky procítěně		
Informační a komunikační technologie		
- využívání odborné učebny výpočetní techniky při získávání nových poznatků na internetu - možnost uplatnění získaných informací při praktickém provádění dekorace cukrářských výrobků - žáci se seznamují se způsoby zdobení výrobků v různých zemích prostřednictvím internetu		
Člověk a životní prostředí		
Předmět odborné kreslení vede žáky k tomu, aby: - chápali interaktivní vztah mezi přírodou a zdravím obyvatelstva - znali používání vhodných surovin a přídatných látek na přípravu hmot vhodných ke zdobení, které, nebudou ohrožovat zdraví spotřebitelů - osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí - věděli, jak zacházet s odpady a jakým způsobem je lze recyklovat		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob - motivace žáků k aktivnímu pracovnímu životu doma i v zahraničí, podílet se na profesním růstu ve svém oboru		

6.6 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
28	0	28
Povinný		

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	
Charakteristika předmětu	**Cíl předmětu** Obecným cílem předmětu je osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary. **Charakteristika učiva** • žáci jsou připraveni zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro cukrářské výrobky • získat manuální zručnost v cukrářské výrobě • naučit se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení • provádět technologické výpočty • posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků • důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků • do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany. • vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci zvládli základní i složitější výrobní postupy cukrářského sortimentu • dokázali se vyrovnat se záměnou surovin podle poptávky trhu a nabídky dodavatele • byli schopni začlenit se do pracovního kolektivu a uplatnily své vědomosti v praxi

Název předmětu	Odborný výcvik
	Pojetí výuky • výuka je vedena formou výkladu, diskuse a názorného předvedení • používání skupinové i individuální výuky s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzické a duševní schopnosti **Pomůcky** Žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školní cukrářské dílny, který je průběžně doplňován a modernizován. **Metody ověřování** • důležitým faktorem hodnoceni je praktická činnost • hodnotícím kriteriem je aktivní přistup žáků k pracovním činnostem, hygieně práce a dodržovaní bezpečnostních a dalších předpisů. • součásti hodnoceni je i zkoušeni
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Výroba a odbyt • Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	**Kompetence k učení:** • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.),pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
	Kompetence k řešení problémů: • porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

Název předmětu	Odborný výcvik
	• uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
	Personální a sociální kompetence: • posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích • stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek • reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku • ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí • mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje • uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
	Matematické kompetence: • správně používat a převádět běžné jednotky • používat pojmy kvantifikujícího charakteru • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) • aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Název předmětu	Odborný výcvik
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace
	Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt: • vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky • dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky • vyrábět, uchovávat, skladovat cukrářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin • prokazovat manuální zručnost při výrobě • uplatňovat estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků • obsluhovat a udržovat potravinářské stroje a zařízení • využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků • vézt operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků • dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny • zařazovat do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
	Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: • hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem • provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků • kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem • znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik

Název předmětu	Odborný výcvik
	• znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) • být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku • dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti • dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb,zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Odborný výcvik	**1. ročník**	**Počet vyučovacích hodin: 924**
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení	

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
	• Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	

Učivo	ŠVP výstupy
Bezpečnost na pracovišti, hygiena, cukrářský provoz, úprava surovin - Seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště a míst se zvýšeným nebezpečím úrazu, bezpečnost práce, první pomoc - Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě, kritické body výroby - Seznámení s obsluhou strojů a zařízení, obsluha strojů a přístrojů, jejich čištění a základní údržba, bezpečnost a ochrana zdraví při práci se zařízením - Zásady hospodaření se surovinami, vedení skladu, příjem a výdej potravin, vážení na stolních vahách, přepočty	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, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
	objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin
	uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu
	dodržuje zásady osobní a provozní hygieny
	provádí sanitaci provozu cukrářské výroby
	rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů
	u žáků je posílena bezpečnost a ochrana zdraví při vlastní práci a práci kolektivní
	charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku
	uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
		je seznámen s důležitostí skladu a jeho chodem
		váží na stolních vahách
Úprava cukru - Příprava surovin - Vaření cukerných roztoků a měření koncentrace cukerných roztoků - Vary cukerných roztoků - Cukerné hmoty – Karamel, Dobošův karamel, Kulér - Pasty - jádrová, kokosová, kávová		připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely
		zjišťuje hustotu cukerného rozvaru
		vysvětlí důležitostí cukru při výrobě
Náplně a polevy - Charakteristika - význam, rozdělení - Příprava surovin - Trvanlivé náplně - Méně trvanlivé náplně - Náplně pro rychlou spotřebu - Náplně na pečení - Charakteristika a význam polev - Cukrové polevy - Fondánové polevy - Čokoládové polevy - Tukové a žele polevy		volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev
		rozezná jednotlivé druhy náplní a polev podle použitých surovin a trvanlivosti
		používá náplně při výrobě jednotlivých druhů moučníků
		ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy
		připravuje základní polevy dle receptury a správně potahuje cukrářské výrobky
		ošetřuje a uskladňuje polevy po jejich použití
		připravuje základní druhy náplní dle receptury
Pevná tuková těsta - Charakteristika a rozdělení pevných tukových těst - Výběr, příprava a úprava surovin, zadělávání a tvarování těst - Pečení výrobků - změny při pečení - Linecká těsta - Vaflové těsto - Třené linecké těsto - Výrobky z lineckého, vaflového a třeného těsta - Křehké těsto - Slané a sýrové těsto		připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury
		uvede postupy výroby jednotlivých druhů těst
		rozezná strukturu těsta
		uvede trvanlivost výrobků
		určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot
		zpracovává a ošetřuje syrová těsta podle technologického postupu
		obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot
		určuje správný stupeň odležení těst a hmot
Čajové a pařížské pečivo - Charakteristika pečiva - Příprava surovin		připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury
		rozliší jednotlivé druhy těst a uvede rozdíly
		ovládá výrobní postupy těst
		rozezná základní rozdíly mezi těsty

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
- Výroba čajového pečiva – těsta vhodná pro přípravu - Výroba pařížského pečiva		určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot
		zpracovává a ošetřuje syrová těsta podle technologického postupu
		obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot
		určuje správný stupeň odležení těst a hmot
Pálená hmota - Výběr, příprava a úprava surovin - příprava pálené hmoty - Tvarování a pečení výrobků z pálené hmoty - Použití polotovarů a následné dohotovení - Vady výrobků - Pálená hmota francouzským způsobem		připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury
		pracuje pod dozorem se stroji usnadňující práci při výrobě těst
		ovládá praktický nácvik při výrobě
		určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot
		určuje správný stupeň odležení těst a hmot
		napravuje vady při přípravě těst a a hmot
Listové těsto - Charakteristika listového těsta, hydratace a bobtnání - Výběr, příprava a úprava surovin - Výrobní postup listového těsta, výrobní postup francouzským způsobem - Vady listového těsta		připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury
		pracuje pod dozorem se stroji usnadňující práci při výrobě těst
		ovládá praktický nácvik při výrobě
		určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot
		určuje správný stupeň odležení těst a hmot
		napravuje vady při přípravě těst a a hmot
Šlehané hmoty - Lehké šlehané hmoty – výběr a příprava surovin. Výrobní postup - Tvarování, pečení lehkých šlehaných hmot - Vady lehkých šlehaných hmot - Výrobky lehkých šlehaných hmot - Nahřívané šlehané hmoty – výrobní postup, Tvarování, pečení, vady - Výrobky nahřívaných šlehaných hmot - Šlehaná hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku - Výrobní postup těchto hmot – tvarování, pečení - Výrobky z této hmoty - Těžké šlehané hmoty – charakteristika přípravy, výroba - Vady těžkých šlehaných hmot - Výrobky těžkých šlehaných hmot - Zvláštní druhy šlehaných hmot - sněhové, beze hmoty a hmoty na vaničky - Výrobky a vady zvláštních šlehaných hmot		určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot
		volí správný stupeň předehřátí pece před pečením
		manipuluje s horkými upečenými korpusy
		vizuálně rozliší rozdíly mezi těsty
		ručně prokrajuje a plní korpusy
		rozlišuje jednotlivé druhy korpusů a přiřadí je k jednotlivým náplním
		posoudí používaný tuk při výrobě

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
Třené hmoty - Charakteristika, výhody hmoty. Příprava a výběr surovin, výrobní postup - Tvarování a pečení výrobků z třené hmoty - Vady hmot, jejich příčiny, a odstranění - Výrobky z třených hmot		zvolí správně homogenizovaný tuk popíše výhody třeného těsta
Jádrové hmoty - Rozdělení jádrových hmot, výběr, příprava a úprava surovin - Výrobní postup jádrových hmot - Tvarování a pečení výrobků - Vady výrobků jádrových hmot - Výrobky z pečených jádrových hmot - Výrobky z nepečených jádrových hmot - Jádrové hmoty s kombinací s lineckým těstem		vysvětlí předpřípravu jádrovin před použitím popíše výrobní postupy a způsob pečení zvolí vhodné ošetření korpusů a jejich následné uskladnění
Smetanové výrobky - Charakteristika smetanových výrobků - Druhy – smetanové náplně vařené a nevařené - Příprava surovin - Jednotlivé druhy nevařených smetanových náplní - Jednotlivé druhy vařených smetanových náplň - Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní - Vady smetanových náplní - Smetanové výrobky		dodržuje základní návykové hygienické předpisy při práci se smetanou dohotovuje smetanové výrobky tvaruje ručně se správnou špičkou pro široký sortiment cukrářských výrobků řádně ošetřuje smetanové výrobky uvede trvanlivost výrobků a jejich balení
Ozdoby - příprava - Příprava surovin - Příprava modelovacích hmot, pomůcky na modelování - Technika barvení modelovacích hmot - Rozdělení ozdob podle použité hmoty - modelovací hmoty, z griliášové hmoty, z karamelu, z bílkové glazury, z máslového krému, z čokolády a ovoce		připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš ošetřuje a skladuje ozdoby pro další použití připravuje různé druhy ozdob
Speciální výrobky - Rozdělení těchto výrobků - Výrobky charakteru orientálních cukrovinek - Příprava surovin - Jemné smetanové výrobky - Ostatní nepečené výrobky		pracuje s netradičními surovinami uvede trvanlivost výrobků a jejich balení

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
Hodnocení jakosti surovin a výrobků - Jakostní znaky surovin, skladování, ošetřování surovin a výrobků - Záruční lhůty potravin, přejímka a ošetření potravin, jakost surovin, příčiny znehodnocení surovin, fyzikálně chemické vlivy, biologické vlivy		posoudí normy a jakost potravin
		vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnost surovin
		charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění
		objasní systém kontroly kritických bodů
		uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků
Perníkové a medové těsto - Charakteristika složení těsta - Suroviny pro přípravu těsta a jejich příprava - Výrobní postup těsta - odležení těsta - Tvarování a pečení výrobků - Vady korpusů a jejich příčiny - Výrobky z perníkového těsta - Výrobky z medového těsta		pracuje s medem
		vyvaluje těsto na požadovanou výšku
Kynutá těsta - Charakteristika kynutého těsta - Výběr, příprava a úprava surovin - Výrobní postup kynutého těsta - příprava kvásku - biochemické procesy - Tvarování a pečení výrobků z kynutého těsta - Vady výrobků kynutého těsta - Výrobky z kynutého těsta - Listové kynuté těsto – plundrové - Příprava plundrového těsta - Výrobky z plundrového těsta		posoudí správný stupeň vymíšení - rozezná tuhosti
Zmrzliny a mražené krémy - Rozdělení zmrzlin a krémů - Výběr, příprava a úprava surovin - Předpisy pro výrobu zmrzlin - Zmrzliny připravované ze základných surovin - Zmrzliny připravované z tekutých směsí - Zmrazování zmrzlinových směsí - Zmrzlinové speciality - Tvarování zmrzlin a úprava pohárů - Vady zmrzlin		připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je
		uchovává zmrzliny
		tvaruje, případně zdobí zmrzliny
		obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin
		při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
Oplatky - Charakteristika a dělení oplatek - Příprava surovin - Hnědé oplatky – výběr a úprava surovin. Výroba oplatek - Bílé oplatky – výrobní postup - Využití bílých oplatek v lékařství		uvede rozdíly mezi výrobou klasických těst a hmotou na výrobu oplatek
Restaurační moučníky - Charakteristika, rozdělení restauračních moučníků - Příprava surovin - Vařené, opékané, pečené, smažené		uvede základní úpravy cukrárenských moučníků
		připravuje složité moučníky s více aspekty najednou
		charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby
Výroba a odbyt - Příprava surovin - normování surovin, výběr a příprava surovin, vážení a úprava surovin - Příprava cukrářského sortimentu - Tvarování a pečení výrobků - tvarování, pečení, manipulace - Plnění a dohotovování výrobků - prokrajování korpusů, plnění a slepování, příprava ozdob, dohotovení výrobků - Hodnocení jakosti výrobků - Skladování, uchovávání a odbyt - balení a etiketace, expedice, marketink a prodej cukrářských výrobků - Ochrana životního prostředí - surovinové zdroje, odpadové hospodářství - Vedení provozní evidence		manipuluje s horkými upečenými korpusy
		hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování
		navažuje a odměřuje suroviny
		normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností
		obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin
		upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování
		volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin
		kontroluje průběh pečení
		obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení
		tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků
		určuje stupeň propečení výrobku
		volí vhodnou teplotu a dobu pečení
		využívá klasické pece i moderní způsoby pečení
		zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením
		potahuje a dohotovuje výrobky
		připravuje různé druhy ozdob
		využívá estetických principů při zdobení
		dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky
		kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
		provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků
		sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)
		prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele
		připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje
		skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici
		volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketo
		dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí
		efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu
		volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby
		obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení
		vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků
		využívá stroje a zařízení na balení a mobilní transportní prostředky pro přepravu cukrářských výrobků
		uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě
		vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby
		provede technologické výpočty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě - spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita,komunikace		
Informační a komunikační technologie		
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména z internetu - pracovat s informacemi především s využitím prostředků informačních a komunikace se softwarem		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 924
Člověk a životní prostředí		
- environmentální problematika (voda a hospodaření z vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v OV - osobní příklad UOV - manipulace s obaly,nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly ukládat / třídění odpadu –formou recyklace získávání druhotné suroviny/ - při sanitaci pracoviště OV používání čistících prostředků šetrných životnímu prostředí,které jsou v přírodě lehce odbouratelné		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob; - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Pro rozvoj odborných kompetencí a praktických dovedností má škola vlastní pracoviště odborného výcviku, včetně cukrárny na prodej cukrářských výrobků. V budově školy je navíc zřízena učebna odborného výcviku.

Popis personálního zajištění výuky

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který uplatňuje principy systémového řízení. Důraz je kladen především na:
- žáky jako příjemce vzdělávací služby;
- zapojení žáků do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb;
- podíl všech pracovníků školy na tvorbě vzdělávacích strategií;
- zapojení všech partnerů školy do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů;
- týmovou spolupráci;
- pozitivní motivaci;
- metody autoevaluace;
- principy trvalého zlepšování.

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu s platnými předpisy.
Pedagogický tým je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.
Pro zjišťování klima školy se provádí dotazníkové šetření, s jehož výsledky byli seznámeni všichni pracovníci školy.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:
místní a regionální instituce,
školská rada,
základní školy.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků
konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, ostatní slavnosti
Pravidelné školní akce
den otevřených dveří, ples