

**Střední škola a Základní škola, Oselce
335 01 Nepomuk**

**Rámcový vzdělávací program
Potravinářská výroba 29-51-E/01**

**Školní vzdělávací program
Cukrářské práce**

Obsah ŠVP

1. Identifikační údaje školy	5
2. Profil absolventa	6
3. Charakteristika školního vzdělávacího programu	8
4. Učební plán	15
5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	17
6. Učební osnovy jednotlivých vyučovacích předmětů	19
7. Charakteristika školy	82
8. Personální a materiální podmínky realizace ŠVP	83
9. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	84
10. Přílohy, dodatky	86

1. Identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední škola a Základní škola, Oselce
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

Zřizovatel: Plzeňský kraj
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu:
Cukrářské práce

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
Střední vzdělání s výučním listem
EQF3

Délka a forma studia:
3 roky, denní forma studia

Vstupní předpoklady žáků:
splnění povinné školní docházky a kritérií přijímacího
zřízení
zdravotní způsobilost uchazeče doložená vyjádřením
lékaře

Ředitel školy: : Mgr. Zdeněk Tauchen
Kontakty: : viz adresa
tel. : 371 595 168, 773 071 715
E-mail: info@stredniskolaoselce.cz
datová schránka: x6qf4v3
IČ: 00077691

Platnost ŠVP : od 1. 9. 2025 pro všechny ročníky

2. Profil absolventa

Název a adresa školy: Střední škola a Základní škola, Oselce
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

Zřizovatel: Plzeňský kraj
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu :
Cukrářské práce

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

Popis uplatnění absolventa

Úspěšný absolvent vykonává jednoduché práce při přípravě surovin a výrobě cukrářských výrobků. Veškeré činnosti vykonává za přísného dodržování hygienických předpisů.

Typické činnosti, které absolvent vykonává jsou tyto:

- příprava, vážení a úprava základních druhů surovin používaných při výrobě cukrářských výrobků
- příprava polotovarů pro cukrářskou výrobu
- vlastní výroba těst, příprava hmot, náplní a polev
- tvarování jednodušších druhů cukrářských výrobků
- jednoduché modelování a zdobení výrobků
- výroba zmrzlin.

Absolvent zvládá jednoduché technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků a orientuje se v recepturách. Zná složení, vlastnosti a skladování jednotlivých druhů surovin a hotových výrobků.

Bezpečně manipuluje se stroji a zařízeními používanými při výrobě cukrářských výrobků.

Zvládá obsluhu jednoduchých strojů na pracovištích odborného výcviku (mimo školu).

Hospodárně využívá suroviny a energii. Dokáže si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti a práci vykonává tak, aby nenarušoval svou činností životní prostředí.

Při práci dodržuje zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce. Dodržuje předpisy požární ochrany.

Absolvent se uplatní zejména v cukrářských a pekařských provozech, ale také v restauračních provozech při výrobě cukrářských výrobků či dezertů a zmrzlin.

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

Absolvent vykonává jednoduché práce při přípravě surovin a výrobě cukrářských výrobků. Veškeré činnosti vykonává za přísného dodržování hygienických předpisů.

Typické činnosti, které absolvent vykonává jsou tyto:

- příprava, vážení a úprava základních druhů surovin používaných při výrobě cukrářských výrobků
- příprava polotovarů pro cukrářskou výrobu
- vlastní výroba těst, příprava hmot, náplní a polev
- tvarování jednodušších druhů cukrářských výrobků
- jednoduché modelování a zdobení výrobků

- výroba zmrzlin

Absolvent zvládá jednoduché technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků a orientuje se v recepturách. Zná složení, vlastnosti a skladování jednotlivých druhů surovin a hotových výrobků.

Bezpečně manipuluje se stroji a zařízeními používanými při výrobě cukrářských výrobků.

Zvládá obsluhu jednoduchých strojů na pracovištích odborného výcviku (mimo školu).

Hospodárně využívá suroviny a energii. Dokáže si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti a práci vykonává tak, aby nenarušoval svou činností životní prostředí.

Při práci dodržuje zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce. Dodržuje předpisy požární ochrany.

Absolvent byl veden tak, aby:

- jednal v souladu s etickými normami, choval se asertivně a bez předsudků jednal s lidmi z různých společenských vrstev a etnik,
- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění, vytvořil si systém celoživotního upevňování znalostí a dovedností,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, pracoval v týmu a při práci využíval prostředků moderních technologií,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o ukončení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce současně s výučním listem. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z technologie a surovin, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní části závěrečné zkoušky z Technologie a surovin. Obsah a organizace ZZ se řídí platnými školskými předpisy.

Obsah a organizace ZZ se řídí platnými školskými předpisy.

Stupeň dosaženého vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem

EQF3

3. Charakteristika vzdělávacího programu

Název a adresa školy: Střední škola a Základní škola, Oselce
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

Zřizovatel: Plzeňský kraj
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu :
Cukrářské práce

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

Celkové pojetí oboru vzdělávání

Učební obor 29-51-E/01 Potravinářská výroba je tříletý učební obor. Příprava se realizuje v rovině teoretické a praktické. Při teoretickém vyučování jsou hodiny vedeny jak klasickými metodami výuky, tak i moderními postupy, kdy vyučující používají při výuce moderní didaktické pomůcky a moderní multimediální techniku – projektory, DVD přehrávače, notebooky. Samozřejmě i nadále se využívá starší technika.

Praktická výuka se v prvním ročníku nejprve zaměří na ovládnutí základních praktických ručních dovedností, ve 2. a 3. ročníku se odborný výcvik soustředí zpracování a modelování náročnějších těst a výrobků.

Při výuce se pravidelně střídá teorie s praktickým vyučováním. V průběhu učební oboru se žáci seznámí s různými druhy cukrářských provozů. V 1. ročníku probíhá odborný výcvik ve školní cukrárně, zde žáci získávají základní dovednosti a učí se používat běžné stroje používané v malých provozovnách. Ve 2. a 3. ročníku se na pracovištích seznamují s provozem a obsluhou strojů používaných ve velkovýrobě.

Absolvent oboru vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba se v praxi může uplatnit jako samostatný pracovník v cukrářských a pekařských provozech, ale také v restauračních provozech při výrobě cukrářských výrobků či dezertů. Absolvent zvládá jednoduché technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků a orientuje se v recepturách. Zná složení, vlastnosti a skladování jednotlivých druhů surovin a hotových výrobků.

Bezpečně manipuluje se stroji a zařízeními používanými při výrobě cukrářských výrobků. Zvládá obsluhu jednoduchých strojů na pracovištích odborného výcviku (mimo školu).

Hospodárně využívá suroviny a energii. Dokáže si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti a práci vykonává tak, aby nenarušoval svou činností životní prostředí.

Při práci dodržuje zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce. Dodržuje předpisy požární ochrany.

Flexibilita, komunikativnost, kreativita, aplikace vzdělání v různých pracovních prostředích i ochota se dále odborně vzdělávat, podle potřeb trhu práce se rekvalifikovat a doplňovat vzdělání, to všechno jsou potřebné devizy pro uplatnění na dynamickém trhu práce.

Organizace vzdělávání

SŠ Oselce připravuje žáky oboru potravinářská výroba v oblasti teoretické v hodinách teorie a praktické při odborném výcviku. Teorie i praxe se po celou dobu přípravy pravidelně střídají. Teoretická výuka se uskutečňuje v budově školy v Blovicích.

Odborný výcvik probíhá v 1. ročníku v celém rozsahu v dostatečně vybavené školní cukrárně. Ve 2. a 3. ročníku absolvují odborný výcvik na tzv. smluvních pracovištích pod dohledem instruktorů odborného výcviku.

Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení vychází ze školského zákona a klasifikačního řádu SŠ Oselce. Vyučující může žáky hodnotit známkováním, slovně, bodovým systémem. Souhrnná klasifikace je ohodnocením celkové úrovně a zvládnutí kompetencí.

Hodnocení ve všeobecných předmětech v teoretické výuce se provádí formou písemných testů a ústního zkoušení. Kromě úrovně znalostí se hodnotí forma a způsob vyjadřování, v písemném projevu je součástí hodnocení i grafická úroveň.

Vyučující zadává žákům domácí práce, jejich úroveň a kvalita je také součástí klasifikace. V odborném výcviku se hodnotí úroveň odvedené práce při zadávání konkrétních úkolů, součástí hodnocení je i dodržování BOZP a PO a dalších předpisů včetně ZP.

Hodnocení odborného výcviku na smluvních pracovištích vychází pak z hodnocení žáka v pracovním deníku a v případě potřeby a nejasností ZŘOV prokonzultuje s instruktorem OV na pracovišti upřesnění klasifikace. Dle klasifikačního řádu školy lze žáka doklasifikovat a hodnotit i v dílnách odborného výcviku přímo ve škole.

Hodnocení a klasifikace závěrečných zkoušek se řídí platnými školskými předpisy.

Hodnocení klíčových kompetencí je zařazeno v rámci jednotlivých předmětů a obvykle se jedná o komplexní vyjádření úrovně žákovy komunikace, znalostí, schopnosti aplikovat vědomosti a logicky uvažovat při řešení konkrétních úkolů nejen v době přípravy na budoucí povolání, ale s ohledem na budoucí praxi, pro kterou je žák připravován.

Podmínky přijetí ke vzdělávání

Základní podmínkou je úspěšné dokončení povinné školní docházky. Při přijetí se přihlíží k dosaženému prospěchu v předposledním roce školní docházky a v pololetí posledního ročníku posledního roku školní docházky a zdravotní způsobilosti potvrzené lékařem zdravotní způsobilosti potvrzené lékařem a doporučení pedagogicko psychologické poradny nebo městského úřadu o sociálním znevýhodnění žáka.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

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

Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Pro tyto žáky jsou speciálně určeny obory vzdělávací skupiny E.

Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření se kombinují za podmínek daných školským zákonem a vyhláškou (č. 27/2016 Sb.)

1. Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je zajišťováno formou individuální integrace a formou skupinové integrace (obory E). Praktickou část vzdělávání je nutné uzpůsobit podle individuálních potřeb a možností žáka, uspořádat s ohledem na budoucí uplatnění žáka na trhu práce a pomocí dostupných kompenzačních pomůcek a výukových materiálů, žákům se poskytují na doporučení ŠPZ i další podpůrná opatření, např. asistent pedagoga nebo pedagogická intervence.

Žákům se speciálními vývojovými poruchami učení je nutné věnovat zvýšenou pozornost, volit vhodné metody a formy výuky, případně i hodnocení (individuální tempo, eliminace psaní dlouhých textů, používání testů, speciální formy zkoušení).

2. Při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním je třeba vždy vycházet z konkrétní situace vzdělávacích schopností a potřeb žáka. Jedná se zejména o volbu vhodných výchovných prostředků, úzkou spolupráci se školskými poradenskými zařízeními, sociálními pracovníky, řízení komunikačních problémů, snahu o aktivní a zvýšenou motivaci žáků a vytváření pozitivního klimatu ve škole.

Při vzdělávání těchto žáků je nutné povzbuzovat žáky při neúspěchu a posilovat motivaci k učení, poskytovat pomoc při osvojování se vhodných způsobů učení, věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy.

3. Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

Jedná se o žáky, kteří prokazují vysokou úroveň výkonů ve všech nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání, projevují vysokou motivaci, jsou cílevědomí a kreativní. Mohou mít negativa v sociálně komunikativní oblasti, mohou mít problémy v sebepojetí a sebehodnocení. Je důležité nejen zjistit, v čem žák vyniká, ale i jaké má problémy a nedostatky a tomu přizpůsobit práci s ním. Důležité je využívat náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s ICT, zapojit žáky do soutěží, prezentací školy apod. Měli by být vedeni i k co nejlepším výkonům v oblastech a předmětech, na které nejsou orientováni.

V odůvodněných případech na základě žádosti zákonného zástupce (zletilého žáka) a doporučení PPP může ředitel školy umožnit žákovi individuální vzdělávání.

Postup školy při poskytování podpůrných opatření prvního stupně – plán pedagogické podpory

Při zjištění obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka informuje vyučující daného předmětu třídního učitele žáka a výchovného poradce.

Třídní učitel vypracuje s metodickou podporou výchovného poradce plán pedagogické podpory žáka (PLPP). Na tvorbě PLPP se podílejí i vyučující ostatních předmětů.

Třídní učitel seznámí s PLPP žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka a další pedagogické pracovníky podílející se na realizaci PLPP. Seznámení s PLPP jmenovaní potvrdí svým podpisem.

Poskytování podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ostatními pedagogy průběžně vyhodnocuje. V případě potřeby PLPP za metodické podpory výchovného poradce průběžně aktualizuje s ohledem na vývoj speciálních potřeb žáka. Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření dle PLPP výchovný poradce vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Pokud se daná opatření ukáží jako nedostatečná, výchovný poradce doporučí zákonnému zástupci, v případě plnoletého žáka žákovi, využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci pokračují nadále v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o ukončení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce současně s výučním listem.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z technologie a surovin., praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní části závěrečné zkoušky z Technologie a surovin. Obsah a

organizace ZZ se řídí platnými školskými předpisy.

Průřezová témata

Všemi předměty i odborným výcvikem prostupuje snaha pedagogů o prevenci sociálně patologických jevů. Plné znění Minimálního preventivního programu Střední školy Oselce je k dispozici u metodika prevence.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství vede žáky k chápání významu slov svoboda, demokracie, zásad fungování a zdokonalování demokratické společnosti, k vytvoření postojové a hodnotové orientace. Žák by měl získat dostatečné základy k tomu, aby v osobním životě zaujal místo sebevědomého, aktivního, komunikativního a odpovědného, ale také sebekritického občana, který si dobře uvědomuje svá občanská práva ve společnosti, ale současně si je vědom povinností vůči společnosti, rodině, zaměstnavateli atd. Výuka žákovi napomůže orientovat se mediích, třídít ohromné množství informací, diskutovat o společenských i kontroverzních a citlivých problémech. To všechno předpokládá žákův vsřícný přístup nejen k novým poznatkům, ale současně k poznání historie, společenského vývoje, kulturního odkazu, různých názorových proudů, náboženství, souvislostí, domácí i zahraniční politiky. Současně je žák veden k tomu, aby byl schopen aktivně komunikovat, argumentovat, prosazovat své názory a zároveň akceptovat názory jiných.

Člověk a životní prostředí

Téma člověk a životní prostředí vede žáka k tomu, aby si uvědomoval a chápal přírodní a sociální zákonitosti, jevy, procesy v souvislosti s vlivem člověka na přírodu. Žák si musí být vědom odpovědnosti vůči sobě, společnosti i celému světu.

Přírodu by měl žák vnímat nejen jako základní existenční podmínku života jedince, ale i jako nedílnou součást vesmíru a také jako omezený zdroj přírodních surovin. Měl by chápat koloběh látek v přírodě, uvědomovat si přírodní zdroje nerostných surovin a také přírodu jako existenčně nutný zdroj výživy lidské populace.

Současně se musí orientovat v množství nebezpečných látek v přírodě, ale i v těch látkách, se kterými pracuje ve svém oboru a jsou pro přírodu i zdravý život člověka nebezpečné. Trvale udržitelný rozvoj je celoživotním procesem, za nějž je zodpovědný každý jedinec.

Žák by měl pochopit a přijmout zodpovědnost za vliv člověka na životní prostředí, půdu, klima lokální i světové.

Člověk a svět práce

Hlavním cílem je příprava takového absolventa, který je zdatným jedincem v odborné oblasti a díky tomu je schopen se dobře uplatnit na trhu práce i v osobním životě. Toto průřezové téma navazuje na znalosti získané ve všeobecném i odborném vzdělávání i v odborném výcviku.

Žák si stanoví a formuje osobní životní priority, vyhledává, třídí a rozhoduje o uplatnění a využití získaných mací.

Žáci si musí uvědomit odpovědnost za svůj život, význam vzdělání pro životní profesní úspěšnou kariéru. Prioritou je schopnost se písemně i ústně prezentovat u potenciálních zaměstnavatelů nejen s ohledem na své schopnosti, ale i se zřetelem ke vztahu zaměstnavatel

vůči zaměstnanci.

Znalost Zákonníku práce je pro každého jednice nutným předpokladem při uzavírání pracovních smluv, či dohod o provedení práce.

V případě ztráty zaměstnání by měl být schopen vyhledat možnosti sociální podpory a možnosti rekvalifikací.

Člověk a digitální svět

Digitální technologie přináší vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života. Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula. Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.

Přehled plnění průřezových témat v jednotlivých předmětech

	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Člověk a digitální svět
Český jazyk	●		●	●
Občanská nauka	●	●	●	●
Matematika			●	●
Tělesná výchova	●	●		
Základy ekonomiky	●		●	●
Hospodářské výpočty	●	●		
Počítače				●
Suroviny		●		●
Technologie		●	●	●
Zařízení závodu		●	●	
Odborné kreslení		●		
Odborný výcvik		●	●	●

Rozpracování klíčových kompetencí v teoretickém vyučování a odborném výcviku

kompetence k učení

- využívat k učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí (práce s recepty, využití norem)
- k přípravě na vyučování (OV, TV) využívat dostupné časopisy a publikace s cukrářskou tematikou

kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu a s vedením učitele navrhnout způsob provedení (OV, TV)
- při plnění zadaných úkolů využít zkušenosti nabyté při OV a TV
- využívat digitální technologie v praktickém životě i k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru,. (TV)

komunikativní kompetence

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování (OV, TV)
- naslouchat pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse (TV, OV)
- schopnost komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií.(TV)

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích (TV, OV)
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (OV, TV)
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku (OV, TV)
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci (OV, TV)

občanské kompetence

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje (OV, TV)
- jednat odpovědně a samostatně (OV)
- uvědomovat si preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií.(TV)

kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám (OV, TV)
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních příležitostech (TV)
- využívat efektivně digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti. (TV)

matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky(OV,TV)
- rozpoznat základní tvary předmětu (OV,TV)
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úloh (TV)
- správně pracovat s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě. (TV)

digitální kompetence

- pracovat s osobním počítačem (TV)
- komunikovat elektronickou poštou (TV)
- získávat informace z internetu (OV, TV)
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů (TV)
- využívat digitální technologie při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů. (TV)
- schopnost při tvořivých činnostech využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.(TV)
- porozumět hlubším principům, na kterých pracují digitální technologie. (TV)

Rozpracování odborných kompetencí v teoretickém vyučování a odborném výcviku

přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin (Su, Hv, OV)
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin a hotových výrobků a jejich vlastnosti a trvanlivost zohlednit při skladování (Zz, Su, Ov, Te)
- vedení jednoduché skladové evidence (Hv, M)

výroba cukrářských výrobků dle technologického postupu

- výběr vhodných surovin pro daný technologický postup (Su, Te, OV)
- navázení vybraných surovin podle technologického postupu (M, Hv, OV)
- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň (OV, Te)
- provádět senzorické zhodnocení kvality surovin a hotových cukrářských výrobků (OV)
- obsluha potravinářských strojů a zařízení na provozovnách a pracovištích odborného výcviku (OV, Zz)
- balení, skladování a expedice hotových výrobků (OV)

aplikování hygienických požadavků

- dodržování zásad osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí (TV, OV)
- likvidace odpadů cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy (OV)
- seznámit se s platnými hygienickými předpisy v potravinářství (OV,TV)

bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci (TV, OV)

- chápat BP jako nedílnou součást péče o zdraví všech osob vyskytující se na pracovišti
- dodržovat základní předpisy týkající se BOZP a PO

- získat vědomosti o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu (TV)

dodržovat kvalitu výrobků

- chápat kvalitu výrobků jako nástroj konkurenceschopnosti (OV)
- dodržovat stanovené normy a předpisy (OV, Te, Su)
- zohledňovat požadavky zákazníka (OV)

jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje (TV, OV)

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

4. Učební plán

Název a adresa školy: Střední škola a Základní škola, Oselce
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

Zřizovatel: Plzeňský kraj
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu :
Cukrářské práce

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

Předmět	1. ročník (hodin týdně)	2. ročník (hodin týdně)	3. ročník (hodin týdně)	Celkem za dobu vzdělávání
Český jazyk	1,5	1,5	1	128
Občanská nauka	1	1	1	96
Matematika	1	1	1	96
Tělesná výchova	1	1	1	96
Základy ekonomiky	0	1	1	64
Hospodářské výpočty	2	0	0	64
Počítače	1	1	1	96
Suroviny	2	2	2	192
Technologie	3	3	4	320
Zařízení závodu	1	0	0	32
Odborné kreslení	1	1	0	64
Odborný výcvik	14,5	21	21	1808
Celkový počet hodin týdně	30	33,5	33	96,5
Celkový počet hodin za dobu vzdělávání				3088

V 1. ročníku se střídá teoretické vyučování a praktické vyučování po týdnu.

Ve 2. a 3. ročníku jsou 4 dny teoretického vyučování a 6 dnů praktického vyučování.

Praktické vyučování v 1. ročníku probíhá 4 dny po 6 hodinách a 1 den po 5 hodinách.

Úprava výuky je nutná vzhledem k dopravním spojům dojíždějících žáků.

Ve 2. a 3. ročníku probíhá praktické vyučování na smluvních pracovištích v rozsahu 6 dnů po 7 hodinách.

V odůvodněných případech na základě žádosti zákonného zástupce (zletilého žáka) a doporučení lékaře může ředitel školy uvolnit žáka z výuky tělesné výchovy.

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Den běžeckého lyžování	0	1	0
Turistika v přírodě	0,8	0	0
Člověk za mimořádných situací	0,2	0,2	0
Časová rezerva , exkurze, projektové dny, opakování učiva	7	6,8	6
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Celkem	40	40	40

5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Název a adresa školy: Střední škola a Základní škola, Oselce

Oselce 1, 335 01 Nepomuk

Zřizovatel: Plzeňský kraj
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu :
Cukrářské práce

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

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Předměty	1.r.	2.r.	3.r.	Disponibilní hodiny (19)	Celkem za studium
Jazykové vzdělávání český jazyk (2)	Český jazyk	1	1	1	1	3
Občanský vzdělávací základ (3)	Základy ekonomiky	0	1	1	2	2
	Občanská nauka	1	1	1	0	3
Matematické vzdělávání (3)	Matematika	1	1	1	0	3
	Hospodářské výpočty	2	0	0	2	2
Estetické vzdělávání (1)	Český jazyk	0,5	0,5	0	0	1
Vzdělávání pro zdraví (3)	Tělesná výchova	1	1	1	0	3
Informatické vzdělávání (2)	Počítače	1	1	1	1	3
Technická a technologická příprava (24)	Suroviny	2	2	2		6
	Technologie	3	3	4		10
	Odborný výcvik	2	3	1	2	6
	Zařízení závodu	1	0	0		1
	Odborné kreslení	2	1	0		3
Cukrářská výroba (38)	Odborný výcvik	12,5	18	20	12,5	50,5
Celkový počet hodin týdně		30	33,5	33	20,5	96,5

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet hodin za dobu vzdělávání RVP	Počet hodin podle učebního plánu za dobu vzdělávání
Jazykové vzdělávání	64	96
Občanský vzdělávací základ	96	160
Matematické vzdělávání	96	160
Estetické vzdělávání	32	32
Vzdělávání pro zdraví	96	96
Informatické vzdělávání	64	96
Technická a technologická příprava	768	832
Cukrářská výroba	1216	1616
Disponibilní hodiny	608	656
Celkem	3072	3088

6. Učební osnovy jednotlivých vyučovacích předmětů

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacého předmětu

ČESKÝ JAZYK

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 128 (1,5-1,5-1)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacého předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými a společenskými normami správně formulovat a vyjadřovat své názory, myšlenky a postoje a obhajovat je. Učí se vyhledávat informace z různých zdrojů, používat základní jazykové normativní příručky a rozvíjí své komunikační dovednosti. Výuka je zaměřena na prohlubování a kultivaci jazykového projevu žáků a využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě. Žáci se učí porozumět literárnímu textu a prohlubují své čtenářské dovednosti.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část –Jazykové vzdělávání – český jazyk a Estetické vzdělávání.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti základního pravopisu a upevňuje je. Rozvíjí slovní zásobu, zejména v oblasti odborné terminologie a přejatých slov, rozšiřuje vyjadřovací schopnosti žáků tak, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou normou a nespisovným jazykem a nutnost používání správné odborné terminologie. Žáci pracují s Pravidly českého pravopisu a Slovníkem spisovného jazyka českého.

Oblast komunikace a slohu se věnuje sestavení jednoduchých textů ve stylu prostě sdělovacím, administrativním a odborném, s ohledem na dovednosti z oblastí běžného praktického života – běžné administrativní písemnosti, modelové situace. Žáci zdokonalují své stylistické dovednosti, tak aby byli schopni písemně i ústně komunikovat v běžných situacích.

Estetické vzdělávání se zaměřuje na rozlišování různých druhů umění a pochopení literárního textu přiměřené náročnosti. Žáci nadále upevňují své čtenářské dovednosti.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- získali přehled o kulturním dění
- dokázali být tolerantní k názorům a vkusu ostatních
- vnímali jazykovou kulturu jako součást osobnosti člověka a využívali spisovný jazyk v běžné písemné komunikaci
- dovedli slušně vystupovat
- se výstižně a správně vyjadřovali

Výukové strategie

Základem procvičování a upevňování pravopisných znalostí žáků je samostatná a skupinová práce s různými typy cvičení – doplňovací cvičení, tvorba vět, tvoření otázek, oprava textu, samostatná reprodukce textu písemně i ústně. Žáci pracují se základními jazykovými příručkami – Pravidla českého pravopisu, Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov.

Součástí výuky je poslech a četba literárních i přiměřeně náročných odborných a populárně naučných textů a sledování ukázek hraných i dokumentárních filmů.

Žáci vyhledávají informace v odborných publikacích, učebnicích a na internetu, v mluveném i psaném projevu. Součástí výuky je návštěva knihovny a filmového představení. Při hodinách budou žáci používat pracovní listy, pracovní sešity a sešity s pravopisnými cvičeními. Výuka je vzhledem k oboru vzdělávání přizpůsobena individuálnímu pracovnímu tempu a schopnostem jednotlivých žáků.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Hodnotí se nejen správnost písemné práce žáků, ale i pečlivost vypracování, iniciativa a podíl na skupinové práci.

Součástí hodnocení je i četba, porozumění textu a jeho správná interpretace. Hodnocení výsledků vzdělávání je individuální a vychází ze schopností žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence : žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci ústně i písemně. Své myšlenky formulují srozumitelně a souvisle, vhodně se prezentují a volí jazykové prostředky adekvátně k účelu textu. Aktivně se zúčastňují diskuse, formulují své názory. Zpracovávají přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní i jiné písemnosti.

Kulturní povědomí: sledují aktuální kulturní dění jak v republice, tak v regionu. Orientují se v systému kulturních institucí, navštěvují knihovnu.

Kompetence k učení: žáci jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, využívat k učení zkušenosti ostatních. Přijímají hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí a přiměřeně na ně reagují.

Člověk a svět práce: žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce, učí se vypracovat základní písemnosti, např. životopis, úřední dopis. Řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni zvolit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých úkolů, využívat vědomostí a dovedností nabytých dříve.

Občan v demokratické společnosti: žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti samostatného morálního úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, věcně diskutovat a hledat kompromisní řešení ve sporech a aby dokázali přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování jak v pracovním, tak v osobním životě.

Člověk a digitální svět: žáci získávají přehled o médiích, učí se pracovat s informacemi, získávat je i kriticky hodnotit. Při práci využívají internet.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- na ukázkách rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk, uvede příklady vhodného a nevhodného použití vrstev jazyka- vyjmenuje jazyky sousedních států a zařadí češtinu do jazykové skupiny, vyjmenuje některé příbuzné jazyky- vytvoří příbuzná slova- označí kořeny slov <p>- vyhledá ve SSJČ a SCS slova a vypíše jejich věcný význam</p> <p>- doplní i/y podle druhu souhlásky, slova roztrídí</p> <p>- označí a doplní slova vyjmenovaná a příbuzná</p> <p>- doplní interpunkční znaménka podle druhu vět</p> <p>- píše podle diktátu</p> <p>- tvoří věty na běžná vyjmenovaná slova</p>	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none">- národní jazyk a jeho útvary- jazykové skupiny- stavba slova, tvoření slov- slovní zásoba- upevňování pravopisných dovedností: (souhlásky a souhláskové skupiny, vyjmenovaná a příbuzná slova, věty podle postoje mluvčího)
<ul style="list-style-type: none">- napíše krátkou zprávu- zhotoví plakát, vizitku- vytvoří osnovu jednoduchého textu- napíše osobní dopis, SMS, email	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none">- styl prostě sdělovací, krátké informační útvary, osnova
<ul style="list-style-type: none">- doplní text na základě předchozí četby- vyhledá samostatně v přiměřeně náročném textu odpovědi na otázky- vyhledá na internetu informace podle zadaných kritérií	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none">- vyhledávání informací, orientace v textu
<ul style="list-style-type: none">- rozliší jednotlivé literární druhy a žánry, vyjmenuje některé jejich znaky	<p>4. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none">- základní literární druhy a žánry (próza, poezie, drama, pověst, pohádka, bajka, báje)
<ul style="list-style-type: none">- navštíví výstavu- reprodukuje regionální pověst	<p>5. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none">- kultura a kulturní instituce v regionu

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - píše podle diktátu, doplňuje věty, tvoří věty na určená slova - určí vzory - doplní spisovné koncovky	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - upevňování pravopisných dovedností (vyjmenovaná slova, skupiny bě-bje, pě, vě-vje, mně-mě, předložky a předpony s-, z-, vz-) - podstatná a přídavná jména
- napíše životopis - napíše odpověď na úřední dopis - vyplní běžné tiskopisy	2. Komunikační a slohová výchova - styl administrativní (životopis, úřední dopis, tiskopisy)
- sestaví osnovu jednoduchého odborného textu - vyhledá informace o odborném tématu - vyjmenuje některé druhy odborných časopisů	3. Práce s textem a získávání informací - odborný text - dokumentární film - tiskoviny – noviny, časopisy
- charakterizuje text podle tématu - převypráví obsah filmu - smysluplně doplní repliky do komiksu - vyjmenuje kulturní instituce, charakterizuje jejich činnost a pojmenuje pracovní náplň vybraných profesí	4. Práce s literárním textem - cestopis - komiks - film a literatura - kulturní instituce

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - určí základní skladebnou dvojici a doplní koncovku slovesa - doplní interpunkci v jednoduchém souvětí - skloňuje osobní a ukazovací zájmena - přečte text se správnými tvary číslovek - převádí věty do různých slovesných časů - napíše přiměřeně dlouhý text v podmiňovacím způsobu	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - upevňování pravopisných dovedností (shoda přísudku s podmínkem, věta jednoduchá a souvětí) - zájmena - číslovky - slovesa - příslovce
-napíše charakteristiku - popíše pracovní pomůcku nebo nástroj	2. Komunikační a slohová výchova - styl odborný (popis, charakteristika, popis pracovního postupu, jednoduchý výklad)

<ul style="list-style-type: none"> - popíše pracoviště - popíše pracovní postup 	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví jednoduchý výklad ze svého oboru a vyhledá k němu informace v různých zdrojích - sestaví přehled kulturních akcí ve svém okolí a vyhledá zajímavé turistické lokality v regionu pomocí internetu a odborné literatury 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - odborný text - internet
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší žánry, vlastními slovy vyjádří jejich charakteristické znaky - převypráví vlastními slovy obsah uměleckého díla 	<p>4. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - sci-fi, detektivka, horor, fantasy, thriller - muzikál, opera, činohra

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

OBČANSKÁ NAUKA

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)

Platnost od: 1. 9. 20245

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a movanými občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, v nichž žijí, uvědomovat si vlastní identitu (tj. totožnost-kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl) a učí se nepodléhat manipulaci.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – občanský vzdělávací základ-učivo je rozvrženo do čtyř oblastí.

Oblast-Člověk v lidském společenství, navazuje na znalosti ze základní školy o člověku a doplňuje je o základy náboženství a problémy spojenými se sektami.

Oblast-Člověk jako občan se věnuje lidským právům a možnostem, jak se o nich dozvědět, dále pak základům politické gramotnosti.

V oblasti-Člověk a právo jsou žáci seznámeni se základy právního vědomí a trestní odpovědnosti.

Oblast-Česká republika, Evropa se věnuje globálním problémům současného světa a postavení ČR v rámci EU i celého světa.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dokázali využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru
- dokázali získávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je
- vnímali rozvrstvení společnosti (a to nejen české) z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení
- pochopili práva a povinnosti, která pro ně vyplývají z jejich role v rodině, ve škole a na pracovišti
- dokázali se lépe orientovat ve společnosti a aktivně se mohli zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit také své vlastní problémy

Výukové strategie

V prvním ročníku bude převažovat výklad, řízený rozhovor, skupinová práce, dále pak diskuze na dané téma.

V dalších ročnících pak ještě samostatná a skupinová práce žáků. Výuka bude též doplněna exkurzemi.

Výuku doplní videa a vyhledávání mací na internetu. Žáci budou při hodinách používat sešity k zápisu nejdůležitějších mací.

Hodnocení výsledků

Při hodnocení se vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Hodnotí se iniciativa a podíl na skupinové práci, při hodnocení je nutné přistupovat k žákům individuálně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci využívají svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a institucemi, při řešení otázek svého politického a občanského rozhodování, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Vyhledávají a hodnotí informace z různých zdrojů a využívají.

Kompetence k řešení problémů

Žáci volí vhodné prostředky a způsoby ke splnění jednotlivých aktivit a spolupracují při řešení problémů s ostatními žáky v kolektivu.

Komunikativní kompetence:

Žáci jsou připraveni jednat na úřadech, pracovištích a se zaměstnavateli. Učí se naslouchat druhým.

Personální kompetence

Cílem je, aby žáci reálně posuzovali své možnosti a dokázali odhadnout důsledky svého jednání.

Občanské kompetence

Žáci jsou vedeni k dodržování zákonů a práv jiných lidí, k uznávání hodnoty života a odpovědnosti za něj.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žáci se připravují na budoucí povolání, aby pochopili své možnosti na trhu práce a znali práva a povinnosti své i svých zaměstnavatelů.

Člověk v demokratické společnosti: žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti samostatného úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, věcně diskutovat a hledat kompromisní řešení a aby dokázali přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování jak v pracovním, tak v osobním životě.

Člověk a svět práce: žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce, učí se vypracovat základní písemnosti. Řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni zvolit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých úkolů.

Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními

environmentálními problémy.

Člověk a digitální svět: žáci získávají přehled o médiích, učí se pracovat s informacemi, získávat je a kriticky hodnotit, Při práci využívají internet,

Rozpracování odborných kompetencí

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žáci chápou bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků.

Žáci jsou vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

1.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">- uvede základní lidská práva, zakotvená v českých zákonech- popíše, kam se obrátit, když jsou ohrožena	1. Člověk jako občan <ul style="list-style-type: none">- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí
<ul style="list-style-type: none">- kriticky přistupuje k masmédiím a využívá jejich nabídky pro další rozvoj osobnosti	<ul style="list-style-type: none">- svobodný přístup k informacím, média jejich funkce, kritický přístup k nim, média jako zdroj zábavy a poučení
<ul style="list-style-type: none">- uvede, k čemu je pro občana prospěšný stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti	<ul style="list-style-type: none">- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva
<ul style="list-style-type: none">- uvede nejvýznamnější české politické strany- popíše nebezpečí totality a vysvětlí, co jsou svobodné volby	<ul style="list-style-type: none">- politika, politické strany, volby, právo volit
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady extremismu, například z tisku- vysvětlí, proč jsou extrémistická hnutí nebezpečná	<ul style="list-style-type: none">- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, mládež a extremismus
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady pozitivní občanské angažovanosti	<ul style="list-style-type: none">- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje demokracii a objasní její fungování	<ul style="list-style-type: none">- základní hodnoty a principy demokracie

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národností, náboženství a sociálního postavení	1. Člověk v lidském společenství - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost a její vrstvy
- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích	- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i užíší komunitě
- popíše některé důvody sociální nerovnosti ve společnosti	- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
- vysvětlí na příkladech, z čeho mohou vzniknout konflikty mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky menšin	- rasy, národy, národnosti, většina a menšina, migrace v současném světě
- uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	- postavení mužů a žen ve společnosti
- popíše specifika některých náboženství - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné sekty anebo náboženská nesnášenlivost	- víra a ateismus, náboženství a církve, sekty, náboženský fundamentalismus
- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a chudých (včetně lokalizace na mapě)	2. Česká republika, Evropa a svět - současný svět: bohaté a chudé země, ohniska napětí ve světě
- najde na mapě ČR a vyjmenuje její sousedy	- ČR a její sousedé
- vyjmenuje státní symboly	- české státní a národní symboly
- uvede hlavní problémy globálního světa	- globalizace
- popíše postupné hospodářské a politické propojování Evropy	- ČR a evropská integrace
- na příkladu z médií popíše, jaké metody používají teroristé	- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše, čím se zabývá policie, soudy, státní zastupitelství	1. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů
- orientuje se v soustavě soudů, popíše práci notářů advokátů a soudců	- soustava soudů v ČR, notáři, advokáti, soudcové

<ul style="list-style-type: none"> - napíše reklamaci na zakoupené zboží nebo služby, - na textu smlouvy vysvětlí, jaké mu vyplývají povinnosti a práva, včetně důsledků nedodržení podmínek 	<ul style="list-style-type: none"> - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, práva spotřebitele
<ul style="list-style-type: none"> - popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, manžely - vysvětlí, kde v této oblasti vyhledat informace a pomoc při řešení konfliktů - uvede problémy spojené s rozvodem manželů 	<ul style="list-style-type: none"> - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zásady: neznalost zákona neomlouvá, před zákonem jsme si všichni rovni a presumpce nevinny 	<ul style="list-style-type: none"> - trestní právo, trestní odpovědnost, tresty, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)
<ul style="list-style-type: none"> - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání) 	<ul style="list-style-type: none"> - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

MATEMATIKA

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem vzdělávání v matematice je výchova přemýšlivého žáka, který bude umět používat matematiku nejen v odborné složce vzdělávání, ale i v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání. Žáci v průběhu studia získají matematické dovednosti, důraz je kladen na rozvoj matematické kompetence žáků, schopnosti počítat v běžných životních i pracovních situacích. Žáci rozumí jednoduchému písemnému nebo slyšenému zadání. Výuka je založena na modelu frontální výuky a pro žáky se specifickými potřebami při výuce je používán individuální přístup.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – Matematické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří ročníků po 1 hodině týdně, sedmi oblastí zaměření.

Oblast Operace s reálnými čísly je zaměřena na provádění aritmetických operací s přirozenými čísly, zaokrouhlování, používání trojčlenky, procent, řešení praktických příkladů .

Oblast Výrazy a rovnice je zaměřena na úpravu výrazů a řešení jednoduchých lineárních rovnic o jedné neznámé.

Oblast Funkce vymezuje pojem funkce, přímé a nepřímé úměrnosti.

Oblast Planimetrie řeší základní pojmy, obvody a obsahy základních rovinných obrazců a využití na praktických příkladech.

Oblast Stereometrie je zaměřena na povrchy a objemy základních geometrických těles (krychle, kvádr, válec).

Oblast Práce s daty vysvětluje data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dovedli efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky
- vyhodnocovali informace kvantitativního charakteru z grafů, diagramů, tabulek
- měli pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti
- sami kontrolovali správnost dosažených výsledků výpočtů

Výukové strategie

Výuka matematiky probíhá v kmenových třídách a jiných v danou chvíli dostupných učebnách. Na hodinách se používají pomůcky na rýsování, kapesní kalkulátory, v některých případech i práce s počítačem. Při výuce matematiky a jejím procvičování, k rozšíření matematických kompetencí jsou používány různé učebnice, grafy, zdroje přiměřené znalostem a schopnostem žáků. K procvičování a upevňování vědomostí dochází formou

drilu, cvičení a her.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Písemné zkoušení je prováděno formou písemné prověrky v trvání 10-15 minut, která je zpravidla zadána na jedno téma a ukazuje, jak žák dané téma zvládl.

Ústní zkoušení je prováděno zápisem příkladů na tabuli. Dále jsou žáci hodnoceni za iniciativu při výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence : žáci se vyjadřují pomocí matematické symboliky. Své myšlenky formulují v číslech a dalších matematických termínech. Počítají přiměřeně náročné příklady.

Kompetence k učení: žáci jsou připraveni efektivně počítat, vyhodnocovat dosažené výsledky. Přijímají hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí a přiměřeně na ně reagují.

Matematické kompetence: žáci umí správně používat a převádět běžné jednotky. Umí používat a číst různé formy grafického znázorňování, tabulky, diagramy, grafy, schémata. Provádí odhad výsledku řešení dané úlohy, znají základní tvary předmětů.

Člověk a digitální svět: žáci se učí pracovat s informacemi, získávat je, hodnotit, umí při práci využívat počítač.

Člověk a svět práce: žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce. Řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni využívat vědomostí a dovedností získaných dříve.

Rozpracování odborných kompetencí

Přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků: žáci řeší příklady vedení jednoduché skladové evidence.

Výroba cukrářských výrobků dle technologického postupu: žáci převádí jednotky hmotnosti vybraných surovin podle technologického postupu.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: žáci řeší příklady z oblasti hospodaření s finančními prostředky.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">– určí přirozená čísla– porovná přirozená čísla mezi sebou– dokáže zaokrouhlit přirozená čísla– provádí aritmetické operace s celými čísly– používá různé zápisy racionálního čísla– provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly– zaokrouhlí desetinné číslo– znázorní reálné číslo na číselné ose– určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru– určí a převádí základní jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu– řeší jednoduché slovní příklady s použitím základních matematických operací	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none">– početní operace s přirozenými čísly– početní operace s celými čísly– početní operace s racionálními čísly– početní operace s desetinnými čísly– druhá mocnina a odmocnina čísla– převody jednotek délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">– rozdělí celek v daném poměru– vymezí základní pojmy procentového počtu– vypočte procentovou část, základ a počet procent u jednoduchých praktických slovních příkladů	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none">– výpočet poměru– výpočet procent
<ul style="list-style-type: none">– objasní číselný výraz, výraz s proměnnou, dosadí hodnoty do výrazu– určí hodnotu výrazu– upravuje jednoduché výrazy– řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	<p>2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none">– výraz a hodnota výrazu

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozliší rozdíl mezi přímou a nepřímou úměrností – řeší jednoduché slovní úkoly na přímou a nepřímou úměrnost – rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste, nebo klesá 	<p>1. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> – přímá a nepřímá úměrnost – slovní úlohy na úměrnost – čtení grafů funkcí
<ul style="list-style-type: none"> – řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé 	<p>2. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> – lineární rovnice
<ul style="list-style-type: none"> – uvede základní pojmy z planimetrie, přímka, úsečka, úhel – sestrojí trojúhelník, čtverec, obdélník, rovnoběžník, lichoběžník z daných prvků a vypočítá jejich obvod a obsah – určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice 	<p>2. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> – přímka a úsečka – konstrukce základních rovinných obrazců – výpočet obvodu a obsahu kruhu – vzájemná poloha přímky a kružnice
<ul style="list-style-type: none"> – určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin – rozlišuje základní geometrická tělesa a jejich vlastnosti – vypočte povrch a objem krychle, kvádra a válce 	<p>3. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> – vzájemná poloha bodů, přímek a rovin – vlastnosti základních geometrických těles – povrch a objem krychle, kvádra, válce
<ul style="list-style-type: none"> – popíše jednoduchý graf, diagram- rozliší rozdíl mezi přímou a nepřímou úměrností – řeší jednoduché slovní úkoly na přímou a nepřímou úměru – určí hodnoty obsažené v jednoduchých grafech, diagramech, tabulkách 	<p>4. Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"> – popis grafů a diagramů – slovní úlohy na úměrnost – určování hodnot z grafů

Střední škola a Základní škola, Oselce 1
Učební osnova vyučovacího předmětu

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je vést žáky k rozvoji pohybových schopností a dovedností a k celkové kultivaci pohybu. Výuka směřuje k tomu, aby se žáci naučili chápat zdraví jako nejdůležitější životní hodnotu. Žáci se učí rozpoznávat základní situace ohrožující tělesné a duševní zdraví a osvojují si dovednosti jak jim předcházet nebo jak je řešit. Vzdělávání je zaměřeno na regeneraci a kompenzaci jednostranné zátěže způsobené pobytem ve škole i v praktickém vyučování. Žáci se vedou ke kooperaci a využití pohybových aktivit k zesílení harmonických mezilidských vztahů v kolektivu. Žáci jsou vedeni k reálnému posuzování svých pohybových schopností a dovedností a k jejich uplatnění v pohybových aktivitách.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání **29-51-E/01 Potravinářská výroba**, část – Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast péče o zdraví zahrnuje teoretické i praktické znalosti v oblastech péče o zdraví, první pomoci a zásad jednání při situacích osobního ohrožení nebo mimořádných událostí. Žáci pracují s teoretickými pojmy i praktickými dovednostmi z oblasti zdravého životního stylu, rizikových faktorů poškozujících zdraví, základních úkolů ochrany obyvatelstva a poskytnutí první pomoci při úrazech či náhlé zdravotní příhodě.

Oblast tělesné výchovy se věnuje rozvíjení pohybových schopností a získávání nových pohybových dovedností. V teoretické oblasti je kladen důraz na zásady sportovního tréninku, odborné názvosloví, pravidla her a rozhodování. V pohybových dovednostech je věnována pozornost pořadovým cvičením, atletice, pohybovým hrám, testování tělesné zdatnosti a pohybu v přírodě.

Oblast zdravotní tělesné výchovy směřuje ke kolektivním cvičením podle druhu zdravotního oslabení, rozpoznání kontraindikovaných pohybových aktivit.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali význam zdravého životního stylu
- dovedli uplatňovat modelové situace k řešení konfliktních situací
- komunikovali při pohybových činnostech
- uplatňovali zásady sportovního tréninku
- dokázali uplatnit techniku a taktiku v základních sportovních odvětvích
- rozlišovali jednání fair play od nespportovního chování
- byli schopni odhadnout své pohybové možnosti v pohybových aktivitách

Výukové strategie

Po nástupu do školy proběhne testování tělesné zdatnosti za pomoci standardizovaných motorických testů. Žáci se budou pod pedagogickým vedením ve výkonnostně homogenních skupinách seznamovat s jednotlivými sportovními odvětvími v rámci možností školy.

Během školního roku budou žáci mít možnost zvyšovat svoji fyzickou zdatnost ve školní posilovně.

Součástí výuky budou celoškolní turnaje v jednotlivých sportovních odvětvích. Žáci budou využívat vybavení školy a používat cvičební úbor a obuv.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při výuce, hygienu práce a požární prevenci;
- schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi;
- na hloubku porozumění učivu;
- na samostatnost při řešení úkolů, s ohledem na ekonomické a ekologické aspekty.
- efektivitu při vykonávání pohybových činností
- iniciativu a podíl na skupinové práci

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Kompetence k učení: žáci poznávají smysl a cíl svých aktivit, plánují a organizují vlastní činnost. Užívají osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka. Učitel hodnotí žáky způsobem, který jim umožňuje vnímat vlastní pokrok. Stanovuje dílčí vzdělávací cíle v souladu s cíli vzdělávacího programu. Dodává žákům sebedůvěru a sleduje pokrok všech žáků.

Kompetence komunikativní: žáci komunikují na odpovídající úrovni, účinně se zapojují do diskuse a osvojují si kultivovaný ústní projev. Učitel vyžaduje dodržování pravidel slušného chování, podle potřeby žákům v činnostech pomáhá. Zadává úkoly, při kterých mohou žáci spolupracovat.

Kompetence sociální: žáci spolupracují ve skupině, podílejí se na vytváření pravidel práce v týmu. V případě potřeby poskytnou pomoc nebo o ni požádají. Vytváří si pozitivní představu o sobě samém, která podporuje sebedůvěru a samostatný rozvoj. Učitel umožňuje každému žákovi zažít úspěch, zadává úkoly, při kterých mohou žáci spolupracovat. Požaduje dodržování správných postupů a dohodnuté kvality.

Kompetence občanské: žáci respektují názory ostatních, formují si volní a charakterové rysy. Učí se zodpovědně rozhodovat v určité situaci. Aktivně se zapojují do sportovních aktivit, rozhodují se v zájmu podpory a ochrany zdraví. Rozlišují a uplatňují práva a povinnosti vyplývající z různých rolí (hráč, rozhodčí, divák). Učitel vede žáky k tomu, aby brali ohled na druhé, vyžaduje dodržování pravidel slušného chování.

Kompetence pracovní: žáci jsou vedeni k efektivitě při organizování vlastní práce. Podílejí se na organizaci svého pohybového režimu, využívají znalostí a dovedností v běžné praxi. Ovládají základní postupy první pomoci. Učitel vede žáky k dodržování obecných pravidel bezpečnosti.

Občan v demokratické společnosti:

Rozvoj schopnosti poznávání, sebepoznávání a sebepojetí, lidské vztahy.

Člověk a životní prostředí:

Postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

Rozpracování odborných kompetencí

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: žáci dodržují bezpečnost práce při

vykonávání pohybových aktivit, osvojují si zásady a návyky zdraví neohrožující činnosti, prakticky nacvičují poskytování první pomoci.

1.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci - v modelových situacích poskytne první pomoc sobě i jiným 	<p>1. Péče o zdraví</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví - pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky - prevence úrazů a nemocí <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - nácvik stabilizované polohy, zpevnění podvrknutého kotníku a naraženého zápěstí - stavy bezprostředně ohrožující život - bezvědomí - umělé dýchání, masáž srdce - přenos raněného
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení- výstroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede ho udržovat a ošetřovat - ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví - je schopen kultivovat své pohybové projevy - rozvíjí svalovou sílu - rozvíjí rychlost - rozvíjí vytrvalost - rozvíjí obratnost - rozvíjí pohyblivost - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc - provádí kotouly vřed a vzad - provede obtížný prvek s dopomocí, při cvičení uplatní svůj fyzický fond - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - užívá jednoduché taneční kroky 	<p>2. Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a hygiena při pohybových činnostech: používání vhodného oblečení – cvičební úbor a obutí - nástupy a hlášení - test všeobecné pohybové zdatnosti <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční - posilování - koordinační - kompenzační - relaxační <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - akrobacie – kotouly - švédská bedna – přeskok - kondiční gymnastika - šplh s přírazem - polkový krok

<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - zná atletickou terminologii - aplikuje techniku nové atletické disciplíny - ovládá základní herní činnosti jednotlivce při týmovém herním výkonu družstva - uplatňuje základy sportovní taktiky a strategie - rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání - ovládá pravidla jednotlivých her - využívá různé formy turistiky - dodržuje zásady chování při pobytu v přírodě - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede soutěžit dle pravidel fair play 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy - sprint na 60 m, 100m - vytrvalostní běh na 300m, 800 m - běh v terénu - skok daleký - další techniky - hody na dálku (míček) <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - kopaná - abeceda kopané - odbíjená - systém hry, nácvik činnosti v poli - nohejbal - florbal – herní systém - stolní tenis - vybíjená - košíková – systém hry, přihrávky, dribling, dvojtakt <p>Turistika</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace v krajině - celodenní turistický pochod <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy <p>Celoškolní soutěže</p> <ul style="list-style-type: none"> - stolní tenis
--	--

2.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci- v modelových situacích poskytne první pomoc sobě i jiným	<p>1. Péče o zdraví</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none">- činitele ovlivňující zdraví- pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky- prevence úrazů a nemocí <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none">- nácvik stabilizované polohy, zpevnění podvrknutého kotníku a naraženého zápěstí- stavy bezprostředně ohrožující život - bezvědomí- umělé dýchání, masáž srdce- přenos raněného
<ul style="list-style-type: none">- volí sportovní vybavení- výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat- ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví- je schopen své pohybové projevy- rozvíjí svalovou sílu- rozvíjí rychlost- rozvíjí vytrvalost- rozvíjí obratnost- rozvíjí pohyblivost- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc- uplatňuje osvojené způsoby relaxace- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost- zná nebezpečí užívání dopingu- zná atletickou terminologii	<p>2. Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none">- bezpečnost a hygiena při pohybových činnostech: používání vhodného oblečení – cvičební úbor a obutí- záchrana a dopomoc- Test všeobecné pohybové zdatnosti <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- pořadová- všestranně rozvíjející- kondiční- koordinační- kompenzační- relaxační <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none">- cvičení s náčiním - švihadlo- akrobacie - přemet stranou s dopomocí <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">- technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy- sprint na 60 a 100 m- vytrvalostní běh na 300 m, 800 m

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce při týmovém herním výkonu družstva - uplatňuje základy sportovní taktiky a strategie - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání - ovládá pravidla jednotlivých her - využívá různé formy turistiky - zásady chování při pobytu v přírodě - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede soutěžit dle pravidel fair play 	<ul style="list-style-type: none"> - běh v terénu - skok daleký Pohybové hry - kopaná – řízená hra - odbíjená - systém hry a řízená hra - nohejbal- řízená hra - florbal – herní systém - stolní tenis - košíková – řízená hra, přihrávky, dribling, dvojtakt Turistika - orientace v krajině - celodenní turistický pochod Testování tělesné zdatnosti - motorické testy Celoškolní soutěže - stolní tenis
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>3. Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - kontraindikované aktivity

3.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci - v modelových situacích poskytne první pomoc sobě i jiným 	<p>1. Péče o zdraví</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví - pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky - prevence úrazů a nemocí <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - nácvik stabilizované polohy, zpevnění podvrknutého kotníku a naraženého zápěstí - stavy bezprostředně ohrožující život - bezvědomí - umělé dýchání, masáž srdce - přenos raněného
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení- výstroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede ho udržovat a ošetřovat - ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví - je schopen kultivovat své pohybové projevy - rozvíjí svalovou sílu - rozvíjí rychlost - rozvíjí vytrvalost - rozvíjí obratnost - rozvíjí pohyblivost - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	<p>2. Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a hygiena v TV - nástupy a hlášení - pravidla her, závodů a soutěží - test všeobecné pohybové zdatnosti <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení s náčiním - kondiční gymnastika - akrobacie – přemet stranou vpřed s pomocí - stoj na rukou, na hlavě <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy

<ul style="list-style-type: none"> - zná nebezpečí užívání dopingu - zná atletickou terminologii - ovládá základní herní činnosti jednotlivce při týmovém herním výkonu družstva - uplatňuje základy sportovní taktiky a strategie - rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání - ovládá pravidla jednotlivých her - využívá různé formy turistiky - zásady chování při pobytu v přírodě - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede soutěžit dle pravidel fair play 	<ul style="list-style-type: none"> - sprint na 100 a 400 m - vytrvalostní běh - běh v terénu - skok daleký Pohybové hry - kopaná – řízená hra - volejbal - systém hry a řízená hra - nohejbal- řízená hra - florbal – řízená hra - stolní tenis - košíková – řízená hra, přihrávky, dribling, dvojtakt Turistika - orientace v krajině Testování tělesné zdatnosti - motorické testy Celoškolní soutěže - stolní tenis
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>3. Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - kontraindikované aktivity

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

ZÁKLADY EKONOMIKY

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 64 (0-1-1)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je naučit žáky ekonomicky myslet, hospodařit ze svým soukromým majetkem tak, aby finančně zabezpečili sebe a svou rodinu v současné společnosti a aktivně vystupovali na trhu finančních produktů a služeb

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – Společenskovědní vzdělávání- člověk a hospodářství a ze Systému finanční gramotnosti na základních a středních školách. Finanční gramotnost jako správa osobních či rodinných financí zahrnuje 3 složky: gramotnost peněžní, cenovou a rozpočtovou. Nedílnou součástí finanční gramotnosti jsou také nezbytné makroekonomické aspekty i oblast daňová.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dokázali ekonomicky myslet, a tak uspěli v tržním ekonomickém systému
- dokázali si spočítat své finanční možnosti, a tak se nedostávali do složitých životních situací.
- orientovali se na trhu finančních produktů a služeb
- orientovali se na trhu práce, v pracovně-právních vztazích

Výukové strategie

K získání určitého obsahu znalostí a vědomostí se používá výklad. Žáci pracují s pracovními listy i reálnými dokumenty. Pracují samostatně či ve skupinách, využívá se metody kooperativního i skupinového vyučování, v některých případech pracují ve spolupráci s rodiči či zjišťují informace v terénu. Součástí výuky je návštěva peněžního ústavu a Úřadu práce. Při hodinách budou žáci používat sešity k zápisu poznatků a pracovní listy.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Pro hodnocení je důležitá práce v hodině a plnění zadaných úkolů či samostatných prací. Doplňujícím kritériem jsou praktické úkoly (referáty, vyplňování formulářů).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Kompetence k učení: v řadě činností žáci vyhledávají informace, třídí je, zpracovávají do tabulek a grafů a vyvozují z nich závěr. Na závěr každého tématu si zopakují klíčové

poznatky a zhodnotí své znalosti a dovednosti.

Kompetence k řešení problémů: žáci jsou vedeni k tomu, aby porozuměli zadání úkolu nebo problému, získali informace potřebné k jeho řešení, zdůvodnili varianty a vyhodnotili správnost zvoleného postupu. Žáci se připravují na to, aby při řešení problémů používali různé metody myšlení a myšlenkových operací. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Žáci se připravují na týmové řešení problémů.

Komunikativní kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali aktivně účastnit diskusí a zpracovávat běžné písemnosti a dokumenty.

Kompetence sociální a personální: činnosti jsou vedeny formou debaty celé třídy, v některých případech také formou práce ve skupinách. Žák je téměř neustále veden k tomu, aby se zapojoval do diskuze, je opakovaně vyzván ke spolupráci a diskuzi s rodiči.

Člověk a svět práce: mnohé činnosti a témata přispívají v orientaci žáků v otázkách souvisejících s podnikáním a orientaci v tržním ekonomickém systému.

Občan v demokratické společnosti: učitel vede žáky k tomu, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení. Vede žáky k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci. Vede žáky k tomu, aby se dovedli orientovat v mediálních obsazích, dokázali je kriticky hodnotit a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby.

Člověk a digitální svět: učitel vede žáky k tomu, aby dokázali komunikovat po internetu s úřady, bankami a aby dokázali získávat veškeré potřebné informace z internetu.

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - správně používá a aplikuje v praxi základní ekonomické pojmy	1. Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, trh, cena
Žák: - rozpozná nominální hodnoty mincí a bankovek - orientuje se v hotovostním a bezhotovostním platebním styku - vysvětlí vliv inflace na hodnotu peněz - vysvětlí rozdíl mezi hrubou a čistou mzdou - vypočítá modelové příklady hrubé a čisté mzdy	2. Peníze, mzdy - české bankovky a mince - ochranné znaky - hotovostní a bezhotovostní platební styk - inflace - mzdy - základní pojmy, hrubá, čistá mzda - valorizace, životní minimum
Žák: - sestaví jednoduchý rozpočet domácnosti - uvede hlavní příjmy a výdaje domácnosti, rozliší pravidelné a jednorázové příjmy a výdaje, zváží nezbytnost jednotlivých výdajů - objasní princip vyrovnaného, schodkového a přebytkového rozpočtu	3. Hospodaření domácnosti - rozpočet domácnost - typy rozpočtu, jejich odlišnosti
Žák: - orientuje se v nabídkách finančních produktů	4. Finanční produkty - možnosti při přebytku finančních prostředků

<ul style="list-style-type: none"> - zná možnosti řešení přebytkového a schodkového rozpočtu - zná možnosti zajištění rizik v případě ztráty příjmů a ztráty majetku 	<ul style="list-style-type: none"> - možnosti při nedostatku finančních prostředků - předlužení - jak se vyvarovat předlužení - zajištění rizik, pojištění
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná práva spotřebitele - ví, jak reklamovat 	<p>5. Ochrana spotřebitele, reklamační řízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - práva spotřebitele - reklamační řízení

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledává informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání - popíše postup při vyhledávání případného zaměstnavatele - uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy při jednání se zaměstnavatelem při uzavírání a ukončování pracovního poměru - orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců - aplikuje na příkladech druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele - získá povědomí o trhu práce a funkci úřadů práce - porovnává možnosti rekvalifikace a uplatnění na trhu práce 	<p>1. Zaměstnanci</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovní poměr - pracovní smlouva - povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů - organizace pracoviště, pracovní doba - druhy škod, možnosti, předcházení, odpovědnost - trh práce - nezaměstnanost - funkce úřadů práce, personální agentury - rekvalifikace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady některé z daní - uvede příklady, co se z vybraných daní hraří 	<p>2. Daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika vybraných druhů daní - účel výběru daní

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 64 (2-0-0)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem vzdělávání v Hospodářských výpočtech je dosažení základních vědomostí, které mohou žáci používat nejenom při studiu hospodářských výpočtů. Tyto získané vědomosti mohou též využívat ve studovaném učebním oboru, a později i v běžném občanském životě. Výuka hospodářských výpočtů je směřovaná k co možná největšímu využívání kalkulátoru. Důraz je kladen nejenom na rozvoj matematické kompetence žáků, ale i jejich schopnosti spočítat základní početní výkony používané v běžných životních a pracovních situacích. Žáci získávají i teoretické znalosti a snaží se porozumět jednoduchému písemnému, nebo slyšenému zadání. Při hospodářských výpočtech dbáme na úpravu výpočtů, jejich přehledné uspořádání, přehlednému vyznačení výsledku, slovní odpovědi a popřípadě vytvoření přehledné tabulky. V průběhu výuky se žáci seznamují s některými reáliemi daného učebního oboru. Výuka je založena na modelu frontální výuky, ale žáci jsou v průběhu studia vystaveni i jiným variantám práce (skupinová práce, individuální přístup, problémové vyučování).

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část –Matematické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tematických celků, a to v návaznosti na učivo ostatních odborných předmětů. Převážně jde o různé výpočty, které nejsou složité, ale jde většinou o využití základních početních výkonů. Tyto výkony by měly být prováděny přesně, účelně a občas i rychle. Pro hospodářské výpočty je charakteristické co největší využívání kalkulátoru a to nejenom při výpočtech, ale i při kontrole správnosti výsledků. Není však možné vyloučit písemné výpočty, zejména písemné sčítání, odečítání, násobení a dělení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pečlivě a čitelně psali číslice a tím si usnadnili kontrolu výpočtů i další zpracování čísel
- vhodně upravovali zápis čísel a oddělovali trojmístné skupiny číslic v šířce jedné číslice vlevo i vpravo od desetinné čáry
- nepřepisovali chybnou číslici nebo chybné číslo, ale správně přeškrtnli a nadepsali správné číslo
- měli přehledně upravené jednotlivé početní výkony, a tím si usnadňovali řešení úloh a kontrolu početního postupu

- přehledně vyznačovali výsledky, slovní odpovědi a vytvářeli přehledné tabulky
- dbali zásad správné volby účelného postupu výpočtu
- používali a převáděli běžné jednotky
- prováděli kontroly správnosti výsledku a používali výpočetní techniku (kalkulátory)

Výukové strategie

Vzhledem k velkému množství výpočtů se při výuce hospodářských výpočtů zcela běžně využívají prostředky výpočetní techniky (převážně kalkulátory). Jde převážně o účelné a hospodárné využívání těchto kalkulátorů. Ve výuce bude základní metodou výkladu a práce s učebními texty, dále samostatné i skupinové práce žáků, dále metody rozhovoru a diskuze.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Základem hodnocení bude klasifikační řád SŠ Oselce. Hlavní důraz bude kladen na zjištění pochopení výkladu, porozumění poznatkům, samostatnost projevu žáka, jeho úsudku, schopnosti správně formulovat myšlenky, správné vyjadřování jak po stránce jazykové, tak i odborné. Písemné zkoušení bude prováděno formou písemné prověrky v trvání 10 – 15 minut, která je zpravidla zadána na jedno téma a ukazuje, jak student dané téma zvládl. Ústní zkoušení bude prováděno zápisem příkladů na tabuli. Hodnocení bude prováděno průběžně, žáci budou hodnoceni za iniciativu a při tom by měla být zohledňována rozdílná úroveň schopnosti jednotlivých žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence: vhodné vyjadřování a formulace myšlenek, schopnost diskuze a respektování názorů druhých

Kompetence k učení: aktivní účast žáků při společném řešení příkladů a počítání přiměřeně náročných příkladů

Kompetence personální: efektivní učení, schopnost aplikace poznatků teorie v praxi, plnit úkoly

Občan v demokratické společnosti: slušnost tolerance, odpovědnost při plnění úkolů

Člověk a životní prostředí: hospodárné zacházení s materiálem, ekologické zacházení s odpady

Rozpracování odborných kompetencí

Přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků:

- vystavit kvantitativní a kvalitativní příjemku surovin
- vést jednoduchou skladovou evidenci

Výroba cukrářských výrobků dle technologického postupu

- stanovit správné množství surovin podle technologického postupu

Dodržovat kvalitu výrobků

- provádět výpočty podle platných norem a předpisů

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- provádět výpočet hrubé a čisté mzdy
- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- efektivně hospodařit s finančními prostředky

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - pečlivě a čitelně píše číslice - vhodně upravuje zápis čísel a odděluje trojmístné skupiny číslic v šířce jedné číslice vlevo i vpravo od desetinné čáry - provádí kontrolu jednotlivých výpočtů - používá kalkulátor (výpočetní techniku) 	1. Charakteristika hospodářských výpočtů <ul style="list-style-type: none"> - zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky
<ul style="list-style-type: none"> - provádí základní aritmetické operace s přirozenými čísly - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - vypočítá aritmetický průměr - vyřeší zmechanizované početní postupy 	2. Získávání početní jistoty a hbitosti <ul style="list-style-type: none"> - základní početní výkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr - zmechanizované početní postupy
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co jsou pojmenovaná čísla - provádí převádění jednotek délky - provádí převádění jednotek hmotnosti - provádí převádění jednotek dutých měr - provádí převádění jednotek množství - provádí převádění jednotek času - provádí základní početní výkony s pojmenovanými čísly 	3. Početní výkony s pojmenovanými čísly <ul style="list-style-type: none"> - pojmenovaná čísla - převádění jednotek délky - převádění jednotek hmotnosti - převádění jednotek dutých měr - převádění jednotek množství - převádění jednotek času - základní početní výkony s pojmenovanými čísly
<ul style="list-style-type: none"> - vyplní peněžní lístek a sečte jednotlivé položky - provádí základní aritmetické operace používané při přepočítávání valut dle kurzovních lístků 	4. Peněžní jednotky <ul style="list-style-type: none"> - peněžní jednotky České republiky - peněžní jednotky jiných států - přepočty ve valutách a devizách
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá jedno procento ze základu - provádí výpočet procentové části - provádí výpočet ceny při zlevnění/zdražení 	5. Procentový počet <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - výpočet procentové části
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá spotřebu jednotlivých surovin a přísad na výrobu určitého 	6. Přepočty potravinových norem <ul style="list-style-type: none"> - výpočty pro výrobu výrobků - výpočty pro výdej skladových surovin

počtu výrobků	
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá jedlý podíl - provádí výpočet energetické hodnoty potravin 	7. Výpočty energetické hodnoty <ul style="list-style-type: none"> - výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty potravin
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá nákupní ceny potravin 	8. Výpočet ceny pokrmů a nápojů <ul style="list-style-type: none"> - cenový systém - výpočet nákupní ceny potravin (surovin) -
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správné využití normy přirozených ztrát a zásob v provozovnách cukrářské výroby - pojmenuje co je inventura a inventarizace - rozlišuje jednotlivé skladové doklady a ví, co je základní skladové evidence 	9. Výpočet zásob <ul style="list-style-type: none"> - normy přirozených ztrát a zásob - inventura, inventarizace - příklady operativní evidence - vyplňování skladových dokladů
<ul style="list-style-type: none"> - provádí výpočet hrubé a čisté mzdy - rozlišuje základní pojmy jednotlivých složek mzdy 	10. Výpočet mzdy <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - výpočet hrubé mzdy - výpočet čisté mzdy

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

POČÍTAČE

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky digitálních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům digitálních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením.

Obecným cílem inženýrského vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušeností s řešením jednoduchých inženýrských problémů. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – Inženýrské vzdělávání. Učivo je rozvrženo do 3 ročníků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky;
- rozpoznávali a formulovali problémy;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace;
- rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy;
- oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému;
- vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; - zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.
- ovládali potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, a využívali je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života;
- samostatně rozhodovali, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly. Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. V případě potřeby lze přizpůsobit výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu studijním předpokladům žáků.

Výukové strategie

Při práci ve škole řeší žáci úkoly pomocí počítače, vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači. Vyučování probíhá v odborné počítačové učebně.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Důraz při hodnocení je kladen na praktickou činnost při ovládnutí výpočetní techniky, na samostatné řešení úkolů a aktivitu žáků ve výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Digitální kompetence žáci se učí pracovat osobním počítačem a dalšími prostředky digitálních technologií. Žáci získávají, posuzují, spravují, sdílí a sdělují data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu. Dále žáci vytváří, vylepšují a propojují digitální obsah v různých formátech; vyjadřují se za pomoci digitálních prostředků. Žáci využíváním digitální technologie se snaží si usnadnit práci, zautomatizovat rutinní činnosti, zefektivnit či zjednodušit své pracovní postupy a zkvalitnit výsledky své práce; Žáci se také vyrovnávají s proměnlivostí digitálních technologií a posuzují, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažují rizika a přínosy; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednají eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Kompetence k učení: žáci využívají k učení všechny dostupné informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných spolužáků a spolupracovníků na pracovištích

Komunikační kompetence: žáci se učí vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, naslouchat druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu diskuse

Personální kompetence: žáci reálně posuzují své fyzické a duševní možnosti, odhadují důsledky svého jednání a chování, učí se reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku

Občanské kompetence: žáci se učí chápat význam životního prostředí pro člověka, jednat odpovědně a samostatně

Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci si uvědomují význam celoživotního vzdělávání

a učí se přizpůsobovat měnícím se podmínkám

Rozpracování odborných kompetencí

Uplatňovat požadavky na hygienu

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru;- uvede příklady zdrojů dat a informací; - vyslovuje odpovědi na základě dat; - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení;- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění;- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví;	1. Data a informace <ul style="list-style-type: none">- získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači;- chyby v interpretacích dat; Kódování a přenos dat <ul style="list-style-type: none">- velikost souboru, bity a bajty;- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; Modelování <ul style="list-style-type: none">- model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky;- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení;- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém;- upraví navržený postup pro obdobný problém;- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program;- rozpozná a opraví v něm chybu;- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program;- používá opakování a větvení programu;<ul style="list-style-type: none">- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program;	<p>1. Vývoj, testování a provoz software</p> <p>Návrh programu</p> <ul style="list-style-type: none">- formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;- různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; <p>Základy tvorby programu</p> <ul style="list-style-type: none">- návrh jednoduchého a přehledného programu;- hledání chyb ve vlastním programu;- autorství a licence programu;
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi;- určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti;- pro vymezený problém sestaví tabulku;- vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní;- řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce;- identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je	<p>2. Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none">- informační systémy využívané v oboru- účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění;- tabulka, její struktura- vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy);- řazení a filtrování dat při hledání odpovědi na položené otázky;- postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu;- tvorba evidence dat;

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení;- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace;- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;	<p>1. Digitální technologie</p> <ul style="list-style-type: none">- současná výpočetní zařízení, základní komponenty;- vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty;- operační systém, jeho funkce a typy;- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií);- typy počítačových sítí;
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc;- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	<p>2. Bezpečnost v digitálním prostředí</p> <ul style="list-style-type: none">- základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir);- sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly);- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;- digitální stopa<ul style="list-style-type: none">– vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií;- sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

SUROVINY

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 192 (2-2-2)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Vyučovací předmět suroviny poskytuje žákům přehledné vědomosti o základních surovinách a pomocných látkách používaných v cukrářské výrobě. Žáci získají poznatky o chemickém složení, vlastnostech a původu, získávání nebo výrobě, skladování a hodnocení jakosti surovin.

Získané vědomosti využijí v odborném výcviku a v technologii, např. při smyslovém hodnocení používaných surovin, při dodržování skladovacích podmínek nebo při volbě vhodných surovin. Na základě těchto znalostí dokážou zhodnotit kvalitu vyrobených výrobků při odborném výcviku.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část –technická a technologická příprava. Učivo je rozděleno do všech tří ročníků a do 4 tematických celků.

V úvodní části získají žáci všeobecné poznatky o potravinářském průmyslu a základních živinách. Rozšíří si vědomosti o metabolismu živin a jejich významu pro výživu. Ve druhém tematickém celku se seznámí s jakostními znaky surovin, zásadami skladování surovin a výrobků a se zásadami konzervace potravin a skladováním.

Ve třetí části se seznamují se základními druhy surovin, s jejich získáváním a s technologií výroby.

Ve čtvrté části se věnuje pozornost problematice chemických látek v potravinářské výrobě a využití nových druhů surovin.

Nedílnou součástí učiva je způsob balení surovin a výrobků a hygiena potravin.

Vzdělání směřuje k tomu, aby:

- aby dokázali rozeznat jednotlivé druhy surovin, polotovarů a hotových výrobků
- aby byli schopni posoudit kvalitu surovin a výrobků
- aby využívali dostupné informační technologie
- aby si žáci uvědomili odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- aby byli schopni se přizpůsobit měnícím se pracovním podmínkám

Výukové strategie

Důraz je kladen na názornost výuky (obrázky, vzorky surovin a výrobků, DVD, filmy, video, prezentace firem). Upřednostňují se aktivizující metody – beseda, diskuse, prezentace poznatků žáků z praxe na cukrářských provozovnách i na školním pracovišti odborného výcviku. Využívá se výklad, dialog, vyhledávání mací v učebnicích, odborných časopisech,

publikacích a na webu, samostatná a skupinová práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Hodnotí se

- hloubka porozumění - ústní a případně písemný projev
- schopnost využít získané poznatky a dovednosti z odborného výcviku
- ochota samostatně pracovat
- schopnost vyhledat nové informace a vhodným způsobem je prezentovat

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Kompetence k učení

- využívat k učení všechny dostupné informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných spolužáků a spolupracovníků na pracovištích

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- naslouchat druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu diskuse

Personální kompetence

- reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku

Občanské kompetence

- chápat význam životního prostředí pro člověka
- jednat odpovědně a samostatně

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se podmínkám

Kompetence využívat prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem
- získávat informace z internetu

Člověk a životní prostředí

Vést žáky k tomu, aby si:

- osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

Člověk a digitální svět

Cílem je naučit žáky používat základní programové vybavení počítače pro účely uplatnění v praxi, ale i pro další vzdělávání.

Rozpracování odborných kompetencí

Přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin a hotových výrobců a jejich vlastnosti a trvanlivost zohlednit při skladování

Výroba cukrářských výrobků dle technologického postupu

- výběr vhodných surovin pro daný technologický postup

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu - uvede příklady potravin rostlinného živočišného původu - popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji - popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci - vysvětlí pojem výživová hodnota potravin, rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin - popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení - vyjmenuje kontrolní orgány, které sledují dodržování hygienických předpisů a norem - vyjmenuje druhy norem a určí oblast jejich platnosti - rozlišuje objektivní a subjektivní způsoby zjišťování jakosti surovin a výrobků - vysvětlí pojem trvanlivost a záruční lhůta a zdůvodní nakládání s výrobky s prošlou záruční lhůtou - uvede příčiny znehodnocování potravin 	<p>1. Složení a vlastnosti potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - potravinářský průmysl, rozdělení - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin na potraviny, pochutiny a nápoje - chemické složení potravin a vlastnosti živin - bílkoviny - tuky - sacharidy - minerální látky a vitaminy - voda - biologická a energetická hodnota potravin - trávicí soustava, fyziologie trávení - metabolismus živin <p>2. Jakostní znaky surovin, skladování a ošetřování surovin a výrobků, konzervace</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost surovin a výrobků - jakostní normy a způsoby zjišťování jakosti - trvanlivost a záruční lhůty potravin

<p>a možnost vzniku nákazy z nevhodně skladovaných potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje zásady správného skladování a vysvětlí význam vedení skladové evidence - vysvětlí význam konzervování a popíše způsoby konzervace surovin - vyjmenuje přírodní cukry a popíše jejich vznik v přírodě - popíše způsob výroby řepného cukru - vyjmenuje druhy konzumního cukru a jejich využití - - popíše vznik medu, uvede jeho vlastnosti, složení a význam ve výživě - uvede důvody používání umělých sladidel - - popíše jejich vlastnosti a vyjmenuje jednotlivé druhy - uvede základní druhy obilovin a popíše jejich využití - vysvětlí princip výroby mouky - vyjmenuje a pozná druhy mouky - vyjmenuje vady mouky a vysvětlí zásady skladování - ukáže na příkladech použití jednotlivých druhů - popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití škrobů - popíše výrobu škrobu 	<ul style="list-style-type: none"> - příčiny znehodnocování surovin a výrobků - zásady správného skladování výrobků - konzervace potravin <p>3. Suroviny v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - sladidla přírodní a umělá - rozdělení sacharidů - řepný cukr - - med - - umělá sladidla - - obiloviny, mouka - - mouka - - škroby
---	---

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
---------------------	-------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše stavbu a složení vejce - vysvětlí význam vajec - popíše jakostní znaky vajec, způsoby značení a skladování vajec - vyjmenuje způsoby uchovávání vajec - uvede příčiny kažení vajec - vysvětlí možnost vzniku nákazy z vajec, její nebezpečí a prevenci - charakterizuje mléko, jeho složení a druhy - uvede jaké vlivy ovlivňují jakost mléka - popíše ošetření mléka v mlékárně - vyjmenuje tržní druhy mléka - popíše použití mléka v cukrářské výrobě - charakterizuje smetanu a popíše její výrobu - vyjmenuje druhy smetany a její použití - charakterizuje tvaroh a popíše jeho výrobu, druhy, použití a skladování - vyjmenuje rozdělení sýrů a použití sýrů a uvede zásady skladování sýrů - charakterizuje tuky a vyjmenuje jejich rozdělení podle původu - vyjmenuje příčiny kažení tuků a vysvětlí zásady skladování - charakterizuje rostlinné tuky podle surovin použitých k výrobě - uvede druhy rostlinných olejů a jejich použití - uvede druhy tuhých rostlinných tuků a popíše jejich použití v cukrářské výrobě - charakterizuje jednotlivé živočišné tuky a popíše jejich výrobu a použití - popíše výrobu emulgovaných tuků, vyjmenuje jejich obchodní názvy a uvede jejich použití - vysvětlí složení ovoce jeho význam ve výživě - vyjmenuje a rozdělí ovoce podle druhu plodů 	<ul style="list-style-type: none"> - vejce - mléko - smetana - tvaroh - sýry - tuky - rostlinné tuky - živočišné tuky - umělé tuky - ovoce a ovocné výrobky
--	---

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam konzervace ovoce a uvede příklady - uvede příklady ovocných výrobků vhodných k dalšímu použití v cukrářské výrobě - vyjmenuje výrobky s ovocem - charakterizuje jádroviny a vyjmenuje druhy jádrovin - popíše úpravu jádrovin pro cukrářské účely - zdůvodní zásady skladování jádrovin 	<ul style="list-style-type: none"> - způsoby konzervace ovoce - ovocné výrobky - jádroviny a olejnatá semena
--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše pěstování, druhy, složení a úpravu kakaových bobů - vysvětlí princip výroby základní kakaové hmoty a kakaového prášku a jejich využití v cukrářské výrobě - vysvětlí princip výroby čokolády, vyjmenuje její druhy, význam a využití v cukrářské výrobě - vysvětlí rozdíly v druzích polev a uvede jejich využití - uvede základní rozdělení pochutin a jejich význam - popíše způsob získávání a další zpracování a využití - popíše význam koření, rozdělení a využití - uvede charakteristiku alkoholických nápojů, jejich dělení, výrobu a využití v cukrářské výrobě - - popíše druhy, vlastnosti a použití želírovacích prostředků v cukrářské 	<ul style="list-style-type: none"> - kakao - čokoláda - cukrářská kakaová poleva - ledová tuková poleva - pochutiny - povzbudivé pochutiny (káva, čaj) - koření - alkoholické nápoje - želírovací prostředky

<p>výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdělení kypřících prostředků - popíše jejich působení a použití - charakterizuje druhy nových surovin - zdůvodní jejich použití s ohledem na technologické postupy - vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě - uvede příklady cukrářských výrobků s použitím cukrářských barviv - uvede příklady surovin, které obohacují cukrářské výrobky - popíše význam obalů a charakterizuje jednotlivé druhy obalů používaných v cukrářské výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> - kypřící prostředky <p>4. Nové druhy surovin v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlošlehací přípravky - surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků - přípravky na výrobu zmrzlin - stabilizátory a emulgátory - potravinářská barviva - zušlechťující přípravky - obalové materiály
---	---

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

TECHNOLOGIE

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: 29-51-E/01 Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 320 (3-3-4)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Vyučovací předmět technologie seznamuje žáky s klasickými i moderními technologickými postupy výroby běžných cukrářských výrobků. Poskytuje potřebné znalosti o přípravě a úpravě surovin, přípravě cukrářských těst a hmot, náplní, polev a jejich zpracování na hotové výrobky. Zabývá se charakteristickými vlastnostmi jednotlivých výrobků, vzniklými vadami, jejich příčinami a možnostmi jejich předcházení nebo odstraňování.

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům potřebné množství vědomostí, které souvisí s technologickými procesy při výrobě a dohotovení cukrářských výrobků včetně jejich uchování v závislosti na druhu výrobku, naučit je aplikovat tyto vědomosti při získávání potřebných dovedností při odborném výcviku.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – technická a technologická příprava, cukrářská výroba.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- hospodárně využívali potřebné suroviny a energii při výrobě
- dovedli si teoreticky zdůvodnit případné vady výrobků způsobené v průběhu technologického procesu a uměli aplikovat i novou výrobní technologii
- postupně rozvíjeli vědomosti a dovednosti včetně dodržování technologických a hygienických zásad

Výukové strategie

K získání určitého obsahu znalostí a vědomostí se používá výklad. Důraz je kladen na vyhledávání materiálů v odborné literatuře a na internetu. Jsou používány další metody vzdělávání, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, potravinářské výstavy). Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu technologie, samostatné zpracování daných témat. Při hodinách budou žáci používat sešity k zápisu poznatků.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ŠŠ Oselce. Pro hodnocení je důležité zkoušení alespoň 1x písemně a 1x ústně. Doplňujícím kritériem jsou praktické úkoly (samostatné zpracování daných témat).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Kompetence k učení: žáci ovládají práci s textem, vyhledávají a zpracovávají informace, využívají k učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Komunikativní kompetence: žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání, formulují své myšlenky srozumitelně.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, jsou vedeni k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti, k přizpůsobení se měnícím se pracovním podmínkám.

Člověk a životní prostředí – žáci zodpovědně zacházejí se surovinami, jednají s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického, žáci chápou význam životního prostředí pro člověka, uznávají hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spolupracují při zabezpečení ochrany zdraví a života ostatních.

Člověk a svět práce - žáci jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu život, umí si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

Člověk a digitální svět - žáci pracují s informacemi, vyhledávají, vyhodnocují a využívají informací, komunikují pomocí Internetu.

Rozpracování odborných kompetencí

Přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin a hotových výrobků a jejich vlastnosti a trvanlivost zohlednit při skladování

Výroba cukrářských výrobků dle technologického postupu

- výběr vhodných surovin pro daný technologický postup
- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň
- provádět senzorické zhodnocení kvality surovin a hotových cukrářských výrobků

Aplikování hygienických požadavků

- seznámit se s platnými hygienickými předpisy v potravinářství

Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci

- chápat BP jako nedílnou součást péče o zdraví všech osob vyskytující se na pracovišti

Dodržovat kvalitu výrobků

- chápat kvalitu výrobků jako nástroj konkurenceschopnosti
- dodržovat stanovené normy a předpisy
- zohledňovat požadavky zákazníka

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje základní hygienické požadavky a předpisy	1. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu <ul style="list-style-type: none">- zásady hygieny a sanitace provozu
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy cukerných hmot- popíše přípravu a použití jednotlivých druhů cukerných hmot	2. Cukerné hmoty <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, druhy- příprava
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy náplní- popíše přípravu a použití jednotlivých náplní	3. Náplně <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, druhy- příprava
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy polev- popíše přípravu a použití jednotlivých polev	4. Polevy <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, druhy- příprava
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy pevných tukových těst- popíše přípravu jednotlivých druhů těst a výrobků z nich- popíše vady hmot	5. Pevná tuková těsta <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, druhy- příprava- vady
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy čajového pečiva- popíše přípravu jednotlivých druhů	6. Čajové pečivo <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, druhy- příprava
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí způsob přípravy pálené hmoty- popíše přípravu jednotlivých výrobků z pálené hmoty- popíše vady hmot, vysvětlí příčiny	7. Pálená hmota <ul style="list-style-type: none">- příprava hmoty- výrobky- vady hmoty

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje suroviny pro přípravu medového těsta, popíše úpravu surovin- popíše a vysvětlí přípravu a zpracování medového těsta- vyjmenuje výrobky včetně použitých náplní a polev	1. Medové těsto <ul style="list-style-type: none">- výběr a úprava surovin- příprava těsta- výrobky
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje suroviny pro přípravu	2. Listové těsto

<ul style="list-style-type: none"> - listového těsta, popíše úpravu surovin - popíše přípravu a zpracování listového těsta - vyjmenuje výrobky z listového těsta včetně použitých náplní a polev - vysvětlí příčiny vad 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - příprava těsta - výrobky - vady těsta
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé druhy šlehaných hmot - popíše a vysvětlí přípravu jednotlivých druhů šlehaných hmot - vyjmenuje výrobky z jednotlivých druhů šlehaných hmot včetně použitých náplní a polev - vyjmenuje vady hmot - vysvětlí příčiny vad 	3. Šlehané hmoty <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a druhy - příprava jednotlivých hmot - výrobky - vady a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje rozdíly mezi šlehanými a třenými hmotami - popíše přípravu jednotlivých výrobků z třených hmot - vysvětlí příčiny vad 	4. Třené hmoty <ul style="list-style-type: none"> - srovnání se šlehanými hmotami - příprava výrobků - vady a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy jádrových hmot - popíše úpravu surovin - vysvětlí přípravu jednotlivých druhů jádrových hmot - popíše přípravu a dohotovení jednotlivých výrobků - vysvětlí příčiny vad 	5. Jádrové hmoty <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a druhy - výběr a úprava surovin - příprava jednotlivých druhů hmot - výrobky - vady a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úpravu smetany - popíše přípravu jednotlivých náplní a výrobků - vysvětlí příčiny vad 	6. Smetanové výrobky a náplně <ul style="list-style-type: none"> - úprava smetany - příprava výrobků - vady a jejich příčiny

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam ozdob - vyjmenuje druhy ozdob - popíše přípravu jednotlivých druhů ozdob 	1. Ozdoby <ul style="list-style-type: none"> - význam ozdob - druhy ozdob - přípravu jednotlivých druhů
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny a popíše jejich 	2. Kynuté těsto

<ul style="list-style-type: none"> - úpravu - popíše a vysvětlí přípravu jednotlivých druhů kynutých těst - vyjmenuje výrobky z kynutých těst - vysvětlí příčiny vad 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - přípravu jednotlivých druhů těst - výrobky - vady a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam restauračních moučníků - vyjmenuje rozdělení a druhy restauračních moučníků - popíše přípravu jednotlivých výrobků 	3. Restaurační moučníky <ul style="list-style-type: none"> - význam restauračních moučníků - rozdělení a druhy - příprav jednotlivých výrobků
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy zmrzlin - popíše jejich přípravu - popíše další využití zmrzlin - popíše přípravu zmrzlinových specialit - vysvětlí příčiny vad 	4. Zmrzliny <ul style="list-style-type: none"> - druhy zmrzlin - příprava zmrzlin - využití zmrzlin - zmrzlinové speciality - vady a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy diet - popíše přípravu jednotlivých druhů dietních výrobků 	5. Dietní výrobky <ul style="list-style-type: none"> - druhy diet - přípravu jednotlivých výrobků
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy oplatek - vysvětlí přípravu oplatek - popíše dohotovení výrobků - vysvětlí příčiny vad 	6. Oplatky <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a druhy - příprava a dohotovení - vady a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdělení speciálních výrobků - vysvětlí charakteristické znaky - popíše přípravu jednotlivých druhů výrobků 	7. Speciální výrobky <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a druhy - charakteristické znaky - přípravu jednotlivých výrobků
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam hodnocení kvality - popíše způsoby hodnocení kvality 	8. Hodnocení kvality produktů <ul style="list-style-type: none"> - význam hodnocení kvality - způsoby hodnocení kvality
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchování a skladování cukrářských výrobků - vyjmenuje obalové materiály vhodné pro dané druhy výrobků 	9. Balení, skladování a expedice výrobků <ul style="list-style-type: none"> - způsoby, zásady a podmínky skladování cukrářských výrobků - obalové materiály
<ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchou evidenci - uvede podmínky a způsoby prodeje cukrářských výrobků 	10. Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží <ul style="list-style-type: none"> - jednoduchá evidence - podmínky a způsoby prodeje

**Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu**

ZAŘIZENÍ ZÁVODU

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 32 (1-0-0)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Vyučovací předmět zařízení závodu poskytuje žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných v cukrářské výrobě.

Žáci získávají základní znalosti o fungování těchto strojů a výrobních zařízení a celkový přehled o vybavení cukrářské provozovny.

Vědomosti získané v předmětu stroje a zařízení doplněné o poznatky z ostatních odborných předmětů, umožňují žákům lepší orientaci v běžném cukrářském provozu.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – technická a technologická příprava.

Učivo je zařazeno do prvního ročníku a rozděleno do devíti tématických celků.

Učivo tohoto předmětu úzce souvisí s výukou předmětů technologie a odborný výcvik.

Vzdělání směřuje k tomu, aby:

- získali znalosti o principech funkce speciálních strojů a zařízeních používaných v cukrářské výrobě
- žáci dokázali obsluhovat zařízení na odborném výcviku a i v cukrářských provozovnách
- byli schopni v běžném cukrářském provozu kontrolovat průběh a výsledky výrobního procesu

Výukové strategie

Za velmi důležité se považuje propojení učiva v odborných předmětech. K doplnění teoretického učiva se používají nákresy, fotografie, modely strojů nebo jednotlivých zařízení. Učivo je průběžně doplňováno o nové technické poznatky. Součástí učiva jsou pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Učivo lze doplnit okruhem učiva, které navazuje na podmínky a požadavky regionu.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Hodnotí se

- přehled o strojích a zařízeních používaných v cukrářské výrobě
- schopnost využít poznatky a dovednosti z odborného výcviku
- schopnost vyhledat nové informace a vhodným způsobem je prezentovat
- znalost bezpečnostních předpisů a hygieny práce

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Kompetence k učení

- využívá ke svému učení různé informační zdroje
- přijímá hodnocení výsledků učení

Personální a sociální kompetence

- pracovat v týmu a odpovědně se podílet na plnění svěřených úkolů
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům
- a diskriminaci

Občanské kompetence

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za své zdraví a vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečení ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se podmínkám

Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby správným zacházením se stroji chránili životní prostředí

Člověk a svět práce: žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce

Rozpracování odborných kompetencí

přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin a hotových výrobků a jejich vlastnosti a trvanlivost zohlednit při skladování

jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">- zná pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci- zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe- v případě potřeby zavolá složky integrovaného záchranného systému	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy dopravních zařízení a uvede jejich způsob použití - vyjmenuje druhy skladů a uvede jejich vhodnost pro skladování různých druhů surovin - vyjmenuje hygienické zásady skladování - vyjmenuje druhy vah a jejich správné využívání - zdůvodní význam prosévání surovin a uvede druhy prosévacích zařízení - popíše technické parametry strojů a uvede příklady využití v cukrářské výrobě - podle obrázků popíše funkci strojů a zařízení - uvede druhy výrobků, které se na nich vyrábějí - podle nákresu popíše funkci stroje a uvede druhy výrobků na nich zpracovávaných - 	<p>2. Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanická dopravní zařízení - sklady - váhy - prosévací zařízení <p>3. Stroje na přípravu těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehací stroje - mísící a hnětací stroje - mixéry třecí stroje - tabulovací stroje <p>4. Stroje na zpracování těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělicí a ztužovací stroje - stříkací stroj - roztírač plátů - plnicí stroje - dávkovací stroje a zařízení <p>5. Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozkrajovač korpusů - máčecí stroje a zařízení - stroje na zdobení a konečnou úpravu výrobků - balící stroje a zařízení
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy pečících, smažících a varných zařízení - uvede výrobky, které se v jednotlivých druzích zařízení vyrábějí - uvede zásady BOZP při požívání těchto zařízení - vysvětlí rozdíl mezi chlazením a mrazením - popíše mrazicí zařízení a uvede jeho 	<p>6. Zařízení na tepelnou úpravu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pece a pečící automaty - varná zařízení - smažící zařízení <p>7. Chladicí stroje a stroje na výrobu zmrzlin</p> <ul style="list-style-type: none"> - princip a druhy chlazení a mrzení - chladicí a mrazicí skříně, boxy a tunely - zmrzlinové výrobničky

<p>využití</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam klimatizace v potravinářských provozech - vyjmenuje druhy klimatizačních zařízení - podle obrázků popíše součásti výrobních linek - zdůvodní výhody používání výrobních linek - vyjmenuje druhy cukrářských výrobků vyráběných na komplexně mechanizovaných linkách 	<p>8. Klimatizační zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam klimatizace - princip činnosti klimatizačního zařízení 9. Komplexně mechanizované výrobní linky - na pevné těsto - na listové těsto - na medové těsto - na šlehané hmoty - na jemné kynuté pečivo
--	---

**Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu**

ODBORNÉ KRESLENÍ

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Školní vzdělávací program: Cukrářské práce

Forma vzdělání: denní

Celkový počet hodin za studium: 64 (1-1-0)

Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Vyučovací předmět odborné kreslení poskytuje žákům znalosti dekorativního umění a umožňuje jim získat potřebnou odbornou výtvarnou přípravu důležitou pro zhotovení nákresu určitého cukrářského výrobku včetně barevné úpravy podle vlastní představivosti.

Cílem je rozvíjet tvůrčí kreativitu žáků, smysl pro harmonii barev a estetické cítění, které je nutné při tvorbě a dohotovování cukrářských výrobků.

Tato příprava usnadňuje žákům provádět praktické zdobení vkusně, čistě a s využitím vlastní inspirace.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – výtvarná příprava. Učivo je zařazeno do prvního a druhého ročníku a je rozděleno do pěti tématických celků.

V úvodní části získají žáci vědomosti významu dekorativního umění, prohloubí svůj smysl pro harmonii barev a pro výběr vhodného materiálu pro zdobení. Ve druhém tématickém celku se žáci zaměří na nácvik jednoranových linií a na využívání této techniky při zdobení výrobků.

Třetí tématický celek je zaměřen na nácvik různých druhů písma. Čtvrtý tématický celek je věnován dělení různě tvarovaných ploch a jejich zdobení. V pátém tématickém celku jsou procvičovány různé techniky zdobení a figurální kresba.

Učivo tohoto předmětu navazuje na vyučovací předměty technologie, suroviny a zejména na odborný výcvik.

Vzdělání směřuje k tomu, aby:

- se žáky naučili kreslířské dovednosti potřebné ke konečné úpravě cukrářských výrobků
- dokázali zvolit vhodný tvar výrobku a správně rozdělit plochy pro jeho zdobení
- využívali své vlastní návrhy na zdobení

- hospodárně využívali vhodné suroviny a používali vhodné techniky ke zdobení

Výukové strategie

Při výuce jsou používány dostupné moderní vyučovací metody a prostředky. Žáci jsou vedeni k samostatné práci s tím, že vytvořené nákresy a návrhy mohou sloužit jako předloha k práci. Při kresbě žáci používají měkký materiál (tužku, křídlo, fix, štětec). Některé cviky lze provádět sáčkem s glazurou. Vyučování je možné doplnit exkurzemi do cukrářských provozoven nebo návštěvou výstavy cukrářských výrobků.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Hodnotí se

- způsob, úprava a čistota provedení
- příprava pomůcek a materiálů
- kreativita a představitivost
- smysl pro harmonii a estetické cítění
- ochota samostatně pracovat

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Kompetence k učení

- efektivně se učit novým věcem a vyhodnocovat dosažené výsledky
- využívat své schopnosti k dosahování cílů

Kompetence k řešení problémů

- samostatně nebo s pomocí jiných navrhnout způsob řešení

Personální kompetence

- reagovat adekvátně na hodnocení a samostatně a adekvátně hodnotit druhé
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci

Matematické kompetence

- rozpoznat základní tvary předmětů

Odborné kompetence

- manuální zručnost při ručním zpracování cukrářských výrobků
- provádět estetické zhodnocení cukrářských výrobků
- chápat kvalitu a vzhled výrobku jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

Člověk a životní prostředí

Vést žáky k tomu, aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam zdobení cukrářských výrobků- osvojí si cit pro harmonii barev- uvede příklady cukrářských výrobků a popíše techniku zdobení a určí použité suroviny ke zdobení- drží tužku lehce a dosahuje při kreslení co nejdelší souvislé linky- kreslí vodorovně i svisle úsečky, přímky, křivky a vlnovky- spojuje uvedené linie do ozdobných pásků- používá druhy písma a uvede konstrukční zásady při psaní písma- kreslí volnou rukou písmena a klade je ve stejném sklonu a stejné vzdálenosti- po procvičení jednotlivých písmen spojuje písmena v monogramy a krátké texty- navrhuje zdobení jednotlivých začátečních písmen	<p>1. Dekorativní umění, význam barev a surovin</p> <ul style="list-style-type: none">- dekorativní umění- barvy- techniky zdobení a materiály používané v cukrářské výrobě <p>2. Nácvik jenotahových linií</p> <ul style="list-style-type: none">- nácvik jednotahových linií volnou rukou- nácvik jednotahových linií sáčkem s glazurou- sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy <p>3. Nácvik písma</p> <ul style="list-style-type: none">- druhy písma- nácvik hůlkového písma (tužkou)- sestavování písmen a slov- nácvik psacího písma- zvýrazňování psaného textu

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- uvede zásady používání plošného písma a vytvoří šablonu na vyřezávání- skládá z jednotlivých písmen monogramy- z modelovací hmoty vykrajuje a z pásků sestavuje písmena- podle stanovených zásad dělí pravidelné, nepravidelné a kruhové plochy- rozvrhne ozdoby na čtvercové a obdélníkové korpusy- využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí- uvědomuje si význam estetického vzhledu výrobků při prodeji- vybere vhodný materiál na ozdobu- zdůvodní volbu druhu a úpravu ovoce- dodržuje hygienické zásady při použití ovoce na zdobení výrobků- vytváří šablony na figurky a kvítky- volí vhodné barevné kombinace- zhotovuje návrhy k různým příležitostem (Vánoce, Velikonoce, Valentýn, dětské motivy, ...)	<ul style="list-style-type: none">- řezané písmo- sestavování písmen do slov (tužkou)- sestavování písmen z pásků <p>4. Dělení</p> <ul style="list-style-type: none">- dělení kruhové plochy- dělení čtvercové a obdélníkové plochy- skladba písma do uvedených ploch <p>5. Zdobení</p> <ul style="list-style-type: none">- zdobení okrajů výrobků- stylizační ozdoby- ozdoby z ovoce- figurální kresba

Střední škola a Základní škola, Oselce
Učební osnova vyučovacího předmětu

ODBORNÝ VÝCVIK

Obor vzdělávání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba
Školní vzdělávací program: Cukrářské práce
Forma vzdělání: denní
Celkový počet hodin za studium: 1808 (14,5-21- 21)
Platnost od: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem OV je poskytnout soubor vědomostí a dovedností týkající se přípravy a úpravy surovin, žáky vést k ekonomickému hospodaření a šetření se surovinami a energií. Umožnit žákům získat konkrétní představu o svém oboru, vést je ke správné komunikaci se zákazníky, mezi sebou, ale i s pedagogy. Důležité je učit se pečlivosti ve zhotovování jednoduchých výrobků a nacházet jevy a procesy, které spolu ve výrobě souvisí.

Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba.

Učivo je rozděleno do 3. ročníků a několik tématických celků. Vyučovací jednotky jsou spojeny do dnů odborného výcviku – v 1. ročníku šest hodin, ve 2. a 3. ročníku sedm hodin. Předmět je vyučován v 1. ročníku na školním pracovišti, ve 2. a 3. ročníku na smluvních pracovištích. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali BOZP, PO a hygienu na pracovišti i při výrobě cukrářských výrobků
- učili se samostatnosti
- jednali a pracovali pečlivě a zodpovědně
- uměli se vyrovnat s různými situacemi a problémy, naučili se pracovat v kolektivu, ale i samostatně
- objednávali nákupy surovin i potravin a dalších materiálů
- dosáhli dobré kvality práce a služeb samostatně zvládli zadané úkoly
- hospodařili s materiálem i energií, a tak chránili vytvořenou hodnotu své práce i práce jiných.

Výukové strategie

Výuka probíhá na pracovišti pro odborný výcvik, střídá se s teoretickou výukou. Žáci pracují jednotlivě i ve skupinách, záleží na náročnosti práce a rozpracovanosti a to pod dohledem učitele odborné výchovy, který taktéž provádí instruktáže. Ve výuce používají pomůcky jako

jsou hnětací stroje, mixéry, ale i ponorné el. Šlehače. Musí dodržovat technologické postupy, na základě norem, jistotu získávají opakováním a procvičováním. Ověřují si znalosti získané v průběhu učebního oboru na dalších – smluvních pracovištích odborného výcviku.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Hodnocení je slovní a numerické.

Při hodnocení budou uplatňovány zejména tato kritéria:

posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, dodržování BOZP, PO a hygieny na pracovišti, schopnost samostatné aplikace znalostí z teoretické výuky v praxi, normování, dodržení technologií.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Kompetence k učení: žáci využívají k učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí (práce s recepty, využití norem), k přípravě na vyučování využívají dostupné časopisy a publikace s cukrářskou tematikou

Kompetence k řešení problémů: žáci při plnění zadaných úkolů využít zkušenosti nabyté při OV a TV

Komunikativní kompetence: žák je schopen srozumitelně a souvisle formulovat své názory a myšlenky.

Personální a sociální kompetence: žáci posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadují důsledky svého jednání a chování v různých situacích, přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly, reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku, přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházejí osobním konfliktům a diskriminaci

Kulturní povědomí: sledují aktuální kulturní dění jak v republice, tak v regionu. Zúčastňují se akcí a soutěží pořádané školskými zařízeními.

Člověk a svět práce: žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce a jsou schopni přizpůsobit se eventuální změně pracovního prostředí a sledovat vývoj nových poznatků v oboru

Občan v demokratické společnosti: žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti. Aby dovedli jednat s lidmi, věcně diskutovat a hledat kompromisní řešení ve sporech. Dokázali přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování jak v pracovním, tak v osobním životě.

Člověk a digitální svět: žáci získávají přehled v médiích, učí se pracovat s informacemi, umí je aplikovat v pracovním procesu.

Rozpracování odborných kompetencí

přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin a hotových výrobků a jejich vlastnosti a trvanlivost zohlednit při skladování

výroba cukrářských výrobků dle technologického postupu

- výběr vhodných surovin pro daný technologický postup
- navážení vybraných surovin podle technologického postupu
- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň
- provádět senzorické zhodnocení kvality surovin a hotových cukrářských výrobků
- obsluha potravinářských strojů a zařízení na provozovnách a pracovištích odborného výcviku

- balení, skladování a expedice hotových výrobků

aplikování hygienických požadavků

- dodržování zásad osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí
- likvidace odpadů cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy
- seznámit se s platnými hygienickými předpisy v potravinářství

bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci

- chápat BP jako nedílnou součást péče o zdraví všech osob vyskytující se na pracovišti
- dodržovat základní předpisy týkající se BOZP a PO
- získat vědomosti o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu

dodržovat kvalitu výrobků

- chápat kvalitu výrobků jako nástroj konkurenceschopnosti
- dodržovat stanovené normy a předpisy
- zohledňovat požadavky zákazníka

jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Počet dnů věnovaných tématům v jednotlivých ročnících

	Ročník	1.	2.	3.	Celkem
1	Úvod, BOZP,	2	1	1	3
2	Příprava pracoviště na provoz	1	2	1	4
3	Příprava surovin ke zpracování	3	-	-	3
4	Cvičné práce z hmot	3	-	-	3
5	Pevná těsta	5	7	7	19
6	Restaurační moučníky	7	10	10	27
7	Náplně	2	3	2	7
8	Polevy	2	2	2	6
9	Úprava cukru vařením	2	3	-	5
10	Pálená hmota	7	11	10	28
11	Linecké těsto třeňé	4	7	-	11
12	Příprava listového těsta	5	-	-	5
13	Bílkový krém základní	2	2	6	10
14	Medové těsto	4	5	-	9
15	Lehké šlehané hmoty	6	11	12	29
16	Hodnocení jakosti výrobků	-	1	2	3
17	Šlehané hmoty nahříváné	9	11	11	31
18	Nápoje	1	2	3	6
19	Ostatní šlehané a třeňé hmoty	7	7	9	23
20	Zvláštní druhy šlehaných hmot	4	4	9	17
21	Studené a nahříváné jádrové hmoty	3	5	5	13
22	Zmrzlinu	1	1	1	3
23	Výrobky DIA	-	1	3	4
24	Příprava na ZZ	-	-	2	2

Počet dnů celkem	80	96	96	272
------------------	----	----	----	-----

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hodinová dotace (ve dnech)		
		1.roč	2.roč	3.roč
		464h /80 dnů	672h /96 dnů	672h /96 dnů
Žák: 1. ročník <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu na pracovišti. - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany, zná základní PP 2. ročník <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu na pracovišti - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - je seznámen s účelem kritických bodů a jejich fungování v praxi – HACCP 3. ročník <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu na pracovišti - jedná v souladu s předpisy BOZP 	1. Úvod, BOZP <ul style="list-style-type: none"> - základní hygienické předpisy - BOZP, PP, PO - seznámení s inventářem - společenská výchova, styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - seznámení s učivem 1. ročníku - seznámení s učivem 2. ročníku - seznámení s pravidly HACCP - požární ochrana, ochrana zdraví - BOZP, HACCP - požární ochrana, ochrana zdraví seznámení s učivem 3. ročníku 	2	1	1
1. ročník <ul style="list-style-type: none"> - udržuje pořádek na pracovišti - seznámí se s povinnostmi cukráře - chová se v souladu se školním řádem 	2. Příprava pracoviště na provoz <ul style="list-style-type: none"> - hygiena zařízení - hygiena nádobí - desinfekce podlahy 	1	2	1

<p>2.a 3. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - udržuje samostatně pořádek na pracovišti 				
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - váží a měří suroviny - orientuje se v rozdělování surovin 	<p>3. Příprava surovin ke zpracování</p>	3	0	0
<p>1. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí nácvik dovedností - orientuje se v různých způsobech zdobení (tvarů) 	<p>4. Cvičné práce z hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - plnění a držení sáčků,čištění sáčku, - stříkání hladkou a řezanou trubičkou 	3	0	0
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - s pomocí vybírá vhodné suroviny a váží - učí se technologický postup s pomocí učitele <p>2.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s recepturami a dodržuje technologický postup <p>3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně zpracovává těsta podle technologického postupu 	<p>5. Pevná těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení těst - příprava jednotlivých těst - suroviny na přípravu 	5	7	7
<p>1. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - tvoří jednoduché druhy restauračních moučníků a dodržuje technologické postupy <p>2. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyrábí těsta – kynutá,vařená,smažená a litá <p>3. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně připravuje výrobky s těst 	<p>6. Restaurační moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - těsta kynutá, vařená - těsta pečená, smažená - těsta litá, plundrovaná 	7	10	10
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - připraví jednotlivé druhy náplní 	<p>7. Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy náplní 	2	3	2

2.ročník - 3.ročník -samostatně zhotoví různé druhy náplní	- způsoby přípravy			
1.ročník - rozehřívá různé druhy polev - roztírá různé druhy polev s pomocí učitele 2.ročník – 3 ročník samostatně upravuje cukr na různou teplotu	8. Polevy - druhy polev - způsob ředění a rozehřívání	2	2	2
1.ročník - úprava cukru na různé teploty s pomocí učitele 2.ročník - samostatně upravuje cukr na různou teplotu	9. Úprava cukru vařením - druhy cukrového rozvaru	2	3	0
1.ročník - volí vhodné technologické postupy přípravy pálené hmoty - připraví jednoduché výrobky z pálené hmoty 2.ročník – 3.ročník - samostatně připravuje výrobky z pálené hmoty	10. Pálená hmota - příprava hmoty - způsob zpracování	7	11	10
1.ročník - prohlubuje si a rozšiřuje znalosti a dovednosti 2.ročník - samostatně připravuje výrobky z lineckého třeného těsta	11. Linecké těsto třené - rozdělení těst - tvarování - pečení	4	7	0

1.ročník <ul style="list-style-type: none"> - připravuje vhodné suroviny - zhotovuje tukové a vodové těsto - tvaruje a peče 	12. Příprava listového těsta <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - zhotovené těsta - tvarování - pečení výrobků 	4	0	0
1.ročník <ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné technologické postupy - dokáže připravit pomocí učitele - 2.ročník – 3.ročník <ul style="list-style-type: none"> - samostatně uvaří krém 	13. Bílkový krém základní <ul style="list-style-type: none"> - vaření ,šlehání 	2	2	6
1.ročník <ul style="list-style-type: none"> - připravuje vhodné suroviny - pracuje s recepturami 2.ročník <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v technologickém postupu - samostatně zadělává tvaruje a peče 	14. Medové těsto <ul style="list-style-type: none"> - příprava - zadělávání medové hmoty - pečení - potahování a zdobení 	4	5	0
1.ročník <ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné technologické postupy při šlehání hmoty - dokáže použít vhodné suroviny 2.ročník – 3.ročník <ul style="list-style-type: none"> - samostatně zhotovuje výrobky 	15. Lehké šlehané hmoty <ul style="list-style-type: none"> - základní příprava těst - výrobky ze šlehaných hmot 	6	11	12
2.ročník – 3.ročník <ul style="list-style-type: none"> - dokáže hodnotit - kvalitu výrobků - spočítá výtěžnost 	16. Hodnocení jakosti výrobků, výtěžnost	0	1	2

<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - naučí se připravit vhodné suroviny - využívá vhodný technologický postup s pomocí učitele <p>2.ročník – 3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně zhotovuje vybrané výrobky 	<p>17. Šlehané hmoty nahřívané</p> <ul style="list-style-type: none"> - mísení směsí - nahřívání hmoty, šlehání a pečení 	9	11	11
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - zhotovuje jednoduché nápoje <p>2.ročník – 3. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně připravuje speciální nápoje 	<p>18. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a příprava - jednoduchých nápojů 	1	2	3
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní technologické postupy s pomocí učitele <p>2.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve všech technologických postupech <p>3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně zhotovuje výrobky 	<p>19. Ostatní šlehané a třené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - mísení, šlehání, třené hmoty 	7	7	9
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami a recepturami a zhotovuje šlehané hmoty s pomocí učitele <p>2.ročník – 3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně zhotovuje výrobky 	<p>20. Zvláštní druhy šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - mísení směsí 	4	4	9

<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - připraví s pomocí učitele veškeré suroviny - kompletuje a pracuje s recepturami <p>2.ročník – 3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny samostatně zpracovává v jádrovou hmotu 	<p>21. Studené a nahříváné jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - strouhání jádrovin, opražení - tvarování korpusů, pečení, zdobení 	3	5	5
<p>1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve způsobech a druzích zmrzlin - pracuje s recepturami <p>2.ročník- 3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> -samostatně zpracovává suroviny, zadělává, tvaruje a peče 	<p>22. Zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy zmrzlin 	1	1	1
<p>2.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybírá vhodné DIA suroviny - zhotoví některé druhy výrobků <p>3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - zhotoví samostatně výrobky 	<p>23. Výrobky DIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava - kompletace výrobků 	0	1	3
<p>3. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyrábí samostatně veškeré druhy výrobků 	<p>24. Příprava na ZZ</p>	0	0	2

7. Charakteristika školy

Název školy:	Střední škola a Základní škola, Oselce
Adresa školy:	Oselce 1, 335 01 Nepomuk
Zřizovatel:	Plzeňský kraj, Škroupova 18, 306 13 Plzeň
IZO:	108 005 640
IČO:	00077691
Právní forma:	příspěvková organizace
Poskytované vzdělání:	střední s výučním listem, EQF3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Statutární orgán školy:	Mgr. Zdeněk Tauchen, ředitel SŠ a ZŠ Oselce

Střední škola v Oselcích už od poloviny minulého století nabízí absolventům základních škol možnosti studia v oborech, které jsou v současné době na trhu práce velmi žádané.

Škola má jedno pracoviště v Oselcích a druhé pracoviště v Blovicích. Obě pracoviště tvoří jeden právní subjekt a společně předkládávají zájemcům bohatou nabídku učebních i studijních oborů.

Obě pracoviště poskytují žákům a studentům ze vzdálenějších míst ubytování na domovech mládeže, také stravování je na obou pracovištích zajištěno. Po vyučování mohou nejen ubytovaní žáci využít pestrou nabídku volnočasových aktivit. Odborný výcvik probíhá na obou pracovištích v dostatečně vybavených školních dílnách. Zde absolvují žáci prvního ročníku odborný výcvik po celou dobu školního roku. Ve druhém a třetím ročníku mohou odborný výcvik absolvovat na tzv. smluvních pracovištích pod dohledem instruktorů odborného výcviku.

S platností od 1. 9. 2014 se rozhodnutím KÚ Plzeňského kraje stala i ZŠI Blovice součástí Střední školy Oselce.

8. Materiální a personální zajištění výuky

Personální zabezpečení: (aktualizace pro školní rok viz. příloha)

Učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů

Učitelé odborných předmětů

Učitelé praktického vyučování a instruktoři, kteří vedou výuku ve školních cvičných kuchyních nebo na smluvních pracovištích, disponují středním vzděláním s maturitní zkouškou v oborech, které vyučují, nebo vysokoškolským vzděláním se zaměřením „Učitelství odborné praxe“. Nedílnou součástí kvalifikace učitelů praktického vyučování je vlastnictví certifikátu pedagogického minima. Učitelé praktického vyučování dále vlastní certifikát z oboru andragogiky: „Kurz lektorských dovedností“ pro výuku dospělých.

Pověření instruktoři na smluvních pracovištích

Materiální zabezpečení:

Učebny teoretického vyučování

Odborné učebny

Cvičná cukrárna

Smluvní pracoviště pro žáky 2.a 3. ročníků (každoroční aktualizace podle potřeb)

9. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Za prioritního sociálního partnera považujeme rodiče žáků. Dále škola spolupracuje s Obecním úřadem Oselce a dalšími obecními úřady v nejbližším okolí, s Městskými úřady v Nepomuku, v Blovicích, v Horažďovicích. Dalšími důležitými partnery školy jsou cukrářské výrobní a prodejní firmy nejen v oblasti Plzeňského kraje. Výhodou pro školu je skutečnost, že mnozí majitelé, spoluvlastníci nebo zaměstnanci jsou bývalými žáky naší školy. Tím je zaručena významná zpětná vazba ze silně konkurenčního prostředí a můžeme tak pružně reagovat na měnící se podmínky a požadavky trhu práce. Cílem a posláním naší školy je připravovat absolventy pro náš regionální trh práce. Úzká vazba na níže uvedené firmy je výhodou při tvorbě ŠVP a přínosem pro naši pedagogické práci.

Sociální partneři při tvorbě ŠVP:

Jan Pondělík, pekařství a cukrářství Dvorec s.r.o.

PEKO – Němečková s.r.o.

SVS Plzeň, s-r-o-

Cukrárna U Krtečka, Plzeň

Úřady a instituce

Městský úřad Blovice

Úřad práce Plzeň

Hospodářská komora Plzeň

Je zřejmé, že v praxi se nejlépe uplatní ti nejlepší, ale je třeba zdůraznit, že každý žák je naším produktem. Proto všichni žáci oboru by měli být připraveni pro pracovní trh a tomu je nutné úzce se sociálními partnery spolupracovat. Pedagogičtí pracovníci ve spolupráci s vedením školy se snaží trvale rozšiřovat kontakty a využívat je ve prospěch dalšího rozvoje školy i uplatnitelnost žáků na dynamicky se měnícím trhu práce. Za důležitou považují vzájemnou spolupráci s rodiči, s výchovným poradcem, s pracovištěm praktického vyučování.

..

Zpracovali:

Mgr. P. Brunová

Ing. B. Česalová

Bc. V. Kopal

Bc. A. Kubová

Mgr. Ing. Pavlína Stehlíková

Ing. Vladimíra Thomaierová

Ing. I. Šindelářová

Koordinátor: Mgr. P. Brunová

10. Přílohy