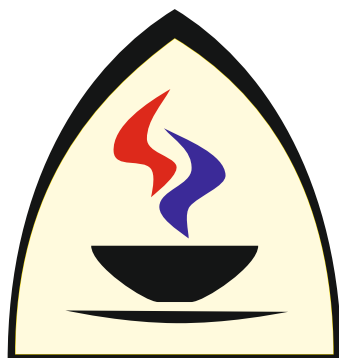


**Střední škola hotelová a služeb Kroměříž  
Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž**



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

Vydalo Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy dne 29. 5. 2008, č.j. 6 907/2008-23

**Školní vzdělávací program  
Cukrářské práce**

Vydal Ing. Petr Hajný, ředitel Střední školy hotelové a služeb Kroměříž  
dne 30. 6. 2010, č.j. Ř-10-18.

Platnost od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem.

## Identifikační údaje o škole:

Název a adresa školy: **Střední škola hotelová a služeb Kroměříž**  
Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž  
tel: 573 504 511 fax: 573 504 555  
e-mail: [skola@hskm.cz](mailto:skola@hskm.cz) [www.hskm.cz](http://www.hskm.cz)

Zřizovatel: **Zlínský kraj**

Název školního vzdělávacího programu: **Cukrářské práce**  
Kód a název oboru vzdělání: **29-51-E/01 Potravinářská výroba**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s výučním listem**  
Délka a forma studia: **tříleté denní**  
Datum platnosti od: **1.9.2010**

Jméno ředitele: **Ing. Petr Hajný**

Kontakty pro komunikaci se školou: **Ludmila Paťavová - sekretariát**

Telefonní číslo: **573 504 502**  
Fax: **573 504 555**  
E-mailová adresa: **[skola@hskm.cz](mailto:skola@hskm.cz)**  
Adresa webu: **[www.hskm.cz](http://www.hskm.cz)**

## Obsah

1	Profil absolventa školního vzdělávacího programu .....	4
1.1	Popis uplatnění absolventa v praxi: .....	4
1.2	Popis ( výčet ) očekávaných výsledků vzdělávání ( kompetencí ) absolventa.....	4
1.3	Způsob ukončení vzdělání.....	6
2	Charakteristika školního vzdělávacího programu .....	7
2.1	Celkové pojetí vzdělávání v daném programu .....	7
2.1.1	Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování .....	8
2.1.2	Způsob rozvoje odborných a klíčových kompetencí .....	9
2.1.3	Přehled začlenění průřezových témat .....	13
2.2	Organizace výuky.....	14
2.3	Hodnocení žáků a diagnostika.....	14
2.3.1	Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími ...	15
2.4	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami .....	19
2.5	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví .....	20
2.6	Podmínky přijetí ke studiu .....	20
2.7	Zdravotní způsobilost uchazeče .....	22
2.8	Ukončení vzdělávání .....	23
3	Učební plán školního vzdělávacího programu .....	24
3.1	Tabulka přehledu vyučovaných předmětů .....	24
3.2	Poznámky k učebnímu plánu .....	25
3.3	Přehled využití týdnů ve školním roce .....	25
3.4	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	26
4	Učební osnovy ŠVP .....	27
	Český jazyk a literatura.....	27
	Matematika.....	33
	Občanská výchova .....	39
	Tělesná výchova.....	47
	Informatika.....	55
	Zdravotní výchova .....	61
	Cukrářská technologie.....	65
	Cukrářské suroviny .....	74
	Cukrářské stroje a zařízení .....	83
	Odborné kreslení .....	90
	Hospodářské výpočty .....	94
	Odborný výcvik.....	97
5	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání .....	104
6	Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP .....	106
7	Kolektiv autorů .....	107
8	Inovace ŠVP .....	108

# 1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010

Tento ŠVP je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami ve smyslu Zákona č.561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, viz § 16 .

## 1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent ŠVP cukrářské práce disponuje odbornými kompetencemi příslušnými pro výkon jednodušších cukrářských a pekařských prací.

Uplatní se při ruční i strojové výrobě a odbytu cukrářských výrobků, jemného a trvanlivého pečiva ve velkých, středně velkých i malých provozech potravinářské výroby i ve službách potravinářského charakteru .

Absolvent je schopen vykonávat činnosti související se skladováním surovin a pomocných látek, přejímku, přípravu, třídění, hodnocení a manipulaci surovin, jejich technologické zpracování, balení a expedici hotových výrobků.

Absolvent se může po absolvování ucházet o přijetí do dalších příbuzných učebních oborů, specializačních kurzů.

## 1.2 Popis ( výčet ) očekávaných výsledků vzdělávání ( kompetencí ) absolventa

### Očekávané výsledky vzdělávání absolventa

zahrnují odborné kompetence vztahující se k oboru vzdělání, odborné kompetence obecněji vyžadované, které vyjadřují postoje a návyky, ke kterým vzdělávání směřuje, výsledky vzdělávání , které se vztahují k rozvoji klíčových a občanských kompetencí a specifické výsledky vzdělávání, na které se vzdělávací program zaměřuje.

Absolvent v oblasti výkonu profese :

- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek polotovarů a hotových výrobků
- rozlišuje jednotlivé druhy surovin, polotovarů a hotových výrobků
- při skladování zohledňuje vlastnosti, kvalitu a trvanlivost surovin, skladuje je podle stanovených zásad
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci
- vybere, připraví a upraví suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup
- suroviny zpracovává podle technologického postupu ručně nebo strojově
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň při zpracování surovin a polotovarů na jednodušší výrobky, zohledňuje požadavky zákazníka v souladu se zabezpečením kvality výrobků
- plánuje organizaci činností v pracovním procesu v souladu s technologickým

- postupem
- prokazuje manuální zručnost při úpravě, zpracování surovin a dohotovení výrobku, hodnotí kvalitu hotových výrobků
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky a polotovary
- provádí obsluhu a běžnou údržbu cukrářských strojů a zařízení, používá pracovní nástroje, pomůcky a technické vybavení odpovídající bezpečnostním a protipožárním předpisům
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, chápe kvalitu jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje hygienu a sanitaci potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy
- je seznámen s platnými předpisy v potravinářství, dodržuje příslušné předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a hygienické předpisy v potravinářství
- chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, spolupracovníků a zákazníků
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- zná systém péče o zdraví pracujících v potravinářském průmyslu, rozpozná nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje při plánování pracovní činnosti možné náklady a zisk, posuzuje vliv na životní prostředí
- efektivně hospodaří s finančními prostředky

Absolvent je veden tak, aby

- znal své reálné odborné i osobnostní kvality, konstruktivně zvažoval své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možnostech a příležitostech v regionu, uměl zjistit a posoudit alternativy svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval přesně, svědomitě a pečlivě, dosahoval kvalitních výsledků a konstruktivně přistupoval ke kritice a k odstraňování případných nedostatků
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, projevoval se jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance, měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních aktivit.

Další výsledky vzdělávání

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě:

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání i potřeby

- své dovednosti a vědomosti dovede prakticky využívat v písemném a ústním projevu, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého rozhodování, jednání a hodnocení, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony
- uplatňuje numerické znalosti
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v osobním a pracovním životě
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými editory
- používá zásady správné relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, dbá na zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- chrání životní prostředí a aktivně se zapojuje do jeho udržování a zlepšování
- je tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctí a chrání materiální a kulturní hodnoty

### **1.3 Způsob ukončení vzdělání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

## 2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010

### 2.1 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Učební kapacita školy pro učební obor potravinářská výroba – ŠVP cukrářské práce je maximálně 14 žáků v každém ročníku. Tato kapacita pokrývá dostatečně potřeby regionu a odpovídá výukovým možnostem školy i přirozené obměně pracovníků v regionu. Absolventi nacházejí uplatnění ve výrobě v kvalifikovaných potravinářských pozicích. Škola definuje svou vzdělávací strategii v oboru jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně vzdělávacím procesem. Cílem je vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení, vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu, potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty a potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst. Snahou je také začlenit žáky již během studia mezi odborníky, o nichž odborná veřejnost ví, a naopak žákům umožňovat navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a jež mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. K tomu slouží účast na různých soutěžích, kontakty se sociálními partnery již v průběhu studia v rámci vykonávání odborné praxe a kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných škol ČR.

#### Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání cukrářských prací. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům přiměřené množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci v potravinářských /cukrářských provozech. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě výrobků hotových výrobků. Technologie a praktická příprava je zaměřena na běžné cukrářské výrobky, jemné a běžné pečivo, restaurační moučníky. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných vědomostí. V teorii i v praxi jsou žáci vedeni

k hospodárnému zacházení s potravinami a ekologickému chování, ke slušnému a společenskému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

### **2.1.1 Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování**

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností, dále profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, vstřícné jednání se zákazníky a spolupracovníky, schopnost spolupracovat, odpovědně se rozhodovat apod.

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu.

Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce: výklad s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, diskuse, brainstorming, brainwriting, samostatné řešení úkolů, problémové učení, skupinová práce/ individuální práce, práce s textem, čtení textu s porozuměním, práce s počítačem / informačními a komunikačními technologiemi/, zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod, setkání s odborníky, odborné exkurze.

Důležité je přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových a výukových specifik.

Důraz je zejména kladen na individuální práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žakovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a praktické, společné hodnocení/sebehodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické a praktické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako nástěnné obrazy, pracovní listy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáka do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze.



## 2.1.2 Způsob rozvoje odborných a klíčových kompetencí

Vzdělání v oboru směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili na úrovni odpovídající jejich individuálním schopnostem a učebním předpokladům následující klíčové kompetence:

### Kompetence k učení

- využívat techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- číst s porozuměním texty, umět vyhledávat a zpracovávat informace, uživatelsky využívat různé informační zdroje, elektronická i jiná média, včetně zkušeností svých a jiných lidí
- ovládat práci s textem
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku) a pořizovat si poznámky
- stanovit si cíle svého učení (např. metoda postupných kroků), přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru, povolání

### Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolů, rozpoznat jádro problému, umět získat informace k řešení problému samostatně nebo s lidmi v kolektivu (týmové řešení)
- navrhnout způsoby řešení problémů
- volit nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit
- využívat při řešení problémů dřívější zkušenosti

### Komunikativní kompetence

- umět se vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou tak, jak to vyžaduje komunikační situace (prezentovat se při oficiálním jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- své myšlenky vyjadřovat srozumitelně vhodným způsobem
- diskutovat, naslouchat druhým lidem, mít vlastní názor
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná témata, pracovní a jiné písemnosti (např. žádosti, formuláře, strukturovaný životopis, pracovní postupy ...)

### Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, reagovat odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmout radu i kritiku, předcházet konfliktům a diskriminaci
- zadané úkoly plnit zodpovědně podle svých schopností a možností, ověřovat si získané poznatky
- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- být finančně gramotný

### Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie, diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- získat základní pro život potřebné znalosti o fungování demokratické společnosti
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovat k aktivní toleranci identity druhých lidí
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka, jednat v duchu udržitelného rozvoje, získávat informace o ekologických výrobcích a šetrném způsobu chování k životnímu prostředí
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- zajímat se oděním u nás i ve světě, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní a evropské kultury

### Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít vědomosti a dovednosti potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovněprávních vztazích a v činnostech podniku
- mít reálnou představu o situaci na trhu práce, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umět srovnávat se svými představami
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení, být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, dokázat vhodně komunikovat s nastávajícími zaměstnavateli

### Matematické kompetence

- při své práci umět využívat matematické dovednosti, postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, schémata, grafy apod.)
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství), některé matematické vzorce
- rozpoznat základní tvary předmětů, jejich vzájemnou polohu v rovině a prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžné praxi

### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z internetu
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních)
- posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získávaným informacím, být mediálně gramotní

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jejich požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém bude uplatňovat své schopnosti a bude také umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Základním nástrojem rozvoje klíčových kompetencí jsou vhodné vyučovací strategie, postupy, diskuse, rozhovor, výklad, přednáška, modelové situace, zařazování vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně. Rozvíjet u žáků mimoškolní aktivity, které povedou k podpoře jejich motivace, vlastních aktivit a kreativity.

V rámci výuky přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle jejich individuálních možností a věkových specifík:

- vést žáky vhodně se vyjadřovat v projevech mluvených i psaných, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky a promluvy, vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat druhým, účastnit se diskusí, aby uměli formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, aby byli schopni vyslechnout názory druhých a uměli na ně vhodně reagovat
- využívat informačních technologií ke zpracování odborných témat, pracovních a jiných písemností, používat přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky, včetně odborné terminologie
- zadávat samostatné úkoly, jejich prezentaci, modelování problémových situací tak, aby se žáci naučili řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, aby byli schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, aby uměli získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení, aby se naučili pracovat samostatně i v týmu
- zajišťování učební praxe i na jiných odborných pracovištích, aby se naučili adaptovat na jiná pracovní prostředí, nové požadavky, přijímali a plnili svěřené úkoly, pracovali samostatně i v týmu, získali pozitivní vztah k povolání a k práci, uvědomovali si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost; měli aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání; získali reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o možnostech profesní kariéry, znali požadavky zaměstnavatelů na zaměstnance a byli schopni srovnávat je se svými předpoklady a možnostmi.

## 1. ročník

Vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimů a řádů školy. Průběžně ověřovat znalosti a dovednosti, sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

## 2. ročník

Využívat poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžemi v rámci školy i regionu. Prohlubování pracovních návyků považovat za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

### 3. ročník

Klást důraz na kvalitu a pečlivost odváděné práce, na získání a upevňování pracovních návyků. Žáky připravovat ke vstupu do pracovního procesu. Trvale vyhodnocovat klady a nedostatky v práci žáků. Průběžně připravovat žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek.

#### Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Matematické kompetence	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Kompetence využívat prostředky infor. a komunik. technologií
Český jazyk a literatura	●	●	●	●	●		●	●
Občanská výchova	●	●	●	●	●		●	●
Matematika	●	●		●		●		●
Tělesná výchova	●	●		●		●		
Informatika	●	●		●		●	●	●
Zdravotní výchova	●	●	●	●			●	●
Cukrářská technologie	●	●	●	●			●	●
Cukrářské suroviny	●	●	●	●			●	●
Cukrářské stroje a zařízení		●	●	●			●	●
Odborné kreslení		●	●	●				●
Hospodářské výpočty	●	●				●		●
Odborný výcvik	●	●	●	●	●	●	●	●

### 2.1.3 Přehled začlenění průřezových témat

Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedly žáky k odpovědnému jednání ve vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávaly žáka k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

#### **Občan v demokratické společnosti**

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie.

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním. Nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené rodičům i širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a vlastní odpovědnosti, schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat
- masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Žáci se v referátech, prezentacích a diskuzi zaměřují na vybrané sociálně patologické jevy: kouření tabákových výrobků, konzumaci alkoholu a drog, krádeže, šikanu, rasismus a xenofobii. Práce jsou zaměřeny na tyto jevy v prostředí kolektivního života dětí a mládeže, v němž dochází snadno k vytváření nevhodných a nebezpečných návyků.

Ve svých prezentacích navrhuji a popisují preventivní programy, protože výskyt sociálně patologických jevů u dětí a mládeže se neustále zvyšuje. Využívají mediální prostředky, literaturu, software a internet pro získávání informací a při hledání podkladů pro zpracování vybraných témat.

#### **Člověk a životní prostředí**

Tvoří otázku kvality životního prostředí se zaměřením na půdní a klimatické podmínky, ochranu přírody, prostředí a krajiny. Dále do tohoto okruhu patří téma likvidace odpadních látek a účinky a likvidace toxických látek, ropných produktů, likvidace plastů, využití energií, jejich účinnost, klady a zápory různých druhů elektráren, ochrana před jaderným zářením. Ve vztahu k ekologii člověka je to zejména problematika koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, význam zdravé životosprávy. Vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etický, citový, estetický). Tyto oblasti jsou realizovány formou referátů žáků, diskusí, exkurzemi. Do okruhu odborného vzdělání patří vliv pracovního prostředí na zdraví a využití moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

## **Člověk a svět práce**

Doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Formou besed, exkurzí v provozovnách – soukromém podnikání, návštěv úřadů práce se zaměřením na hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéra, společenská prestiž) na trh práce a jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy a požadavky zaměstnavatelů. Práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

## **Informační a komunikační technologie**

Využití ICT a internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a při tvorbě vlastních zápisků, referátů, projektů a při hledání podkladů pro jejich zpracování.

## **2.2 Organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Učební obor je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-E/01 Potravinářská výroba.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá každý týden pravidelným střídáním 2 dnů teoretického vyučování a 3 dnů odborného výcviku.

Počet žáků ve třídě je maximálně 14, počet žáků ve skupině odborného výcviku je maximálně 8.

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou konzultovány v předmětových komisích.

Teoretické vyučování probíhá v učebnách Střední školy hotelové a služeb Kroměříž, Na Lindovce 1463. Pro výuku je k dispozici i počítačová učebna, tělocvična, posilovna a venkovní sportovní areál.

Praktické vyučování se uskutečňuje ve školních cukrářských dílnách skupinovou výukou pod přímým vedením učitele odborného výcviku, ve vyšších ročnících i formou individuálního odborného výcviku na smluvních pracovištích fyzických, nebo právnických osob pod vedením určeného instruktora /odborného pracovníka daného smluvního zařízení. Škola zajišťuje s daným pracovištěm Smlouvu o zajištění procvičování dovedností žáků na pracovištích individuálního odborného výcviku.

Na žáky se při praktickém vyučování vztahují ustanovení Zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Žáci školy se účastní nejrůznějších soutěží a přehlídek, potravinářských veletrhů a exkurzí v cukrářských zařízeních.

## **2.3 Hodnocení žáků a diagnostika**

Při hodnocení žáků je používáno numerické i slovní hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu SŠHS Kroměříž – pravidla pro hodnocení. Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované

jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů, referátů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, aktivita, samostatnost a tvořivost.

V předmětu odborného výcviku se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na :

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení a sebezpůsobování, kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod /známkování, slovní hodnocení, bodový systém
- individuální přístup k žákům a následnou pomoc
- průběžnou pedagogickou diagnostiku

Zkoušený má prokázat osvojení následujících odborných kompetencí :

- vykonávat práce související s přípravou, organizací a ukončení cukrářského provozu
- ovládat techniku zpracování, skladování a manipulaci surovin při výrobě cukrářských výrobků
- vyrábět cukrářské výrobky / jemné a trvanlivé pečivo
- ovládat techniku balení a expedici hotových výrobků

### **2.3.1 Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Pravidla hodnocení a klasifikace žáka střední školy se řídí zákonem 561/2004 Sb., Školský zákon a vyhl. 13/2005 Sb., Vyhláška o středním vzdělání a vzdělání v konzervatoři, ve znění pozdějších úprav a Školním řádem SŠHS Kroměříž, který není v přímém rozporu s vyhl. o středním vzdělání a vzdělávání v konzervatoři a školským zákonem.

Obecné zásady hodnocení a klasifikace:

1) Hodnotící a klasifikační přístup každého učitele vychází z vědomostí, dovedností a osobního přístupu žáka. Předpokladem je znalost žákovy speciálně pedagogické dokumentace, doporučení školského poradenského zařízení, jeho možnosti a schopnosti učení, příčiny neúspěchů, chování atd. Při hodnocení učitel uplatňuje vůči žákovi pedagogický takt a přiměřenou náročnost. O každé klasifikaci si učitel vede evidenci, zároveň známky zapisuje do klasifikačního listu třídy a žákovi do studijního průkazu. Podklady pro hodnocení žáků získává učitel soustavným sledováním žákovy aktivity ve vyučování, z výsledků plnění samostatných prací, z domácí přípravy žáka, z ústního a písemného zkoušení, z vedení sešitů a pomůcek, ze vztahu ke studiu, přičemž vždy uplatňuje speciálně pedagogický přístup ke každému žákovi.

2) Za období jednoho pololetí musí mít žák nejméně 5 známek z hlavních vyučovacích předmětů a 3 známky z ostatních předmětů. Pololetní písemné práce vypracovávají žáci z hlavních vyučovacích předmětů, ty pak učitel uchovává v daném školním roce. Hlavní vyučovací předměty jsou všechny odborné předměty včetně odborného výcviku v jednotlivých učebních oborech.

3) V případě krátkodobé absence je žák povinen doučit se zameškané učivo a doplnit si zápisy v sešitech bezprostředně po absenci. Při déle trvající absenci provede vyučující příslušného vyučovacího předmětu dodatečné přezkoušení v předem určeném termínu.

4) Žáka nelze klasifikovat v řádném termínu pololetí v případě:

- dlouhodobé neúčasti ve vyučování, kdy se žák nemůže z časových důvodů učivo doučit v řádném termínu
- v odborném výcviku v případě absence přesahující 30 % z celkového počtu vyučovacích hodin za jedno pololetí.

V obou případech o hodnocení rozhoduje učitel vyučující daný předmět po poradě s ředitelem školy. Stanoví se podmínky pro dodatečnou klasifikaci žáka a případnou náhradu hodin odborného výcviku.

## **Klasifikace prospěchu žáků v teoretickém vyučování a odborném výcviku**

### **1 – výborný**

žák si osvojil vědomosti v plném rozsahu učebních osnov, projevuje samostatnost, pohotovost a aktivitu, své myšlenky a vědomosti dovede vyjadřovat ústně (písemně) s jistotou, v odborné praxi je samostatný a odvádí kvalitní práci

### **2 – chvalitebný**

žák zvládá učivo předepsané učebními osnovami, uvažuje samostatně, dovede v podstatě výstižně vyjádřit své myšlenky danou formou, avšak občas projevuje váhavost nad svojí sdělovanou skutečností, občas se dopouští malých a nepodstatných chyb, je ale snaživý a učí se, v odborné praxi je samostatný

### **3 – dobrý**

žák v podstatě zvládá učivo předepsané učebními osnovami, projevuje však menší samostatnost a je třeba mu pomáhat otázkami, na které odpovídá pomaleji, nebo s menšími chybami, o práci jeví zájem, odbornou praxi vykonává za občasné pomoci učitele

### **4 – dostatečný**

žák zvládá učivo předepsané osnovami částečně, s chybami, v myšlení není samostatný, je třeba mu pomáhat otázkami, na které často váhavě nebo s chybami odpovídá, je nesamostatný a odbornou praxi vykonává pouze s pomocí učitele

### **5 – nedostatečný**

nezvládá učivo předepsané osnovami, na otázky odpovídá nesprávně, je nesamostatný, praktické úkoly nedokáže plnit ani s pomocí učitele, znalosti nezaručují možnou návaznost na nadcházející učivo, o studium nemá zájem, v praxi je bezradný, není schopen bez pomoci plnit stanovené požadavky



## Klasifikace chování

- a) Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními učiteli a rozhoduje o ní ředitel po projednání v pedagogické radě.
- b) Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel chování (školní řád) včetně dodržování vnitřního řádu školy během klasifikačního období.
- c) Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, morální a rozumové vyspělosti žáka.
- d) Postihování chování žáka mimo školu. Rodiče je třeba vést k tomu, aby plně odpovídali za své děti v oblasti výchovné. Škola hodnotí a klasifikuje žáky především za jejich chování ve škole. Jsou-li však závažné a prokazatelné důvody udělit žákovi výchovné opatření vedoucí k posílení kázně, lze ve vážných případech přihlídnout k chování i mimo školu, jedná-li se o případy, jejichž projednávání se školou přímo souvisí.
- e) V denní formě vzdělávání se chování žáka hodnotí stupni hodnocení:
- 1 – velmi dobré,
  - 2 – uspokojivé,
  - 3 – neuspokojivé
- f) Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:

### Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a aktivně prosazuje ustanovení vnitřního řádu školy. Má kladný vztah ke kolektivu třídy a školy, přispívá k jeho upevňování a k utváření pracovních podmínek pro vyučování. Méně závažných přestupků se dopouští ojediněle.

### Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v podstatě v souladu s pravidly chování a ustanoveními vnitřního řádu školy. Dopouští se závažnějšího přestupku, nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků. Nepřispívá aktivně k upevňování kolektivu. Žák je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

### Stupeň 3 (méně uspokojivé)

Žák se dopustí závažného přestupku proti pravidlům chování nebo vnitřního řádu školy.

### Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:

- prospěl/prospěla s vyznamenáním
- prospěl/prospěla
- neprospěl/neprospěla

Žák prospěl s vyznamenáním, není-li klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v žádném povinném předmětu horší než stupeň 2 – chvalitebný, průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50 a chování je hodnoceno jako velmi dobré.

Žák prospěl, není-li klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

Žák neprospěl, je-li klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

## **Informování zákonných zástupců o prospěchu žáka**

Zákonné zástupce informuje o prospěchu a chování žáka:

- učitel jednotlivých předmětů dle pokynů ředitele školy (třídní schůzky, konzultační dny apod.)
- třídní učitel, nebo učitel, jestliže o to zákonní zástupce žáka požádají
- ředitel v případě mimořádného zhoršení prospěchu nebo chování, bezprostředně a prokazatelným způsobem

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

Ředitel školy může žákovi povolit změnu oboru vzdělání. V rámci rozhodování o změně oboru vzdělání může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

O přestupu žáka střední školy do jiné střední školy rozhoduje ředitel školy, do které se žák hlásí. V rámci rozhodování o přestupu žáka, zejména pokud má při přestupu dojít ke změně oboru vzdělání, může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení. Žák přestává být žákem školy, z níž přestoupil, dnem předcházejícím dni přijetí na jinou školu. O přijetí žáka informuje ředitel školy bez zbytečného odkladu ředitele školy, z níž žák přestoupil. Ředitel školy, z níž žák přestupuje, zašle do pěti pracovních dnů poté, co se dozvěděl o přijetí žáka na jinou školu, řediteli této školy kopii dokumentace žáka ze školní matriky.

Ředitel školy může žákovi, který splnil povinnou školní docházku, přerušit vzdělávání, a to na dobu nejvýše dvou let. Po dobu přerušení vzdělávání žák není žákem této školy. Po uplynutí doby přerušení vzdělávání pokračuje žák v tom ročníku, ve kterém bylo vzdělávání přerušeno, popřípadě se souhlasem ředitele školy ve vyšším ročníku, prokáže-li odpovídající znalosti. Ředitel školy na žádost zákonného zástupce nebo zletilého žáka ukončí přerušeni vzdělávání i před uplynutím doby přerušení, nebrání-li tomu závažné důvody.

Ředitel školy je povinen přerušit vzdělávání žákyni z důvodu těhotenství a mateřství, jestliže praktické vyučování probíhá na pracovištích nebo při pracích zakázaných těhotným ženám a matkám do konce devátého měsíce po porodu, nebo jestliže vyučování podle lékařského posudku ohrožuje těhotenství žákyně.

Ředitel školy může žákovi, který splnil povinnou školní docházku a který na konci druhého pololetí neprospěl nebo nemohl být hodnocen, povolit opakování ročníku po posouzení jeho dosavadních studijních výsledků a důvodů uvedených v písemné žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka, (součástí žádosti je souhlas žáka).

## 2.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP je v souladu se z.č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16), ve znění pozdějších předpisů a prováděcí vyhláškou MŠMT č. 73/2005 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Ve škole se vzdělávají především žáci se zdravotním postižením (mentální, tělesné, zrakové a sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování) a žáci se zdravotním a sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním „Zásad práce se zdravotně postiženými žáky“.

Podpůrná opatření, která jsou odlišná nebo jsou poskytována nad rámec individuálních a organizačních opatření spojených se vzděláváním žáků na běžných školách viz doporučení SPC, využívají speciálních pedagogických metod (reedukace, kompenzace, např. SP žáků) s cílem plné integrace jedince do společnosti, popř. adaptace jedince na společenské prostředí, postupů, zásad (např. zdůraznění zásady názornosti, zásady přiměřenosti, zásady opakování), forem a prostředků vzdělávání, učebních pomůcek, speciálních učebnic, didaktických materiálů apod. Individuální přístup, respektující druh a míru postižení žáka je zvládnut i organizací vzdělávání (nižší počty žáků ve třídách, skupinách při odborném výcviku, stálý dohled učitelů odborného výcviku při praktickém vyučování apod.). Délku středního vzdělání může ředitel prodloužit ve výjimečných případech (na žádost žáka, zákonného zástupce) až o dva roky tak, aby bylo zvoleno přiměřené tempo odpovídající žákům se SVP.

Za žáky s těžkým zdravotním postižením se považují žáci se zrakovým, sluchovým, mentálním postižením, těžkou poruchou dorozumívacích schopností, se souběžným postižením více vadami. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných postupů. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Těmto žákům s ohledem na rozsah speciálních vzdělávacích potřeb náleží nejvyšší míra podpůrných opatření.

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického a psychologického vyšetření. Ke studiu jsou přijímáni především žáci na základě doporučení školského poradenského zařízení (Speciální pedagogické centrum, Pedagogicko-psychologická poradna, Středisko výchovné péče).

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Výchovní poradci ZŠ, ZŠ praktických a speciálních, ze kterých uchazeči přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- SPC pro žáky s více vadami Kroměříž
- Sociální odbor – oddělení péče o dítě MÚ Kroměříž a příslušné sociální odbory dle bydliště žáků
- Středisko výchovné péče a výchovné ústavy, v případě žáků s poruchami chování
- Pedagogicko-psychologická poradna Kroměříž, Krajská pedagogicko-psychologická poradna Zlín
- Školní psycholog SŠHS Kroměříž

## 2.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem).

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která se nedají eliminovat, jsou řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně a jejichž používání se kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je popsána ve Školním řádu. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci prokazatelně seznamováni a vždy na začátku každého školního roku toto proškolení stvrzují svým podpisem. V odborném výcviku na začátku každého pololetí dochází k proškolení z BOZP a PO. V rámci učebního dne odborného výcviku každý učební den začíná proškolením žáků a instruktaží pro práci k jednotlivým zařízením a strojům dle konkrétních zadaných prací. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s provozně bezpečnostními předpisy. Je stanoven systém vykonávání přímého dohledu učitelem nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu se zákoníkem práce v platném znění. Všichni žáci i zaměstnanci jsou školou pojištěni pro případ úrazu, nehody, škody a další.

## 2.6 Podmínky přijetí ke studiu

- přijímání ke vzdělávání se řídí Školským zákonem 561/2004 ve znění pozdějších předpisů (§ 59,60, )

Ke vzdělávání ve střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku. O přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole rozhoduje ředitel této školy.

Jednotlivá kola přijímacího řízení vyhláší ředitel školy způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Počet kol přijímacího řízení není omezen. Pro přijímání do prvního ročníku střední školy je povinen ředitel školy vyhlásit nejméně jedno kolo přijímacího řízení. Termín pro první kolo přijímacího řízení je stanoven prováděcím právním předpisem.

V rámci přijímacího řízení může ředitel školy rozhodnout o konání přijímací zkoušky. Rozhodne-li ředitel školy, že se přijímací zkouška nekoná, informuje o tom uchazeče nebo zákonného zástupce nezletilého uchazeče bez zbytečného odkladu.

Pro přijímací řízení ředitel školy stanoví jednotná kritéria pro všechny uchazeče přijímané v každém jednotlivém kole přijímacího řízení do příslušného oboru vzdělání a formy vzdělávání pro daný školní rok, předpokládaný počet přijímaných uchazečů.

Příhlášky ke vzdělávání na střední škole pro první kolo přijímacího řízení podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče řediteli příslušné střední školy, a to na tiskopisu předepsaném ministerstvem a v termínu stanoveném v § 60b. U uchazečů s nařízenou ústavní výchovou nebo uloženou ochrannou výchovou může v nezbytných případech podat přihlášku ředitel příslušného zařízení pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy. O této skutečnosti musí ředitel školského zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy neodkladně informovat zákonného zástupce tohoto žáka.

Součástí přihlášky jsou doklady stanovené prováděcím právním předpisem a v případě nezletilého uchazeče také jeho souhlasné vyjádření.

Pozvánku k přijímací zkoušce pro první kolo přijímacího řízení do denní formy vzdělávání pro konkrétní termín zasílá ředitel školy 14 dní před termínem konání přijímací zkoušky.

Ředitel školy k naplnění předpokládaného stavu žáků může vyhlásit další kola přijímacího řízení, přičemž postupuje obdobně jako v prvním kole s výjimkou povinnosti stanovit 2 termíny přijímací zkoušky.

Uchazeči, který se pro vážné důvody k přijímací zkoušce v určeném termínu nedostaví a svoji neúčast řádně písemně omluví řediteli školy nejpozději do 3 dnů po termínu stanoveném pro přijímací, stanoví ředitel školy náhradní termín pro její vykonání. Přijímací v náhradním termínu se koná nejpozději do 1 měsíce po termínu konání řádné přijímací zkoušky.

V odůvodněných případech může ředitel školy rozhodnout o prodloužení doby konání přijímací, a to na následující pracovní dny, které bezprostředně navazují na termín stanovený pro přijímací nebo talentovou zkoušku.

V jednotlivých kolech přijímacího řízení hodnotí ředitel školy uchazeče podle

- a) hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání,
- c) výsledků hodnocení dosaženém při přijímací zkoušce, je-li stanovena, a
- d) dalších skutečností, které osvědčují vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče.

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání.

Ředitel školy ukončí hodnocení uchazečů do 3 pracovních dnů po termínu stanoveném pro přijímací zkoušky. Podle výsledků dosažených jednotlivými uchazeči při přijímacím řízení stanoví ředitel školy jejich pořadí a zveřejní seznam přijatých uchazečů a nepřijatým uchazečům nebo zákonným zástupcům nezletilých nepřijatých uchazečů odešle rozhodnutí o nepřijetí.

Pokud se přijímací zkouška v prvním kole přijímacího řízení nekoná, zveřejní ředitel školy seznam přijatých uchazečů a nepřijatým uchazečům nebo zákonným zástupcům nezletilých nepřijatých uchazečů odešle rozhodnutí o nepřijetí v termínu stanoveném prováděcím právním předpisem pro přijímací zkoušky do oborů vzdělání v denní formě vzdělávání bez talentové zkoušky.

Rozhodnutí o nepřijetí ke vzdělávání, které nelze doručit uchazeči nebo zákonnému zástupci nezletilého uchazeče, se ukládá po dobu 5 pracovních dnů, pak je považováno za doručené.

Písemnost, kterou nelze doručit, se uloží v provozovně provozovatele poštovních služeb, pokud se doručuje jeho prostřednictvím.

Odvolání uchazeče proti rozhodnutí ředitele školy o výsledku přijímacího řízení lze podat ve lhůtě 3 pracovních dnů od doručení rozhodnutí.

Uchazeč, nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče, musí po oznámení rozhodnutí potvrdit úmysl uchazeče vzdělávat se v dané střední škole způsobem podle § 60a.

K potvrzení úmyslu uchazeče stát se žákem příslušného oboru vzdělání na dané střední škole slouží zápisový lístek.

Uchazeč, který je žákem základní školy, obdrží zápisový lístek na této základní škole, a to nejpozději do 15. března. V ostatních případech vydá na žádost uchazeče nebo jeho zákonného zástupce zápisový lístek krajský úřad příslušný podle místa trvalého pobytu uchazeče, u cizinců dle místa pobytu na území České republiky, případně sídla školy, kam se uchazeč hlásí, pokud na území České republiky nepobývá. Při vydávání zápisového lístku ověří krajský úřad totožnost uchazeče nebo jeho zákonného zástupce.

Každý uchazeč o vzdělávání ve střední škole, který se účastní přijímacího řízení pro následující školní rok, obdrží jeden zápisový lístek.

Svůj úmysl vzdělávat se v dané střední škole potvrdí uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku řediteli školy, který rozhodl o jeho přijetí ke vzdělávání, a to nejpozději do 10 pracovních dnů ode dne oznámení rozhodnutí. Zápisový lístek se také považuje za včas odevzdaný, pokud byl v této lhůtě předán k přepravě provozovateli poštovních služeb. U uchazečů s nařízenou ústavní výchovou nebo uloženou ochrannou výchovou může v nezbytných případech potvrdit úmysl vzdělávat se ředitel příslušného školského zařízení pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy.

Nepotvrdí-li uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku úmysl vzdělávat se ve střední škole podle odstavce 6, zanikají posledním dnem lhůty podle odstavce 6 právní účinky rozhodnutí o přijetí tohoto uchazeče ke vzdělávání v dané střední škole. Zápisový lístek může uchazeč uplatnit jen jednou; to neplatí v případě, že uchazeč chce uplatnit zápisový lístek na škole, kde byl přijat na základě odvolání.

Uchazeč odevzdá přihlášku do denní formy vzdělávání řediteli střední školy do 15. března příslušného roku. Součástí přihlášky je nutné doporučení ke studiu žákům dle §16/ zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění vydané školským poradenským zařízením.

## **2.7 Zdravotní způsobilost uchazeče**

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění.

Ke studiu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny nařízením vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání, ve znění pozdějších předpisů ( 7,c, 8a, 9a, 19, 26).

Zdravotní způsobilost uchazeče – Potravinářská výroba

Onemocnění nebo zdravotní obtíže pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání

Kategorizace

Prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí.

Přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování.

Prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů.

Nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

## 2.8 Ukončení vzdělávání

Podle platných předpisů MŠMT je vzdělávání ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace se řídí školským zákonem a vyhláškou o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky a vychází z jednotného zadání závěrečných zkoušek NZZ (Nová závěrečná zkouška) v oboru.

Písemná zkouška – v souladu s jednotným zadáním stanoví ředitel minimálně 3 témata, z nichž si žák jedno téma volí. Písemná zkouška má dvě části – část popisnou, ve které žák odpovídá na položené otázky písemně či graficky a část testovou, ve které žák vybírá správnou odpověď z nabízených variant. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut.

Praktická zkouška – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. Konkrétní délku stanoví jednotné zadání. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin.

Ústní zkouška – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat v rozsahu 25 – 30. Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Součástí tématu ústní zkoušky je podotázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto podotázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky. Časový limit věnovaný na jejich zodpovězení je minimálně 3 minuty, maximálně 5 minut.

Pravidla hodnocení jednotlivých zkoušek závěrečné zkoušky stanoví jednotné zadání. Podle těchto pravidel provádí klasifikaci jednotlivých zkoušek a celkové hodnocení závěrečné zkoušky zkušební komise.

Závěrečná zkouška se koná v červnu v termínu stanoveném ředitelem školy.

Dokladem o dosažení středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další studium na středních školách.

### 3 Učební plán školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010

#### 3.1 Tabulka přehledu vyučovaných předmětů

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
<b>A. Povinné vyučovací předměty</b>				
<i>a) Všeobecně vzdělávací předměty</i>				
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Zdravotní výchova	1	0	0	1
Informatika	1	1	1	3
<i>b) Odborné předměty</i>				
Cukrářská technologie	3	3	4	10
Cukrářské suroviny	2	2	2	6
Cukrářské stroje a zařízení	1	1	1	3
Odborné kreslení	1	1	0	2
Hospodářské výpočty	0	0,5	0	0,5
Odborný výcvik	18	19,5	21	58,5
<b>CELKEM</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>99</b>



### 3.2 Poznámky k učebnímu plánu

1. Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin. Ve výuce se střídají každý týden 2 dny teoretického vyučování a 3 dny odborného výcviku. Teoretické vyučování poskytuje žákům vzdělání ve všeobecných a odborných předmětech, praktické vyučování poskytuje vzdělání v předmětu odborný výcvik.
2. V odborném výcviku se žáci mohou dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládními předpisy.
3. Odborný výcvik probíhá formou skupinové výuky, pod odborným vedením učitelů odborného výcviku, ve školní dílně, smluvních pracovištích právnických/fyzických osob, ve vyšších ročnících i formou individuálního odborného výcviku pod vedením pověřených instruktorů.

### 3.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, příprava k závěrečným zkouškám)	7	7	6
Závěrečná zkouška	-	-	1
<b>CELKEM</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

### 3.4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

<b>Škola:</b>	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž				
<b>Kód a název RVP:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba				
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářské práce				
<b>RVP</b>			<b>ŠVP</b>		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:	2	64	Český jazyk a literatura	3	99
Estetické vzdělávání:	1	32		3	99
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	99
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	198
			Zdravotní výchova	1	33
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informatika	3	99
Technická a technologická příprava  Cukrářská výroba	24	768	Cukrářská technologie	10	330
			Cukrářské suroviny	6	198
			Cukrářské stroje a zařízení	3	99
			Odborné kreslení	2	66
			Hospodářské výpočty	0,5	16,5
			Odborný výcvik	58,5	1930,5
Disponibilní hodiny	19	608			
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>99</b>	<b>3267</b>

Počet týdnů výuky ŠVP : 33

## 4 Učební osnovy ŠVP

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Český jazyk a literatura**  
**Počet hodin celkem: 99**

### **Obecné cíle**

Výuka českého jazyka a literatury přispívá k pochopení mateřského jazyka, ke kultivovanému jazykovému projevu a vystupování, výstižnému vyjadřování a specifikování myšlenek v mluveném i psaném projevu v různých učebních, životních i pracovních situacích, slouží k pochopení důležitosti spisovné češtiny, k orientaci v literatuře, kultuře i celospolečenském dění.

Cílem českého jazyka a literatury je především naučit žáky využívat rodnou řeč jako nástroj komunikace v profesním i soukromém životě, aby uměli správně a srozumitelně stylizovat své požadavky, porozuměli mluvenému projevu, vyjadřovali se v souladu se zásadami kultury projevu, vhodně se prezentovali na veřejnosti.

Žák využívá poznatků a dovedností získaných v českém jazyce při řešení každodenních situací.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je vybráno tak, aby žáci zvládli základní jazykové vědomosti, uměli se vhodně vyjadřovat, dokázali věcně komunikovat s úřady, měli základní povědomí o české i zahraniční literatuře 20. a 21. století.

Zahrnuje tematické celky:

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
2. Komunikační a slohová výchova
3. Práce s textem a získávání informací
4. Práce s literárním textem
5. Kultura

### **Pojetí výuky**

Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují pochopení bohatosti češtiny, její gramatiky, stylistiky i literárních poznatků. Předmět se vyučuje ve všech ročnících 1 hodinu týdně, celkem tedy 99 hodin.

## **Pomůcky**

Učebnice, video, DVD, výukové programy, internet, fotografie, obrazový materiál, knihy, encyklopedie, pracovní listy, časopisy.

## **Metody vyučování**

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, brainwriting, práce s textem, práce s počítačem, skupinové hry.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Ústní i písemné zkoušení, referáty, sebehodnocení, vzájemné hodnocení, hodnocení aktivity, testy.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Kompetence k učení**

Žáci využívají techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání. Čtou s porozuměním texty, dokážou vyhledávat a zpracovávat informace, uživatelsky využívat různé informační zdroje, elektronická i jiná média, včetně zkušeností svých a jiných lidí. Ovládají práci s textem, s porozuměním poslouchají mluvené projevy (např. výklad, přednášku), dělají si zápisky, znají metodu postupných kroků při zadání úkolů, učí se stanovit si reálné cíle.

### **Kompetence k řešení problémů**

Žáci dokážou porozumět zadání úkolů, získávají informace k řešení problému samostatně nebo s lidmi v kolektivu (týmová řešení), navrhuji způsoby řešení problémů. Volí nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Využívají při řešení problémů dřívější zkušenosti. Při jednání s úřady se dokážou věcně vyjadřovat, umí napsat úřední dopis, žádost, životopis, vyplnit formulář.

### **Komunikativní kompetence**

Žáci formulují své myšlenky, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat ústně i písemně. Chápu, že dorozumívání s lidmi je základní potřebou lidského života. Na základě svých komunikačních schopností disponují přiměřenou mírou sebevědomí, vlastní odpovědnosti a jsou schopni morálního úsudku. Dovedou komunikovat o citlivých otázkách a hledat kompromisní řešení.

### **Personální a sociální kompetence**

Žáci posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, reagují odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmou radu i kritiku. Zadané úkoly plní podle svých schopností a možností. Jsou schopni pracovat v týmu a spoluvytvářejí příznivé kolektivní klima při řešení zadaných úkolů. Jsou vedeni k vzájemné pomoci, vstřícným mezilidským vztahům a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci, k adekvátní reakci na hodnocení svého vystupování a jednání ze strany jiných lidí.

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Žáci se učí jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie, diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami

společenského chování, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Zajímají se o dění u nás i ve světě, uznávají tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií**

Žáci jsou počítačově gramotní, dokážou pracovat na internetu, vyhledat a zpracovat požadované informace (referáty, vyhledávání autorů a přehled jejich děl, gramatické jevy a jejich pravidla), komunikovat prostřednictvím mailu (elektronická komunikace s úřady), pracují samostatně nebo s pomocí učitele s výukovými programy zaměřenými na procvičování gramatických jevů.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu, dokážou písemně i ústně komunikovat s úřady. Využívají poznatků ze stylistiky (úřední dopis, žádost, životopis...) Získávají odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, uvědomují si význam celoživotního vzdělávání a nutnost být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám.

## **Průřezová témata**

### **Občan v demokratické společnosti**

V předmětu český jazyk a literatura se v diskuzi věnuje celospolečenským tématům, které souvisejí s předmětem občanská výchova. Jsou vytvářeny a upevňovány takové postoje a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie a lidskosti. Žáci se učí pozitivně jednat s lidmi, být tolerantní, rozvíjejí své pozitivní osobnostní vlastnosti.

### **Člověk a životní prostředí**

Předmět český jazyk a literatura obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, jsou to zejména texty v literatuře a písemné stylistické útvary zaměřené na příslušné téma vztahující se k ochraně životního prostředí. Žáci posléze chápou souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

### **Člověk a svět práce**

V předmětu český jazyk a literatura se žáci seznamují i s texty vztahujícími se k jejich oboru. Hovoří se také o začlenění sociálně slabých do společnosti. Žáci jsou vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (písemná i verbální prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací).

### **Informační a komunikační technologie**

Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získání informací v oblasti mluvnické (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti), literární (literární díla, čtenářské deníky, novinky v knižní oblasti, čeští i zahraniční autoři), slohové (životopis, úřední dopis, žádost).

**Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura - 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném i mluveném projevu</li> <li>- pracuje s příručkami českého jazyka</li> <li>- využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>- používá adekvátní slovní zásoby, včetně příslušné odborné terminologie</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jazyk jako nástroj dorozumívání, jazyková kultura</li> <li>- čeština a její vývoj</li> <li>- práce s jazykovými příručkami</li> <li>slovní zásoba</li> <li>- tvoření slov</li> <li>- slovní druhy</li> <li>- pravopisné jevy</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu, dokáže nahrazovat slova neplnovýznamová slovy plnovýznamovými</li> <li>- vyjadřuje se srozumitelně, dokáže formulovat své myšlenky</li> <li>- vhodně se prezentuje</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace</li> <li>- verbální komunikace</li> <li>-diskuze</li> <li>- styl prostě sdělovací</li> <li>- vypravování</li> <li>- osobní dopis</li> <li>- grafická a formální úprava písemných projevů</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí své čtenářské dovednosti,</li> <li>-rozumí obsahu textu</li> <li>- vyhledává informace na internetu</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-knihovny a jejich služby</li> <li>-periodika: noviny, časopisy, internet</li> <li>-techniky čtení</li> <li>- orientace v textu</li> <li>- získávání informací z textu</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-rozlišuje literární díla podle druhů a žánrů</li> <li>- čte s porozuměním literární text</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury</li> <li>- čeští a zahraniční spisovatelé 20.,21. století</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná kulturní památky v místě školy i bydliště</li> <li>- orientuje se v kulturní nabídce</li> <li>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> </ul>	<p><b>5. Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>- společenská kultura, principy a normy kulturního chování</li> </ul>	<b>2</b>

**Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura - 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu</li> <li>- útvary nespisovné dokáže nahradit tvary spisovnými</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- spisovná čeština, obecná čeština</li> <li>- slovní druhy</li> <li>- skladba</li> <li>- pravopisné jevy</li> <li>- práce s jazykovými příručkami</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i kritické</li> <li>- udělá výpisky</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně</li> <li>- dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými</li> <li>- používá adekvátní slovní zásobu</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace</li> <li>verbální komunikace</li> <li>- diskuze</li> <li>- konflikt a jeho řešení</li> <li>- úřední dopis</li> <li>- žádost o místo</li> <li>- inzerát, zpráva, oznámení</li> <li>- životopis</li> <li>- grafická a formální úprava písemných projevů</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí obsahu textu, čte s porozuměním, rozvíjí logické a kritické myšlení</li> <li>-používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívání internetu k získávání informací</li> <li>- výpisky</li> <li>- techniky čtení</li> <li>- reprodukce textu</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje literární díla podle druhů a žánrů</li> <li>- čte s porozuměním literární text</li> <li>- vyhledává na internetu, v knihovně informace o autorech</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury</li> <li>- čeští a zahraniční spisovatelé 20.,21. století</li> <li>-rozbor filmu</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kulturní nabídce města</li> <li>-získává základní kulturní návyky</li> </ul>	<p><b>5. Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kultura bydlení, odívání</li> <li>- kulturní chování</li> <li>- základní kulturní návyky</li> </ul>	<b>2</b>

**Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura - 3. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá adekvátní slovní zásobu</li> <li>- v písemném i ústním projevu využívá poznatků ze skladby</li> <li>- orientuje se v pravopisných jevech</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evropské a světové jazyky</li> <li>- slovní druhy</li> <li>- skladba</li> <li>- pravopisné jevy</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- čte s porozuměním, dělá výpisky</li> <li>- dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými</li> <li>- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li> <li>- využívá získané informace</li> <li>- dovede jednat s lidmi</li> <li>- zná pojem myšlenková manipulace</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace</li> <li>- verbální komunikace</li> <li>- diskuze</li> <li>- styl odborný</li> <li>- úřední dopis</li> <li>- životopis</li> <li>- grafická a formální úprava písemných projevů</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí své čtenářské dovednosti,</li> <li>- orientuje se v denním tisku</li> <li>- rozumí obsahu textu</li> <li>- vyhledává informace na internetu</li> <li>- zjišťuje dostupné informace z dostupných zdrojů, vybírá z nich</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívání internetu k získávání informací</li> <li>- práce s textem, poznámky, výpisky</li> <li>- orientace v denním tisku</li> <li>- techniky čtení</li> <li>- reprodukce textu</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v české i zahraniční literatuře 20. století</li> <li>- vyhledává informace na internetu</li> <li>- vytvoří referát o autorovi a jeho dílech</li> <li>- uvědomuje si jazykové nástroje při tvoření textu</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury</li> <li>- čeští a zahraniční spisovatelé 20., 21. století</li> </ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popisuje vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>- má základní kulturní přehled</li> </ul>	<p><b>5. Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ochrana a využívání kulturních hodnot</li> <li>- kulturní památky regionu</li> </ul>	<b>2</b>



Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Matematika**  
**Počet hodin celkem: 99**

### **Obecné cíle**

Cílem předmětu je výchova člověka k tomu, aby dovedl užívat matematických zákonitostí, jak v odborném prostředí při řešení technických problémů, tak i v osobním životě, v budoucím povolání. Výchova v předmětu matematika vede žáky i k rozvoji logických schopností a dovedností, k lepšímu a snazšímu pochopení zákonitostí okolního světa.

Cílem předmětu je procvičit a prohloubit již získané vědomosti v předmětu matematika a výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích

Vyučovací předmět matematika prolíná celým vzděláváním a již svou podstatou zásadně:

- rozvíjí logické, abstraktní a kritické myšlení
- vede k myšlenkové samostatnosti
- přispívá k intelektuálnímu rozvoji
- formuje volní a charakterové rysy osobnosti
- řeší problémové úlohy a situace z běžného života.

### **Charakteristika učiva**

Výuka matematiky přímo navazuje na matematické poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí a prohlubuje. Pozornost je zaměřena na matematické okruhy použitelné zejména v profesním životě a ve výpočetní technice (číselné obory, aritmetika, geometrie, stereometrie apod.).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti času, objemu, povrchu)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru - především odhady množství, délky, velikosti apod.
- samostatně aplikovat matematické znalosti a dovednosti v odborné složce vzdělávání
- číst s porozuměním matematické texty, vzhledem ke svému možностям vyhodnotit informace získané z různých pramenů – grafů, diagramů, tabulek, internetu
- přiměřeně svým možnostem se matematicky vyjadřovat a formulovat své myšlenky
- používat pomůcky, příčinnou literaturu, počítač, kalkulátor, rýsovací potřeby

dále směřuje k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

### **Pojetí výuky**

Výuka matematiky má být pro žáky zajímavá a má vzbuzovat zájem poznávat její zákonitosti a možné aplikace při poznávání přírody a okolního světa. Probíhá ve všech třech ročnících s dotací 1 hodiny týdně. Učitel se snaží navodit tvůrčí a přátelskou atmosféru ve třídě, pracuje s učebnicemi a sbírkami úloh, odpovídajícím schopnostem i věku a vyspělosti žáků.

### **Pomůcky**

Učebnice, sbírky úloh, pracovní listy, modely obrazců a těles, výpočetní technika, kalkulačka a rýsovací potřeby, počítačové výukové programy.

### **Metody vyučování**

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků.

Výuka je vedena formou výkladu, při kterém jsou využívány názorné pomůcky, dále problémovou metodou. Jedná se o zavedení problému formou matematické úlohy a postupném seznamování s jednotlivými fázemi řešení, dosažené výsledky vedou k zavedení nové poučky či matematického vztahu, který žáci dále využívají při práci. Do výuky je zařazováno také společné i samostatné řešení úkolů a příkladů, kde žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, práce s informacemi a práce žáků ve skupinách. Velmi důležitou a motivační metodou je také učení se navzájem.

### **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Kontrola vědomostí a dovedností je prováděna různými formami ústního a písemného zkoušení. Převažují písemné zkoušky sestávající se ze dvou pololetních písemných prací v průběhu jednoho školního roku a z malých prověřovacích písemných prací v daném tematickém celku. Do výuky je zařazeno opakování, a to jak po tematických celcích, tak i závěrečné opakování.

Další používané formy hodnocení:

- ústní zkoušení (zaměřeno na správný slovní popis matematického problému, možnost žáka slovně obhájit svou metodu řešení)
- hodnocení domácího cvičení (náročnější domácí úlohy sloužící k prohloubení schopností a dovedností žáka)
- hodnocení aktivity v hodině (rychlé samostatné řešení jednoduchých i složitějších problémů v hodinách)

Žáci jsou hodnoceni objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační charakter. Sleduje se i spolupráce při týmové práci. Důraz je kladen na možnosti sebehodnocení žáka.

Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách matematiky, snahy samostatně hledat řešení zadaných úloh a zapojení se do diskuzí nad různými způsoby řešení zadaného úkolu.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat.**

#### **Kompetence k učení:**

Žáci jsou schopni ovládat práci s textem (vybrat důležité informace ze zadání a přehledně si je zapsat, zvládnout samostatné vyhledávání informací, jako je zadání úkolů, měřením zjistit požadované veličiny potřebné pro výpočet, volit vztahy (vzorce) nutné pro jejich řešení, ověřit výsledky odhadem a zkouškou, volit různé postupy při řešení reálné situace, aplikovat znalosti

v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Kompetence umožňují rozvíjení paměti žáků prostřednictvím numerických výpočtů a matematických algoritmů.

#### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, rozpoznat jádro problémů, porozumět zadání úkolů a zvolit správné prostředky a způsoby pro jejich splnění, vyjadřovat se podle svých možností odbornou terminologií, spolupracovat při řešení problémů s jinými.

#### **Personální a sociální kompetence:**

Žáci jsou schopni posuzovat reálně své psychické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, stanovovat si cíle, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

#### **Matematická kompetence:**

Žáci jsou schopni při své práci umět využívat matematické dovednosti, postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, číst různé formy grafického znázornění (tabulky, schémata, grafy apod.), používat pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství), rozpoznat základní tvary předmětů, jejich vzájemnou polohu v rovině a prostoru, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžné praxi a rozvíjet také finanční gramotnost.

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

Žáci pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracují s běžným programovým vybavením, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu dalších prostředků s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

#### **Průřezová témata jsou realizována zejména tato:**

##### **Občan v demokratické společnosti:**

Vychovat přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, přesně a jednoznačně se vyjadřovat při řešení problémů, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, být tolerantní k ostatním.

##### **Člověk a svět práce**

Žáci se naučí využívat údaje o mzdě a jejich složkách, ze statistických údajů vyhledávají informace o zaměstnanosti, jsou vedeni k aplikaci získaných matematických poznatků (výpočty, převody jednotek/ měn, měření, vážení, odhad materiálu pro výrobu) při řešení konkrétních situací v budoucím povolání.

##### **Člověk a životní prostředí:**

Při výuce matematiky jsou zařazovány příklady zabývající se životním prostředím a ekologií, žáci vypracovávají zadání k šetření el. energií, významu vody, při výpočtech povrchů si připomínají zásadu šetření materiálem při výrobě a vliv pracovních činností na zdraví člověka.

**Informační a komunikační technologie:**

Žáci si upevňují dovednosti ovládání počítačové techniky při procvičování matematických úloh pomocí výukových programů, využívají k zapsání a zakreslení výsledků úloh i počítačové techniky, vytváří si vlastní konstrukce jednoduchých tabulek a vzorce za pomoci textových procesorů.

**Název vyučovacího předmětu: Matematika 1. ročník****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>Žák:</b> - provádí aritmetické operace s přirozenými a 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 kalkulátoru	<b>1. Operace s čísly</b> přirozená čísla celá čísla racionální čísla reálná čísla mocniny a odmocniny řešení slovních úloh	<b>21</b>
- rozliší základní pojmy z planimetrie určí úhel a jeho velikost - vysvětlí na příkladech rovinné obrazce, vlastnosti, rozdělení - určí obvody a obsahy rovinných obrazců aplikuje příklady z praxe zaměřené na výpočty obvodů a obsahů - rozpozná základní jednotky SI, orientuje se v předponách vyjadřujících vztahy mezi jednotkami - převádí jednotky délky, obsahu	<b>2. Planimetrie</b> základní pojmy a geometrické útvary rovinné útvary - mnohoúhelníky	<b>10</b>
- řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků, které získal v 1.ročníku	<b>3. Operace s čísly</b> slovní úlohy zaměřené na obor	<b>2</b>

**Název vyučovacího předmětu: Matematika 2. ročník****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>Žák:</b> - provádí aritmetické operace se zlomky, desetinnými čísly - určí 1% ze základu, z procentové části, řeší úlohy na výpočet počtu procent procentové části, základu, jednoduché úrokování - určí poměr, převrácený poměr - řeší praktické úlohy s využitím poměru, aplikuje měřítko výkresů, plánů a map	<b>1. Operace s čísly</b>	<b>13</b>
- rozliší přímou a nepřímou úměrnost - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste, klesá	<b>2. Funkce</b> Úměrnost, úměra Přímá úměrnost Nepřímá úměrnost Úměra, trojčlenka	<b>7</b>
- sestrojí trojúhelník z daných prvků a určí jeho obvod a obsah - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - řeší praktické úlohy	<b>3. Planimetrie</b> Trojúhelník Kruh, kružnice	<b>7</b>
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa krychle, kvádr, a určí jejich povrch a objem - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách - používá objemy a povrchy těles při řešení praktických slovních úloh - rozliší jednotky objemu a hmotnosti, převádí jednotky objemu a hmotnosti	<b>4. Výpočet povrchů a objemů těles</b> Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru Tělesa	<b>6</b>

**Název vyučovacího předmětu: Matematika 3 ročník****Počet hodin celkem: 33**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozliší přímou a nepřímou úměrnost,</li><li>- provádí výpočty pomocí trojčlenky, řeší příklady s využitím procentového počtu</li><li>- řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků</li></ul>	<b>1. Operace s čísly</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozliší číselný výraz a výraz s proměnnou</li><li>- určí přednosti matematických operací,</li><li>- používá vzorce</li><li>- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy</li><li>- určí řešení jednoduchých rovnic</li><li>- aplikuje řešení rovnic na slovní úlohy</li></ul>	<b>2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> Výrazy s proměnnými, mnohočlen Lineární rovnice o jedné neznámé	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše základní geometrická tělesa kvádr a krychli</li><li>- určí jejich objem a povrch</li><li>- rozliší další geometrická tělesa - hranol, válec, kouli</li><li>- aplikuje vzorce pro výpočet povrchu a objemu na praktických příkladech</li></ul>	<b>3. Výpočet povrchů a objemů těles</b> Tělesa	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- čte, vyhodnotí a sestaví diagramy a grafy se statistickými údaji</li></ul>	<b>4.Práce s daty</b> Grafy a diagramy	<b>2</b>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Občanská výchova**  
**Počet hodin celkem: 99**

### **Obecné cíle**

Výuka občanské výchovy přispívá k pochopení významných celospolečenských témat (demokracie, ekologie, mezilidské vztahy, komunikace, lidskost v jednání, pracovní zařazení ve společnosti) a jejich aplikaci v praxi.

Cílem občanské výchovy je zaměřit se na vytváření kvalitních postojů a hodnotové orientace žáků ve společenskovední oblasti, utváření správných postojů k sobě i k ostatním, orientaci v problémech týkajících se celé společnosti.

Žák využívá poznatků a dovedností získaných v občanské výchově při řešení každodenních situací.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je vybráno tak, aby se žáci dokázali orientovat v pravidlech demokratické společnosti, dovedli jednat s lidmi, vážili si materiálních i duchovních hodnot, životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro další generace.

Zahrnuje tematické celky:

Člověk v lidském společenství

Člověk jako občan

Člověk a právo

Člověk a hospodářství

Česká republika, Evropa a svět

### **Pojetí výuky**

Předmět občanská výchova se vyučuje v 1.,2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Je nejen předmětem naukovým, ale také výchovným. V rámci specifického přístupu k jednotlivým žákům je důležité střídání činností v jednotlivých hodinách, využívání názorných pomůcek a ukázek, skupinové práce i individuální přístup, využití médií (internet, PC programy, DVD, videa). Informace takto získané dokážou žáci individuálně nebo s pomocí vyučujícího zpracovávat.. Důležitým prvkem je dialog a užití diskuse. Žáci své poznatky zapisují do sešitů, vytvářejí projekty, učí se formou přehrávání rolí, získávají zkušenosti z exkurzí.

### **Pomůcky**

Učebnice, video, DVD, výukové programy na PC, internet, fotografie, obrazový materiál, knihy, encyklopedie, pracovní listy.

## **Metody vyučování**

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, brainwriting, práce s textem, práce s počítačem.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Ústní i písemné zkoušení, referáty, sebehodnocení, vzájemné hodnocení, hodnocení aktivity, testy, projekty.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Kompetence k učení**

Žáci využívají techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání. Čtou s porozuměním texty, umějí vyhledávat a zpracovávat informace vztahující se k jejich lidským právům, k přehledu v naší i světové politické situaci, umí uživatelsky využívat různé informační zdroje vzhledem ke své budoucí profesi, využívají elektronická i jiná média k orientaci na trhu práce, k informovanosti v mezilidských vztazích. Učí se pracovat s textem, s porozuměním poslouchají mluvené projevy, dělají si zápisky, znají metodu postupných kroků při zadání úkolů, učí se stanovit reálné cíle.

### **Kompetence k řešení problémů**

Žáci dokážou porozumět zadání úkolů, rozpoznat jádro problému, umět získat informace k řešení problému samostatně nebo s lidmi v kolektivu (týmová řešení), umí navrhnout způsoby řešení problémů. Zkušenosti nabyté z učiva „Člověk v lidském společenství“ aplikují při řešení různých mezilidských vztahů v kolektivu i v soukromí. Volí nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Využívají při řešení problémů dřívější zkušenosti, přijímají radu a kritiku druhých.

### **Komunikativní kompetence**

Žáci formulují své myšlenky, vysvětlují je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy, využívají přehrávání rolí, zejména při řešení vztahů mezi lidmi, pracovních vztahů, trestní odpovědnosti mladistvých atd. To vede mimo jiné i k rozvíjení schopnosti srozumitelně vyjadřovat své myšlenky.

Zpracovávají také přiměřené náročné texty vztahující se k hospodářství naší země, právnímu povědomí, vztahu České republiky k Evropě a EU.

### **Personální a sociální kompetence**

Žáci posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, reagují odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmou radu i kritiku. Zadané úkoly plní podle svých schopností a možností. Jsou schopni pracovat v týmu a spoluvytvářejí příznivé kolektivní klima při řešení zadaných problémových situací (diskriminace, šikana, konfliktní situace mezi partnery, v zaměstnání). Jsou připravováni k řešení ekonomických záležitostí (finanční gramotnost, orientace na trhu práce).

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Žáci se učí jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie, diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, získat základní pro život potřebné znalosti o fungování demokratické



společnosti, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií**

Žáci jsou počítačově gramotní, dokážou pracovat na internetu, vyhledat a zpracovat požadované informace vztahující se k tématům (lidské společnosti, občanská práva a povinnosti, právní informovanost, hospodářské povědomí, význam ČR v EU), učí se komunikovat prostřednictvím mailu, Skype.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu, dokážou písemně i ústně komunikovat s úřady, umí vyhodnotit nabídky poradenských či zprostředkovatelských služeb, učí se komunikaci se zaměstnavateli, realizují modelové situace, získávají odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, znají svá práva a povinnosti v pracovní oblasti.

## **Průřezová témata**

### **Občan v demokratické společnosti**

V předmětu občanská výchova je věnována velká pozornost výchově k demokratickému občanství, výuka se týká utváření a posilování odpovědného a demokratického občanství, včetně tolerance k menšinám a náboženské tolerance, vytváření demokratického klimatu ve třídě, informovanosti i dění v České republice i v zahraničí. Předmět zahrnuje i témata vztahující se k osobnosti a jejímu rozvoji, komunikaci, vyjednávání a řešení problémů, morálce, svobodě, odpovědnosti, toleranci i právnímu minimu důležitému pro soukromý a občanský život.

### **Člověk a životní prostředí**

Předmět občanská výchova se důkladně zabývá environmentální výchovou, podněcuje aktivní přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k životnímu prostředí, obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, globálních problémů (současné globální, regionální a lokální problémy ve společnosti, vztah člověka k prostředí – klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví).

### **Člověk a svět práce**

V předmětu občanská výchova jsou žáci vybavováni znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. (Zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí, soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, orientace v Živnostenském a Obchodním zákoníku).

### **Informační a komunikační technologie**

Internet je efektivně využíván k dalšímu vzdělávání, žáci dokážou vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace důležité pro jejich profesní i osobní život. Dokážou si vyhledat potřebné právní normy a vyhlášky, orientují se prostřednictvím internetu ve světě tržního hospodářství, v politickém dění u nás i v zahraničí.

**Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu současné společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří</li> <li>- dovede aplikovat zásady slušného chování, uvede příklady pomoci a spolupráce, přátelství, lásky a dalších hodnot</li> <li>- objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě</li> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce i domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový nebo přebytkový rozpočet</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy a elity</li> <li>- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě</li> <li>-sociální role, konflikt rolí</li> <li>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>-komunita, dav, publikum, veřejnost</li> <li>- osobnost a její rozvoj</li> <li>- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů</li> <li>společnost - její různé členové a společenské skupiny, handicapovaní ve společnosti</li> <li>- rozpočet jednotlivce i domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li> </ul>	<p><b>15</b></p>
<p>vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>- vysvětlí funkci masových médií a dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj; objasní úlohu demokratického státu</li> <li>- vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí</li> <li>- ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>- vysvětlí funkci masových médií a dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj; objasní úlohu demokratického státu</li> </ul>	<p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>-svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, maximální využití potenciálu médií</li> <li>- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> </ul>	<p><b>6</b></p>

<p>- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství  -objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;  -dovede reklamovat koupené zboží nebo služby  -na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</p>	<p><b>3. Člověk a právo</b>  - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy  - soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</p>	<p><b>3</b></p>
<p>orientuje se v zásadách tržního hospodářství  -rozpozná cenové triky a klamavé nabídky  -dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p>	<p><b>4. Člověk a hospodářství</b>  - trh práce, jeho ukazatele, vývojové trendy  hledání zaměstnání, služby úřadu práce  význam profesního vzdělávání, kvalifikace, rekvalifikace, celoživotní vzdělávání  - zaměstnanost, nezaměstnanost</p>	<p><b>6</b></p>
<p>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny České republiky nebo Československa  -popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</p>	<p><b>5. Česká republika, Evropa a svět</b>  - český stát v průběhu dějin, vznik Československa v r.1918  - státní symboly, tradice české státnosti</p>	<p><b>3</b></p>

**Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li> <li>- objasní na konkrétních příkladech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit</li> <li>- vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit</li> <li>- vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami</li> <li>- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rasy, etnika, národy a národnosti,</li> <li>-majorita a minority, klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití,</li> <li>- migrace v současném světě, migranti, azylantí</li> <li>-postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše český politický systém, objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> <li>- na příkladech z dění v ČR a jejich obrazu v médiích vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem (neonacismem, rasismem ...) a terorismem</li> <li>- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby</li> </ul>	<p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- politika, politické strany a volby</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>- teror a terorismus</li> <li>-občanská participace, občanská společnost, občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití,</li> <li>-základní hodnoty a principy demokracie</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> </ul>	<p><b>3.Člověk a právo</b></p> <p>právo a mravní odpovědnost v běžném životě</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</li> <li>- rodinné právo</li> <li>- právo vlastnické, právo duševního vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>-orientuje se v pracovně právních vztazích</li> <li>- zná povinnosti zaměstnavatele i zaměstnance</li> <li>-vyhledá nabídky práce</li> <li>- dovede kontaktovat úřad práce</li> </ul>	<p><b>4. Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance,</li> <li>- mzda, hotovostní a bezhotovostní styk</li> <li>- formy podnikání, výhody a rizika, rozdíl mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku</li> </ul>	<p><b>5. Česká republika,Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- významné mezníky, události, tradice a</li> </ul>	<b>4</b>

<p>ČSR r.1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí nacistické snahy likvidaci českého národa, popíše způsoby perzekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele</li> </ul>	<p>osobnosti moderní české a čs.státnosti</p> <p>-soudobý svět a Evropa</p>	
---	---	--

**Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 3. ročník**  
**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismu</li> <li>- chápe postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- chápe vlastní odpovědnost za své jednání a snaží se podílet na řešení environmentálních problémů</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> <li>- vliv životní prostředí na společnost, ovlivňování kvality života obyvatelstva</li> <li>- klimatické změny</li> <li>- možnosti řešení environmentálních problémů</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladech za společenského dění doloží občanskou angažovanost a vysvětlí, proč je důležitá</li> <li>- debatuje o tom, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu;</li> <li>- dovede aplikovat zásady slušného chování a řešení konfliktů;</li> <li>objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem,</li> <li>posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky</li> <li>- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie dnešní doby funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita...)</li> </ul>	<p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-občanská participace, občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití, slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi</li> <li>morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání ...)</li> </ul>	<p><b>3. Člověk a právo</b></p> <p>trestní právo: trestní odpovědnost,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud),</li> <li>- specifika trestné činnosti a trestání mladistvých, kriminalita páchaná na dětech a mladistvých</li> </ul>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních vztazích</li> <li>- dovede si zřídit peněžní účet, sleduje pohyb peněz na svém účtu</li> <li>- dovede zjistit služby konkrétního peněžního ústavu</li> <li>- má přehled o charitativních akcích, neziskových organizacích</li> </ul>	<p><b>4. Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-podpora státu sféře zaměstnanosti, zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání, hledání zaměstnání a rekvalifikací,</li> <li>- podpora nezaměstnaným</li> <li>- práce s médii při vyhledávání zaměstnání</li> </ul> <p>služby peněžních ústavů</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pomoc státu, charitativních institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše civilizační sféry soudobého světa a charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>- uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí,</li> <li>- vysvětlí, co je EU, OSN a NATO;</li> <li>- debatuje o globálních problémech soudobého světa</li> </ul>	<p><b>5. Česká republika, Evropa a svět</b></p> <p>civilizační sféry a světová náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- velmoci, vyspělé státy a rozvojové země, EU, OSN, NATO</li> <li>- ohniska konfliktů v soudobém světě</li> <li>- globální problémy a problém globalizace</li> </ul>	<b>4</b>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Tělesná výchova**  
**Počet hodin celkem: 198**

### Obecné cíle

Základním cílem tělesné výchovy je vést žáky k pravidelnému provádění pohybových činností a kompenzovat negativní vlivy způsobu života. Důležitým předpokladem pro splnění tohoto cíle je vhodná motivace všech žáků na různé pohybové úrovni.

Tělesná výchova by měla pomocí přiměřených prostředků žáky kultivovat v pohybových projevech a zlepšovat jejich tělesný vzhled.

V rámci hodin TV seznamujeme žáky s hygienou a bezpečností při sportu a chování za mimořádných situací včetně zajištění první pomoci.

Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří podmínky pro zdravotní tělesnou výchovu v rozsahu dvou hodin týdně.

### Charakteristika učiva

Výuka probíhá v prvním, druhém a třetím ročníku, vždy po 2 hodinách týdně. Učivo je rozvrženo do jednotlivých tématických celků tak, aby se žáci postupně seznamovali a aktivně zapojovali do všech druhů pohybové aktivity. Je kladen důraz na motivaci a zapojení všech žáků do procesu s přihlédnutím na individuální sportovní úroveň.

### Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které žáky motivují ke sportovním aktivitám a k jejich pravidelnému provozování. Obsah předmětu je volen tak, aby žáci znali problematiku základních sportovních aktivit (atletika, gymnastika, plavání, míčové hry...) a byli schopni dle svých možností tyto pohybové aktivity provozovat. Dále je dbán zřetel, aby si žáci uvědomovali transfer mezi jednotlivými sportovními aktivitami a byli schopni jej využít.

Výuka tělesné výchovy se realizuje ve venkovních a vnitřních prostorách. Pro výuku ve venkovních prostorách je určen sportovní areál v blízkosti Podzámecké zahrady, který škola spravuje. Jeho součástí je asfaltová atletická dráha, sektor pro skok daleký a pro vrhačské disciplíny, velký travnatý prostor, antukové dvorce pro míčové hry a hřiště. Pro výuku uvnitř jsou k dispozici tři plně funkční, vybavené tělocvičny, a vybavená posilovna.

### Pomůcky

Odborná literatura – pravidla, sportovní trénink, nové poznatky v oboru, soutěže, výukové video, stopky, měřicí zařízení, buzola, sportovní náčiní a náradí.

### **Metody vyučování**

názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech), kruhový trénink, intervalový trénink, cvičení na stanovištích

### **Hodnocení výsledků**

Průběžná kontrolní měření výkonnosti, hodnocení aktivního a plnohodnotného zapojení do procesu tělesné výchovy, znalost a dodržování pravidel jednotlivých sportovních aktivit a hygieny a bezpečnosti.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

#### **Kompetence k učení:**

Žáci si osvojují jednotlivé dílčí pohybové aktivity, které postupně v průběhu pohybového učení spojují v požadovaný pohybový celek (výkon). Dále si osvojují teoretické poznatky a pravidla jednotlivých sportovních odvětví (čtení a vyhledávání informací v odborné literatuře, sportovních časopisech, internetu).

#### **Personální a sociální kompetence:**

Žáci jsou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, přijímat kritiku, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých sportovních situacích a pečovat o své fyzické a duševní zdraví. Dále aktivně spolupracují mezi sebou za účelem dosažení daného cíle (vítězství ve hře).

#### **Matematické kompetence**

Žáci jsou schopni zapisovat výsledky/ výkony (měření výkonů v běhu, hodů a skoku a jejich porovnávání) racionálními čísly, používají kalkulátor, stopky a jinou měřicí techniku.

#### **Kompetence k řešení problémů**

Žáci přemýšlejí o problému při provádění cviku, sportovního prvku a hledají tréninkové cesty k jeho řešení, hledají vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech a optimální řešení situací při sportovních hrách.

### **Průřezová témata:**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

Žáci mají vhodnou míru sebevědomí, vlastní odpovědnosti a schopnost morálního úsudku. Žáci dovedou jednat s vyučujícím a spolužáky optimálním způsobem, angažují se aktivně při řešení problémů nejen pro vlastní prospěch a váží si materiálních a duchovních hodnot.

#### **Člověk a životní prostředí:**

Žáci samostatně a aktivně při turistice a hrách v přírodě poznávají životní prostředí regionu, vytváří si kladný vztah k živé a neživé přírodě a získávají přehled o způsobech ochrany přírody – aktivní podílení se na likvidaci odpadů/černé skládky. Osvojují si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své fyzické zdraví. Dále si žáci v rámci turistiky osvojují poznatky o biosféře a ekosystémovém pojetí (znalost biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci



systémů). Žáci jsou dále schopni vyhledat poznatky o životním prostředí prostřednictvím informačních a komunikačních technologií.

#### **Člověk a svět práce:**

Žáci si uvědomují spojitost mezi sportovní a pracovní výkonností. Prostřednictvím hodin tělesné výchovy jsou vedeni, aby si uvědomovali význam pohybového vzdělání jako nedílnou součást aktivního pracovního života a úspěšné kariéry.

#### **Informační a komunikační technologie:**

Žáci jsou vedeni k získávání informací a poznatků z oblasti pohybového vzdělání ze zdrojů informační a komunikační technologie, pracují s odbornou literaturou, vyhledávají na internetu pravidla jednotlivých sportovních odvětví a sportovní aktuality. Uvedené poznatky jsou schopni převádět do praxe a realizovat je ve vlastní sportovní činnosti.

### **Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 66**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<b>Žák:</b> - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - používá odbornou terminologii - dokáže, rozhodovat a zapisovat výkony	<b>1. Teoretické poznatky</b> - bezpečnost a hygiena - výstroj, výzbroj a údržba - význam pohybu pro zdraví - odborné názvosloví - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací	<b>2</b>
- koordinuje své pohyby - využívá jednotlivých cviků k obohacení své pohybové kultury - uvědomuje si prospěšnost jednotlivých dílčích cviků pro celkový pohybový výkon - je schopen poznatky a zkušenosti ze základní gymnastiky do ostatních sportovních disciplín	<b>2. Základní gymnastika</b> - přirozená cvičení - průpravná cvičení - cviky zaměřující se na správné držení těla, rovnováhu, koordinaci - cviky všeobecně rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti - kondiční cvičení - testování pohybových schopností a dovedností	<b>14</b>
- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	<b>3. Atletika</b> - rychlostní a vytrvalostní běh (800,1500m), nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koulí (3,4kg) skoky do dálky a do výšky	<b>8</b>
- koordinuje své pohyby - používá zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - sestaví jednoduché pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání	<b>4. Gymnastika a tance</b> - cvičení na nářadí (hrazda, švédská bedna), akrobacie (sestavy) - rytmická gymnastika - tance	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá základní pravidla</li> <li>- uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře</li> <li>- řeší různé herní situace</li> <li>- aktivně se zapojuje do hry, neporušuje základní pravidla</li> <li>- dodržuje pravidla a hru fair play</li> <li>- používá vhodné oblečení a obutí</li> <li>- nedopouští se nespornovní chyby – vyplývající z úmyslného a záměrného střetu se soupeřem</li> <li>- adekvátně reaguje na vypjaté situace ve sportu spojené s neočekávanými momenty</li> <li>- zvládá nejdůležitější herní činnosti a pravidla tak, že je dokáže uplatnit ve hře a podílí se tak na herním výkonu družstva</li> <li>- dokáže se podřídit taktice družstva</li> </ul>	<p><b>5. Sportovní hry</b>          Košíková, kopaná, florbal          základní herní způsoby a jejich správná technika (herní činnosti jednotlivce):</p> <p>a) útočné:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vedení míče</li> <li>- pohyb s míčem (driblink)</li> <li>- uvolňování s míčem</li> <li>- přihrávání a zpracování míče na místě a v pohybu</li> <li>- uvolňování bez míče</li> <li>- střelba (různé druhy) na místě a po pohybu</li> <li>- dorážení a tečování míče</li> </ul> <p>b) obranné:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsazování hráče s míčem</li> <li>- obsazování hráče bez míče</li> <li>- obrana prostoru</li> <li>- blokování střel</li> </ul> <p>c) herní činnosti brankaře:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní postoj a pohyb</li> <li>- chytání a vyrážení</li> <li>- zmenšení střeleckého úhlu</li> <li>- výhozy – zakládání útok</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší jednání fair play od nespornovního jednání</li> <li>- pozná ukazatele své tělesné zdatnosti</li> </ul>	<p><b>6. Úpoly</b>          -základní a přiměřená sebeobrana          -pádové techniky, přetahy a přetlaky</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se a jedná v přírodě ekologicky</li> <li>- zjišťuje svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje</li> <li>- vyhodnocuje a analyzuje kvalitu pohybových činností a výkonů</li> <li>- vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života</li> <li>- popíše, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> </ul>	<p><b>7. Turistika</b>          -pohybové dovednosti          -tělesná cvičení          -rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení          -relaxační cvičení          - turistika a orientace v přírodě</p>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatnit techniku</li> <li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu</li> </ul>	<p><b>8. Plavání</b>          -určená vzdálenost plaveckým způsobem          - prvky zdravotního plavání</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení</li> </ul>	<p><b>9. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b>          -mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace          - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</p>	<b>2</b>

**Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje a udržuje</li> <li>- používá odbornou terminologii</li> </ul>	<p><b>1. Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a hygiena v TV</li> <li>- výstroj, výzbroj údržba</li> <li>- význam pohybu pro zdraví</li> <li>- odborné názvosloví</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>- pohybové testy</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prostřednictvím základní gymnastiky uplatňuje jednotlivá cvičení ke svému tělesnému rozvoji přiměřeně svým pohybovým dovednostem a schopnostem</li> </ul>	<p><b>2. Základní gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení</li> <li>- pořadová, kondiční, relaxační cvičení</li> <li>- cviky zaměřující se na správné držení těla, rovnováhu, koordinaci</li> <li>- cviky všeobecně rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> <li>- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</li> </ul>	<p><b>3. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rychlostní (100m) a vytrvalostní (800 a 1500m) běh, nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koule (3 a 5kg)</li> <li>skoky do dálky a do výšky</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen dle svých individuálních schopností provádět požadované cviky se záchranou, případně s dopomocí</li> </ul>	<p><b>4. Gymnastika a tance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení na nářadí, akrobacie</li> <li>- tvorba gymnastických sestav</li> <li>- rytmická gymnastika, cvičení s hudbou</li> </ul>	<b>8</b>
<p>použít týmové herní činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvyšuje prostřednictvím soutěživosti svou herní i duševní výkonnost</li> <li>- sleduje výkony jednotlivců a týmů</li> </ul>	<p><b>5. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zaměření na jednotlivé sporty:</li> <li>- volejbal - herní činnosti jednotlivce, podání, hra ve větších skupinách</li> <li>- basketbal - obranný systém, útočné kombinace</li> <li>- okrajově (florbal, kopaná), herní kombinace a systémy</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se a jedná v přírodě ekologicky</li> <li>- zjišťuje svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje</li> <li>- vyhodnocuje a analyzuje kvalitu pohybových činností a výkonů</li> <li>- vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života</li> <li>- popisuje, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> </ul>	<p><b>6. Turistika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pohybové dovednosti</li> <li>- tělesná cvičení</li> <li>- rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení</li> <li>- relaxační cvičení</li> <li>- turistika a orientace v přírodě</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>	<p><b>7. Plavání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jeden plavecký způsob</li> <li>- záchrana tonoucího</li> </ul>	<b>2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení</li> </ul>	<p><b>8. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>	<p><b>2</b></p>
---	---	-----------------

**Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 3. ročník**

**Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje a udržuje</li> <li>- používá odbornou terminologii, dokáže, rozhodovat a zapisovat výkony</li> </ul>	<p><b>1. Tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a hygiena v TV</li> <li>- teoretické poznatky</li> <li>- význam pohybu pro zdraví</li> <li>- odborné názvosloví</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>- pohybové testy</li> <li>- měření výkonů</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prostřednictvím základní gymnastiky uplatňuje jednotlivá cvičení ke svému tělesnému rozvoji přiměřeně svým pohybovým dovednostem a schopnostem</li> <li>- uvědomuje si prospěšnost tělesných cvičení pro své zdraví</li> </ul>	<p><b>2. Základní gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení</li> <li>- pořadová, kondiční, relaxační cvičení</li> <li>- cviky zaměřující se na správné držení těla, rovnováhu, koordinaci</li> <li>- cviky všeobecně rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> <li>- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky</li> </ul>	<p><b>3. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rychlostní (100m) a vytrvalostní (800, 1500 a 3000m) běh, nízký a vysoký start</li> <li>- hod granátem, vrh koulí (4 a 6,5kg)</li> <li>- skoky do dálky a do výšky</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí požadované cviky dle svých schopností</li> </ul>	<p><b>4. Gymnastika</b></p> <p><b>- cvičení na nářadí (hrazda)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- akrobacie (tvorba gymnastických sestav)</li> <li>- přeskok (švédská bedna)</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá týmové herní činnosti</li> <li>- sleduje výkony jednotlivců a týmů</li> <li>- je schopen rozvrhnout si své síly po celou dobu činnosti</li> </ul>	<p><b>5. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zaměření na jednotlivé sporty:</li> <li><b>volejbal</b>-herní činnost jednotlivce, podání, útok, blokování, hra</li> <li><b>basketbal</b>-herní činnosti jednotlivce, zónová obrana, hra</li> <li>- okrajově (florbal, kopaná), herní kombinace a systémy</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se a jedná v přírodě ekologicky</li> <li>- zjišťuje svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje</li> <li>- vyhodnocuje a analyzuje kvalitu pohybových činností a výkonů</li> <li>- vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života</li> <li>- popíše jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> </ul>	<p><b>6. Turistika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pohybové dovednosti</li> <li>- tělesná cvičení</li> <li>- rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení</li> <li>- relaxační cvičení</li> <li>- turistika a orientace v přírodě</li> </ul>	<b>14</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení</li> </ul>	<p><b>7. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>	<p><b>2</b></p>
---	--	-----------------

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Informatika**  
**Počet hodin celkem: 99**

### **Obecné cíle**

Předmět informatika připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky IKT a efektivně je využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém životě. Žáci jsou schopni používat běžné textové a tabulkové editory, pracovat s obrázky a fotografiemi. Komunikují pomocí elektronické pošty, pracují s internetem.

### **Charakteristika učiva**

Žáci si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu, pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Úkolem prvního ročníku je především sjednotit a následně rozšířit rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků při práci s IKT získanou na základních školách. Vzhledem k rychlému technickému vývoji prostředků IKT je některým tematickým celkům věnována pozornost po celou dobu studia tak, aby žáci byli neustále seznamováni s novinkami a měli přehled a znalosti o aktuálně používaných prostředcích v praxi.

Zahrnuje tematické celky:

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Práce se standardním aplikačním vybavením

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

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť internet

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dovedli používat počítač a jeho periferie a byli se vědomi možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním prostředků informačních technologií;
- orientovali se v běžném operačním systému PC
- dovedli pracovat na základní uživatelské úrovni s běžným kancelářským softwarem a grafickým editorem
- používali internet jako základní otevřený informační zdroj a využívali jeho přenosové a komunikační možnosti.

### **Pojetí výuky**

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku s dotací 1 hodinu týdně, rozšiřuje žákovy již dříve získané znalosti a dovednosti. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost i na ostatní předměty, aby žáci měli pozitivní vztah k informatice a schopnost aplikovat své poznatky v praktickém životě.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Výuka je koncipována tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Některé úlohy budou žáci řešit ve skupinách buď s jedním společným výstupem, nebo s výstupem každého žáka samostatně, úlohy budou zadávány s možností využití i v jiných předmětech.

### **Pomůcky**

Počítače, data-projektor, příručky v elektronické podobě, výukové programy, učebnice, tiskárna, skener, fotoaparát, výukové obrazy.

### **Metody vyučování**

Výklad s návazností na znalost žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s aktuálními informacemi, práce s odbornou publikací, problémové učení s využitím poznatků dalších předmětů, hledání informací z internetu.

Je-li použita metoda výkladu, je doplněna praktickým procvičením vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh, popř. na projektový přístup k učivu.

### **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

U žáků bude převažovat hodnocení jejich praktických cvičení a samostatných prací, které budou realizovat na základě učitelem předložených zadání v ústní či písemné formě. U těchto prací bude hodnoceno nejen splnění zadání, ale také zdatnost při získávání vstupních informací nutných k řešení úloh, logické úvahy a konstrukce řešení, samostatnost, způsob zpracování výstupu práce ve formě prezentace, grafická úroveň a celková úprava výstupů. Ústní zkoušení žáků budou prováděna v průběhu jejich samostatné práce přímo na jejich pracovním místě a budou se týkat především předvedení znalostí používání aplikace, se kterou žák právě pracuje. Nedílnou součástí hodnocení jsou testy ověřující základní znalosti.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

#### **Kompetence k učení:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli optimálně časově rozvrhnout svoji samostatnou práci a daný čas zodpovědně a strategicky využít, pracovali kvalitně a pečlivě, vážili si práce jiných lidí a zodpovědně využívali výsledky jejich práce, dovedli pracovat s odbornou literaturou a uměli vyhledávat a využívat další zdroje informací, uměli získávané informace zpracovat, třídít a vhodným způsobem uchovat, získané informace, znalosti a dovednosti využívali při řešení nejen praktických úloh, ale i běžných životních situací a dále pak ve všech dalších vyučovacích předmětech, sledovali aktuální technický pokrok a přenášeli jeho výsledky do praxe. Umí si udělat poznámky; využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností jiných lidí i svých.



**Kompetence k řešení problémů:**

Žáci jsou vedeni porozumět zadanému úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsoby a prostředky řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků, v případě týmové práce umět spolupracovat s jinými lidmi.

**Personální a sociální kompetence:**

Žáci si stanovují cíle a priority své pracovní činnosti, reagují adekvátně na hodnocení své práce a přijímají rady i kritiku druhých, při samostatných řešeních pracují v týmu, podněcují práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažují návrhy druhých.

**Matematické kompetence:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, analyzovat pracovní postupy, číst různé formy grafického znázornění, (tabulky, grafy), dále provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

**Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

Žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT, pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učí se používat nové aplikace, komunikovat elektronickou poštou, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak celosvětové sítě internet a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Získávají a vyhodnocují informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech prostřednictvím zprostředkovatelských služeb, vyplňováním dotazníků a životopisů prostřednictvím internetových a textových aplikací, rozvíjejí schopnost komunikace s potenciálními zaměstnavateli.

**Průřezová témata:****Občan v demokratické společnosti:**

Žáci si uvědomují výhody i rizika práce s PC (autorská práva, viry), formulují své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých. Dokáží pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly. Orientují se v médiích, kriticky hodnotí a využívají média pro své potřeby.

**Člověk a svět práce:**

Pomocí internetu vyhledávají nabídky práce a zjišťují možnosti uplatnění pro daný obor, ověřují si nutné požadavky pro přijetí do pracovního procesu, učí se sepisovat životopis a další potřebné dokumenty potřebné k pracovnímu uplatnění.

**Člověk a životní prostředí:**

Žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů), ekologie pracovního prostředí v informatice, ergonomie, recyklace, spotřeba energií.

**Informační a komunikační technologie:**

Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě, vytvářejí si pozitivní vztah k výpočetní technice a učí se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

**Název vyučovacího předmětu: Informatika 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje pravidla práce v počítačové učebně</li> <li>- uvědomuje si oblasti využití prostředků výpočetní techniky a jejich vliv na dnešní společnost</li> <li>- ovládá zapnutí a vypnutí počítače, přihlášení se do sítě</li> <li>- je si vědom funkcí jednotlivých částí počítače, orientuje se v hardwarových novinkách</li> <li>- používá počítač a jeho periferie, obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál (myš, klávesnici)</li> <li>- rozliší jednotlivé typy paměťových médií</li> <li>- orientuje se v základním software, uvědomuje si k čemu se používají, rozliší způsoby získání software, výhody legálního software <ul style="list-style-type: none"> <li>- nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> </ul> </li> <li>- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů, rozlišuje pojmy soubor, typ souboru, pracuje se složkou</li> <li>- ovládá strukturu uspořádání dat v počítači, používá ji k větší přehlednosti uchovávání informací</li> <li>- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, základní úkony se softwarem, kopírování, ukládání)</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b></p> <p>obsah a význam předmětu, význam a využití počítačů. osobní počítač</p> <p>seznámení s počítači v učebně, uvedení do provozu.</p> <p><b>Hardware</b></p> <p>základní sestava počítače, jednotlivé části, periferie</p> <p>paměťová média</p> <p><b>Software, operační systémy</b></p> <p>základní a aplikační programové vybavení, operační systém, data, soubor, složka, souborový manažer</p> <p>ochrana autorských práv, nápověda, manuál</p>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vybírá vhodný textový editor a provádí jeho základní nastavení, získává základní dovednosti při práci s textem</li> <li>- samostatně vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty, tabulky</li> </ul>	<p><b>2. Práce se standardním aplikačním vybavením</b></p> <p>textový procesor</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, její přijetí, otevření, uložení, pracuje s adresářem a</li> </ul>	<p><b>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b></p>	<b>2</b>

editací složek	pošta – e mail, chat, sociální sítě	
- rozliší pojmy vyhledávač, prohlížeč, - ovládá vyhledávání informací pomocí sítě internet - orientuje se v získaných informacích, třídí je vyhodnocuje, volí vhodné informační zdroje - uchovává získané informace ve vhodné textové a grafické podobě, umožňující jejich další využití	<b>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť internet,</b> informace, práce s informacemi	<b>8</b>

**Název vyučovacího předmětu: Informatika 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- orientuje se v systému adresářů, - ovládá základní práce se soubory, odlišuje a rozeznává základní typy souborů - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a zničením, pracuje se souborovým manažerem	<b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b> data soubor, složka komprese dat prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrana dat před zničením	<b>4</b>
- ovládá a využívá textový editor, samostatně připraví životopis, dokument s obrázky, žádost. vytvoří hromadnou korespondenci - převádí a používá pdf soubory, - připraví dokument pro tisk - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání), vytváří jednoduché vzorce, grafy - vytváří snímky prezentace s využitím průvodce a šablon, vkládá do snímků obrázky a další objekty v jednoduché prezentaci na dané téma, zvládne nastavit jednoduché vlastnosti prezentace, animace, časování	<b>2. Práce se standardním aplikačním vybavením</b> textový procesor další aplikační programové vybavení tabulkový editor další aplikační programové vybavení - prezentační program	<b>21</b>
- ovládá vyhledávání informací pomocí sítě internet, orientuje se v získaných informacích, třídí je vyhodnocuje, volí vhodné informační zdroje, uchovává získané informace ve vhodné textové a grafické podobě, umožňující jejich další využití	<b>3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť internet,</b> práce s informacemi	<b>8</b>

**Název vyučovacího předmětu: Informatika 3. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
---------------------	-------	-------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v činnosti počítačových sítí</li> <li>- uvědomuje si specifika práce v síti</li> <li>- rozezná základní prvky počítačové sítě,</li> <li>- uvědomuje si funkce antivirového programu</li> <li>- ovládá běžné prostředky komunikační prostředky online</li> </ul>	<p><b>1 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b>  počítačová síť, server, pracovní stanice, připojení k síti  sdílení dokumentů a prostředků  chat, telefonie, sociální sítě</p>	<p><b>6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>- používá základní programy pro úpravy fotografií a správu fotoalb a je si vědom jejich využití v praxi, ovládá fotoaparát, pracuje s fotografií a přenáší ji do počítače</li> <li>- ovládá úpravu fotografií pomocí nástrojů příslušného programu</li> <li>- samostatně vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty, tabulky</li> <li>- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání), vytváří jednoduché vzorce, grafy</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>	<p><b>2. Práce se standardním aplikačním vybavením</b>  software pro práci s grafikou  práce s fotografií  textový a tabulkový procesor  další aplikační programové vybavení dle zaměření učebního oboru</p>	<p><b>20</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá vyhledávání informací pomocí sítě internet</li> <li>- orientuje se v získaných informacích</li> </ul>	<p><b>3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť internet, práce s informacemi</b></p>	<p><b>7</b></p>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Zdravotní výchova**  
**Počet hodin celkem: 33**

### **Obecné cíle**

Výuka si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby věděli, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí, na výchovu k odpovědnému přístupu k sexuálnímu životu a zodpovědnému přístupu v poskytování 1. pomoci.

Cílem zdravotní výchovy je především naučit žáky využívat získaných poznatků v praktickém životě.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je vybráno tak, aby si žáci vážili svého zdraví a cílevědomě je chránili, rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví, zařazovali zdravé stravovací návyky, racionálně jednali v situacích osobního i veřejného ohrožení.

Zahrnuje tematické celky:

Zdraví, činitele ovlivňující zdraví, péče o zdraví své i druhých

Partnerské vztahy, lidská sexualita

Prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví

První pomoc a její poskytování

### **Pojetí výuky**

Předmět se vyučuje v 1. ročníku s dotací 1 hodinu týdně, rozšiřuje žákovy již dříve získané znalosti a dovednosti. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost tak, aby žáci měli pozitivní vztah k péči o zdraví své i druhých a schopnost aplikovat své poznatky v praktickém životě.

### **Pomůcky**

Učebnice, instruktážní a výukové video, výukový program Lidské tělo, odborná literatura, encyklopedie, internet, pracovní listy, obrazový materiál.

## **Metody vyučování**

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, brainwriting, práce s textem, práce s počítačem.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Ústní/písemné zkoušení, prezentace referátů, dílčí klasifikace – testy, společné hodnocení/sebehodnocení. Sleduje se průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách. Hodnocení a klasifikace vychází z osobnostních a odborných znalostí žáka, s přihlédnutím k jeho schopnostem učení.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Kompetence k učení:**

Čtení s porozuměním textů se zdravotní problematikou v učebnicích i jiných odborných publikacích, získávání a zpracovávání informací z nejrůznějších médií, pořizování si vlastních zápisů/poznámek.

### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci řeší úlohy se zdravotní tematikou včetně konkrétních modelových situací při poskytování 1. pomoci. Jsou schopni porozumět problému a určit jeho jádro v oblasti péče o své zdraví a zdraví druhých osob, a to samostatným rozhodováním, nebo prostřednictvím týmového řešení.

### **Komunikativní kompetence:**

Žáci formulují své myšlenky na zadaná témata, užívají odbornou terminologii, vysvětlují a obhajují postupy při poskytování první pomoci před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, přijímat názory druhých.

### **Personální a sociální kompetence:**

Žáci pracují v týmu při realizaci společných činností, jsou vedeni k zodpovědnému vztahu ke svému zdraví a zdraví druhých osob, k péči o svůj fyzický a duševní rozvoj, jsou vedeni k tomu, aby si byli vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti. Důležitým prvkem je vytváření atmosféry založené na vzájemně otevřené komunikaci, aby se předešlo možným konfliktům, podpora sebevědomí, odpovědnosti a dodržování bezpečnostních předpisů.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

Žáci získají vědomosti potřebné v pracovně právních vztazích v oblasti péče o zdraví a zdravotní způsobilost pro výkon povolání, schopnost přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, dokážou využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

Při vyhledávání a zpracování informací se žáci naučí pracovat s internetem, s výukovým programem Lidské tělo, budou schopni sami si vytvořit a tisknout jednoduché zápisy a referáty na základě získaných informací z internetu a dalších médií.

## **Průřezová témata:**

### **Občan v demokratické společnosti:**

V předmětu zdravotní výchova se v diskusi žáci věnují celospolečenským tématům z oblasti zdravého životního stylu, civilizačních nemocí, spolupráci při řešení krizových situací ohrožujících lidské zdraví a vzájemné mezinárodní pomoci prostřednictvím světových zdravotnických organizací.

### **Člověk a životní prostředí:**

Předmět zdravotní výchova obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, současné globální a regionální problémy týkající se životního prostředí, klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy z hlediska rozvoje lidské populace a vliv prostředí na zdraví člověka. Zdravotní výchova vede žáky k tomu, aby chápali interaktivní vztah mezi přírodou a zdravím člověka, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

### **Člověk a svět práce:**

Žáci jsou vedeni tak, aby se i přes svůj handicap sociální / zdravotní uplatnili úspěšně na trhu práce, začlenili se aktivně do společnosti a aby si vypěstovali kladný vztah k práci. Jsou vedeni k tomu, aby byli schopni vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, prostřednictvím médií/poradenských a zprostředkovatelských služeb, splnění požadavků zaměstnavatelů z hlediska nejen odborné ale i zdravotní způsobilosti a uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, své zdraví.

### **Informační a komunikační technologie:**

Žáci budou využívat v předmětu zdravotní výchova vědomosti z IKT a internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací pro potřebu řešení praktických úloh prostřednictvím pořizování zápisků, referátů, čtením nejrůznějších článků se zadanou zdravotní tematikou, zjišťování základních informací o nemocech, léčebné a preventivní péči o zdraví člověka.

**Název vyučovacího předmětu: Zdravotní výchova 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> <li>- vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“</li> <li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>- uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů</li> <li>-objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví</li> <li>-dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace</li> <li>- vysvětlí na příkladech prevenci vzniku úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví</li> <li>-dovede rozpoznat hrozící nebezpečí ohrožující zdraví</li> </ul>	<p><b>1. Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, výživa a stravovací návyky, rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- odpovědnost za zdraví své i druhých: péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci, úrazů</li> <li>- prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví, civilizační nemoci</li> </ul>	<p><b>7</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení životních situací</li> <li>- vysvětlí na příkladech požadavky na partnera a prostředky jeho poznávání</li> <li>-rozliší vhodné a nevhodné partnerské typy</li> <li>- objasní problémy spojené s pohlavním životem</li> </ul>	<p><b>2. Partnerské vztahy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr partnera</li> <li>- lidská sexualita, promiskuita a nebezpečí s ní spojené</li> <li>- antikoncepce</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam a poskytování 1. pomoci</li> <li>- popíše postup při poskytování 1. pomoci při úrazech , poraněních , krvácení, stavech ohrožujících život</li> <li>- určí optimální řešení v případě poskytování 1. pomoci</li> <li>- prokáže praktické dovednosti poskytnout 1. pomoc sobě a jiným</li> </ul>	<p><b>3. První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-účel, úkoly a druhy 1. pomoci,světové zdravotnické organizace/nadace</li> <li>- zásady poskytování první pomoci</li> <li>- náhlé zdravotní příhody, stavy ohrožující život</li> <li>- úrazy a poranění - následná 1. pomoc</li> <li>- poranění při hromadném zasažení obyvatel - organizace 1. pomoci</li> </ul>	<p><b>18</b></p>



Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Cukrářská technologie**  
**Počet hodin celkem: 330**

### **Obecné cíle**

Výuka si klade za cíl poskytnout žákům znalosti o správné úpravě, přípravě a použití surovin, důležité je osvojení hygienických předpisů v potravinářském provozu a seznámení se s možnými hygienickými riziky v cukrářské výrobě. Cílem předmětu je především naučit žáky využívat poznatků o zpracování surovin při přípravě těst, hmot, náplní a polev, ručním a strojním tvarováním výrobků, pečení, dohotovení a konečné úpravě výrobků. Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech, zejména v cukrářských surovinách a odborném výcviku, při volbě vhodných surovin pro danou technologii a výrobek, při sensorickém hodnocení a při určování optimálních podmínek skladování polotovarů a hotových cukrářských výrobků. Žák využívá získaných poznatků a dovedností v praktickém životě.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je vybráno vzhledem k využití v oboru cukrářské výroby, navazuje zejména na odborný výcvik a komunikuje s předměty cukrářské suroviny i cukrářské stroje a zařízení. Žáci získají teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky. Cukrářská technologie obsahuje tematické celky vztahující se k technologickým postupům při úpravě surovin, zpracování těst a hmot, tvarování, tepelné úpravě a dohotovení výrobků, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Důraz je kladen především na technologické postupy. Při volbě technologických postupů žáci využívají znalostí ostatních odborných předmětů. Je dbáno na bezpečnost práce, na výrobu bezpečných potravin, na požární prevenci, ekologii i na hospodárné zacházení.

### **Pojetí výuky**

Výuka probíhá v prvním a druhém ročníku 3 vyučovací hodiny týdně, ve třetím ročníku 4 vyučovací hodiny týdně. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých teoretických i praktických odborných předmětů. Do výuky jsou zařazovány přednášky zaměřené na nové technologie s využitím nových surovin.

### **Pomůcky**

Učebnice, odborná literatura, receptury, normy, tabulky, grafy, rámcové technologické postupy pro jednotlivé druhy výrobků, fotografie, prospekty se zaměřením na technologii, výrobní schémata, instruktážní video, ukázky obalových materiálů.

### **Metody vyučování**

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků z ostatních odborných předmětů a odborného výcviku, jsou využívány názorné pomůcky, ukázky hotových výrobků a technologického zařízení, výuková videa s ukázkou výrobních postupů. Ve výuce je zařazováno samostatné řešení technologických problémů a jednoduchých výpočtů, skupinová/individuální práce, práce s textem, odborné exkurze, brainstorming, prezentace firem a jejich výrobků.

### **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Ústní zkoušení a prezentace referátů.

Písemné zkoušení - dílčí klasifikace (doplňovací cvičení, testy, výrobní schémata), samostatné práce skupinové/individuální vypracované s použitím odborné literatury, časopisů a z internetu, písemné souborné práce k jednotlivým tematickým celkům a pololetní písemné práce.

Hodnocení a klasifikace probíhá s přihlédnutím k individuálním schopnostem žáka k učení, sebehodnocení a přijetí kolektivního hodnocení.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

#### **Kompetence k učení:**

Čtení s porozuměním odborných textů a norem, samostatné získávání a zpracování informací o zpracování surovin v cukrářské výrobě z různých zdrojů např. odborná literatura, prospekty se zaměřením na cukrářskou technologii a internetové zdroje.

#### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci jsou schopni samostatně řešit technologické problémy při výrobě běžných výrobků a polotovarů. Žáci samostatně plní zadané úkoly, popíší technologický postup při přípravě polotovarů a dohotovení výrobků, využívají normy a receptury. Řešení zadaných úkolů žáky motivuje ke správnému splnění zadaného úkolu a k zapojení znalostí z teoretického vyučování i dovedností získané v odborném výcviku.

#### **Komunikativní kompetence:**

Žáci formulují své myšlenky, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat technologické postupy srozumitelně a vyjadřovat přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, přijímat názory druhých. Jsou vedeni k dodržování odborné terminologie, při prezentaci vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

#### **Personální a sociální kompetence:**

Žáci jsou schopni při řešení odborného technologického problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, rozvíjet jejich sebevědomí, odpovědnost a dodržování pracovní morálky. Umí přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

Žáci získávají přehled o možnostech pracovního uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání prostřednictvím exkurzí na pracovištích, učí se přizpůsobovat se pracovním

podmínkám – obnova a modernizace provozoven, vývoj technologií pracovních postupů - mají reálnou představu o platových, pracovních a jiných podmínkách v oboru.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

Žáci se naučí získávat informace o nových technologických postupech uplatňovaných při výrobě cukrářských výrobků a o nových surovinách, které ovlivňují technologické zpracování. Žáci budou pracovat s informacemi, které získávají z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, učí se vyhledávat, sestavovat, zapisovat, ukládat, tisknout jednoduché zápisy, referáty na dané téma (např. historie cukrářské výroby, racionální výživa, dietní výrobky...).

### **Průřezová témata:**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

V předmětu cukrářská technologie je téma realizováno formou referátů zaměřených na výživovou politiku státu s následnou diskuzí o dostupnosti různých druhů cukrářských výrobků jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. Diskuze je vedena o zodpovědnosti pracovníků cukráren vůči spotřebitelům a o dodržování norem a legislativních návaznostech – sankcích.

#### **Člověk a životní prostředí:**

Předmět cukrářská technologie rozvíjí oblast ekologie člověka. Žáci se zabývají problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, zaměřují se na racionální výrobky. Jsou vedeni k tomu, aby znali používání vhodných technologií a technických zařízení, které nezatěžují přírodu, a dovedli je používat, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, věděli, jak zacházet s odpady, a znali způsoby jejich recyklace, věděli, které cukrářské výrobky podporují zdraví a které je třeba omezit. Snahou je posílit jejich vědomí odpovědnosti za své zdraví.

#### **Člověk a svět práce:**

Žáci jsou vedeni tak, aby se i přes svůj zdravotní handicap úspěšně uplatnili na trhu práce, začlenili se aktivně do společnosti a aby si vypěstovali aktivní vztah k práci, k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru. Učí se hodnotit a charakterizovat obsah své profese, využívají k tomu své poznatky a vědomosti z odborného výcviku a z individuálních praxích. Jsou také seznamováni s alternativními profesními uplatněními, vyhledávají a učí se posuzovat informace o vzdělávací nabídce cukrářských a pekařských pracích, diskutují o zadaných otázkách v oblasti vývojových trendů v cukrářské technologii.

Žáci jsou motivováni k zjišťování informací v reálných pracovních podmínkách (exkurze na pracovištích).

#### **Informační a komunikační technologie:**

Žáci využívají k dalšímu vzdělávání a k získávání informací o nových výrobcích a polotovarech internet, vypracovávají referáty na zadané téma, vyhledávají pracovní postupy nebo výrobky a novinky v cukrářské výrobě prostřednictvím internetových prezentací firem, internetových cukrářských receptur.

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářská technologie 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí na příkladech vývoj cukrářské výroby</li> <li>- vyjmenuje zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoc</li> </ul>	<p><b>1. Cukrářská výroba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie cukrářské výroby</li> <li>- bezpečnost při práci v cukrárnách a zásady první pomoci</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pravidla správné výrobní a hygienické praxe</li> <li>- vysvětlí význam hygieny a sanitace v cukrářských provozech</li> </ul>	<p><b>2. Hygiena a sanitace v cukrářských provozech</b></p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše postup při vaření cukerného roztoku</li> <li>- vysvětlí postup výroby jednotlivých druhů cukerných hmot</li> <li>- uvede význam plev</li> <li>- popíše technologické postupy jednotlivých druhů plev</li> <li>- vysvětlí zásady při práci s jednotlivými druhy plev</li> <li>- zvolí vhodné suroviny k výrobě náplní</li> <li>- uvede význam náplní</li> <li>- rozliší jednotlivé druhy náplní podle trvanlivosti</li> <li>- popíše technologické postupy jednotlivých náplní</li> <li>- zvolí vhodné suroviny k výrobě náplní</li> <li>- zvolí a popíše vhodné suroviny pro jednotlivé druhy těst</li> <li>- vysvětlí postupy výroby a tvarování jednotlivých druhů těst</li> <li>- určí teploty pečení jednotlivých druhů těst</li> <li>- zvolí vhodnou náplň pro výrobky, z pevných těst,</li> <li>- popíše technologické postupy výrobků z pevných těst a z lineckého třeného těsta</li> <li>- popíše výrobu čajového pečivo,</li> <li>- vyjmenuje náplně vhodné k plnění čajového pečiva</li> <li>- popíše výrobu pařížského pečiva</li> <li>- určí vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty</li> <li>- popíše technologické postupy výroby a</li> </ul>	<p><b>3. Technologie výroby cukrářských polotovarů a výrobků</b></p> <p><b>Úprava cukru vařením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření cukerných roztoků</li> <li>- cukerné hmoty</li> </ul> <p><b>Polevy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cukrové polevy</li> <li>- čokoládové polevy</li> <li>- tukové polevy</li> <li>- želé polevy</li> </ul> <p><b>Náplně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trvanlivé náplně</li> <li>- méně trvanlivé náplně</li> <li>- náplně k rychlé spotřebě</li> <li>- náplně na pečení</li> </ul> <p><b>Pevná tuková těsta a linecké třené těsto, výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- linecké těsto</li> <li>- vaflové těsto</li> <li>- křehké těsto</li> <li>- slané a sýrové těsto</li> <li>- linecké třené těsto</li> </ul> <p><b>Čajové a pařížské pečivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- čajové pečivo</li> <li>- pařížské pečivo</li> </ul> <p><b>Pálená hmota, výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- způsoby přípravy pálené hmoty</li> </ul>	<b>78</b>

<p>tvárování pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí teplotu a režim pečení pálené hmoty</li> <li>- vybere vhodnou náplň a polevu pro daný výrobek z pálené hmoty</li> <li>- popíše technologické postupy při dohotovování výrobků z pálené hmoty</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí jednoduché přepočty receptur u cukrářských výrobků z lineckých těst,</li> <li>- provádí jednoduché přepočty receptur u cukrářských výrobků z pálené hmoty</li> </ul>	<p><b>4. Přepočty receptur cukrářských výrobků</b></p>	<p><b>13</b></p>

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářská technologie 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pravidla správné výrobní a hygienické praxe</li> <li>- vysvětlí postupy výroby a tvarování pevných tukových těst</li> <li>- vysvětlí postupy výroby a tvarování pálené hmoty</li> </ul>	<p><b>1. Prohlubování vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a sanitace v cukrářských provozech</li> <li>- pevná tuková těsta a linecké třeňé těsto, výrobky</li> <li>- pálená hmota, výrobky</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede význam a vlastnosti surovin pro listové těsto</li> <li>- vysvětlí význam rozvalování, popíše rozvalování a způsoby překládání těsta</li> <li>- uvede způsoby tvarování a plnění výrobků</li> <li>- vyjmenuje vhodné náplně a polevy pro určitý výrobek</li> <li>- vyjmenuje a popíše výrobky</li>   <li>- rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot</li> <li>- zvolí vhodné suroviny pro šlehané hmoty</li> <li>- popíše technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot</li> <li>- zvolí vhodnou teplotu pečení výrobků a polotovarů ze šlehaných hmot</li> <li>- popíše průběh pečení šlehané hmoty a změny probíhající při pečení</li> <li>- zvolí vhodnou náplň a polevu pro určitý výrobek</li> <li>- vyjmenuje výrobky a popíše způsob dohotovení</li>   <li>- vyjmenuje suroviny pro výrobu</li> <li>- popíše výrobu třeňé hmoty</li> <li>- popíše způsoby kypření, tvarování a pečení</li> <li>- vyjmenuje výrobky a popíše způsob dohotovení</li>   <li>- popíše suroviny pro výrobu jádrových hmot</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy jádrových hmot</li> <li>- popíše způsoby tvarování a pečení,</li> <li>- zvolí vhodnou náplň a polevu pro určitý výrobek</li> <li>- vyjmenuje výrobky</li> </ul>	<p><b>2. Technologie výroby cukrářských polotovarů a výrobků</b></p> <p><b>Listové těsto, výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- způsoby přípravy listového těsta</li>   <li><b>Šlehané hmoty</b></li> <li>- suroviny</li> <li>- lehké šlehané hmoty</li> <li>- nahříváné šlehané hmoty</li> <li>- šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí</li> <li>- těžké šlehané hmoty</li> <li>- speciální šlehané hmoty</li>   <li><b>Třeňé hmoty</b></li> <li>- výrobky z třeňých hmot</li>   <li><b>Jádrové hmoty</b></li> <li>- suroviny</li> <li>- technologické postupy</li> <li>- druhy výrobků</li> </ul>	<p><b>86</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vařené a nevařené smetanové náplně</li> <li>- zná zásady při zpracování smetany ke šlehání</li> <li>- popíše technologický postup pro danou náplň</li> <li>- vyjmenuje smetanové výrobky</li>   <li>- popíše význam zdobení cukrářských výrobků včetně jejich estetického ztvárnění</li> <li>- vyjmenuje druhy ozdob</li> <li>- popíše výrobu jednotlivých ozdob</li> <li>- zvolí vhodnou ozdobu pro určitý výrobek.</li> </ul>	<p><b>Smetanové výrobky a náplně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nevařené náplně</li> <li>- vařené náplně</li> <li>- sortiment smetanových výrobků</li> </ul> <p><b>Ozdoby a příprava hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení ozdob</li> <li>- příprava modelovacích hmot</li> <li>- druhy ozdob</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí jednoduché přepočty receptur u cukrářských výrobků z listového těsta</li> <li>- provádí jednoduché přepočty receptur u cukrářských výrobků z šlehaných hmot</li> </ul>	<p><b>3. Přepočty receptur cukrářských výrobků</b></p>	<p><b>8</b></p>

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářská technologie 3. ročník**

**Počet hodin celkem: 132**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pravidla správné výrobní a hygienické praxe</li> <li>- vysvětlí postupy výroby a tvarování listového těsta</li> <li>- vysvětlí postupy výroby a tvarování šlehaných hmot</li> <li>- vysvětlí postupy výroby a tvarování jádrových hmot</li> </ul>	<p><b>1. Prohlubování vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a sanitace v cukrářských provozech</li> <li>- listové těsto, výrobky</li> <li>- šlehané hmoty</li> <li>- jádrové hmoty</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše suroviny pro výrobu perníkového těsta</li> <li>- objasní inverzi cukerného roztoku</li> <li>- osvojí si technologické postupy výroby perníkového těsta</li> <li>- zvolí vhodnou náplň a polevu pro určitý výrobek</li> <li>- popíše způsoby dohotovení výrobků</li> <li>- vyjmenuje výrobky</li>   <li>- popíše suroviny vhodné pro výrobu kynutého těsta</li> <li>- vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení</li> <li>- objasní podmínky kynutí a změny při zrání těsta</li> <li>- osvojí si technologické postupy výroby a na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>- zvolí vhodnou náplň a popíše její výrobu</li>   <li>- charakterizuje jednotlivé druhy výživy</li> <li>- vysvětlí význam správné výživy a důsledků nesprávných stravovacích návyků</li> <li>- na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet</li> <li>- vyjmenuje dietní výrobky, popíše suroviny pro výrobu dietních výrobků</li> <li>- vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci</li>   <li>- popíše suroviny pro výrobu zmrzlin</li> <li>- vyjmenuje druhy zmrzlin a mražených krémů</li>   <li>- popíše technologické postupy výroby restauračních moučníků</li> </ul>	<p><b>2. Technologie výroby cukrářských polotovarů a výrobků</b></p> <p><b>Perníkové těsto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- výroba těsta, tvarování a pečení</li> <li>- sortiment výrobků</li> </ul> <p><b>Kynuté těsto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a přehled sortimentu</li> <li>- technologický postup výroby jemného pečiva</li> <li>- náplně</li> </ul> <p><b>Výživa a dietní výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy výživy</li> <li>- léčebná výživa</li> <li>- druhy diet, dietní výrobky</li> <li>- alimentární nákazy</li> </ul> <p><b>Zmrzliny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- předpisy pro výrobu zmrzlin</li> <li>- druhy zmrzlin</li> <li>- zmrzlinové speciality</li> <li>- mražené krémy</li> </ul> <p><b>Restaurační moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické postupy výroby</li> </ul>	<p><b>80</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy restauračních moučníků</li> <li>- popíše suroviny vhodné pro přípravu speciálních výrobků</li> <li>- popíše druhy speciálních výrobků</li> <li>- vysvětlí technologické postupy výroby jednotlivých výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sortiment restauračních moučníků</li> </ul> <p><b>Speciální výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sortiment</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí způsobu hodnocení cukrářských výrobků</li> <li>- popíše smyslové a laboratorní hodnocení výrobků</li> <li>- rozumí systému kritických bodů</li> <li>- dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě</li> </ul>	<p><b>3. Hodnocení jakosti cukrářských výrobků a hygiena výroby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hodnocení jakosti cukrářských výrobků</li> <li>- systém kontroly kritických bodů</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí způsoby uchovávání a zásady skladování cukrářských výrobků</li> <li>- zvolí vhodný obal pro daný výrobek</li> <li>- popíše způsoby přepravy a skladování cukrářských výrobků</li> </ul>	<p><b>4. Balení skladování a přeprava surovin, polotovarů a hotových výrobků</b></p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje látky zlepšující výživovou hodnotu cukrářských výrobků</li> <li>- uplatňuje zásady správné výživy v cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>5. Nové technologie v cukrářské výrobě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní směry vývoje v cukrářské výrobě</li> <li>- zvyšování nutriční hodnoty cukrářských výrobků</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí jednoduché přepočty receptur u cukrářských výrobků</li> </ul>	<p><b>6. Přepočty receptur cukrářských výrobků</b></p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše technologické postupy těst, hmot, náplní, krémů a způsoby dohotovení cukrářských výrobků</li> </ul>	<p><b>7. Příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologie výroby cukrářských polotovarů a výrobků</li> </ul>	<b>22</b>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Cukrářské suroviny**  
**Počet hodin celkem: 198**

### **Obecné cíle**

Výuka si klade za cíl poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách správného ošetřování a skladování potravin. Výuka přispívá k pochopení přípravy, úpravy a zpracování surovin používaných pro daný cukrářský výrobek, k uvědomění si významu racionální výživy pro zdraví člověka. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků a na efektivní využívání surovin.

Žák využívá získaných poznatků a dovedností i v praktickém životě.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je vybráno tak, aby žáci využili své vědomosti v odvětvích potravinářské výroby i v praktickém životě, a navazuje na odborné předměty cukrářské výroby. Zahrnuje tematické celky, které souvisejí s fyziologií výživy, hygienickými předpisy a skladováním, důraz je kladen na základní suroviny, pomocné látky a přísady a jejich význam pro technologii výroby a trvanlivost výrobků. Do výuky jsou zařazeny také nové suroviny, jejich složení a technologický význam, a suroviny důležité pro zdravou výživu.

### **Pojetí výuky**

Výuka probíhá v 1., 2. a 3. ročníku 2 vyučovací hodiny týdně. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména cukrářské technologie a odborného výcviku. Vyučující používá praktické ukázky vzorků surovin, do výuky jsou zařazovány exkurze, přednášky a odborné semináře s ukázkou použití nových surovin a polotovarů.

### **Pomůcky**

Učebnice, odborná literatura, receptury cukrářských výrobků, tabulky, výukové obrazy, schémata, instruktážní video, propagační materiály surovin, internet, demonstrační vzorky surovin, přísad a obalových materiálů.

### **Metody vyučování**

Výuka je vedena formou výkladu a řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků, jsou využívány praktické ukázky jednotlivých druhů surovin, výuková videa s ukázkou výrobních postupů při zpracování a konzervaci surovin.

Do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, skupinová /individuální práce, práce s textem, brainstorming, prezentace firem a jejich výrobků, odborné exkurze.

### **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Ústní zkoušení a prezentace referátů.

Písemné zkoušení -dílní klasifikace (doplňovací cvičení, testy, výrobní schémata).

Samostatné práce skupinové/individuální vypracované s použitím odborné literatury, časopisů a z internetu.

Písemné souborné práce k jednotlivým tematickým celkům a pololetní písemné práce.

Hodnocení a klasifikace probíhá s přihlédnutím k individuálním schopnostem žáka k učení, sebehodnocení a k přijetí kolektivního hodnocení.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

#### **Kompetence k učení:**

Čtení s porozuměním odborných textů, samostatné získávání a zpracování informací o nových surovinách a polotovarech z různých zdrojů např. odborná literatura, prospekty se zaměřením na cukrářskou technologii a internetové zdroje.

#### **Komunikativní kompetence:**

Žáci v předmětu cukrářské suroviny řeší zadané úkoly (volí vhodné suroviny pro určitý druh výrobku, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku) své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, přijímat názory druhých. Při prezentaci jsou vedeni k dodržování odborné terminologie a vystupování v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

#### **Personální a sociální kompetence:**

Žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, k rozvíjení sebevědomí, odpovědnosti a dodržování pracovní morálky. Umí přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

#### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci jsou schopni samostatně aplikovat vhodné způsoby skladování a úpravu základních surovin, plní zadané úkoly, popíší původ, vlastnosti a použití cukrářských surovin.

Při řešení problémů jsou žáci motivováni k vhodnému výběru surovin pro daný výrobek a k využití již získaných znalostí a dovedností z odborného výcviku .

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií :**

Žáci se naučí získávat informace o nových surovinách a polotovarech využívaných při výrobě cukrářských výrobků a o nových látkách, které ovlivňují technologické zpracování. Informace získávají z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, budou pracovat s informacemi, vyhledávat, sestavovat, zapisovat, ukládat, tisknout jednoduché zápisy, referáty na dané téma, (např. bio potraviny, nové směsi pro racionální výrobky, přídatné látky...).

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

Žáci získávají přehled o možnostech pracovního uplatnění na trhu práce v odvětvích potravinářské výroby prostřednictvím exkurzí a prezentací firem. Učí se přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

**Průřezová témata:****Občan v demokratické společnosti:**

V předmětu cukrářské suroviny je téma realizováno formou referátů zaměřených na výživovou politiku státu s následnou diskuzí o dostupnosti různých druhů cukrářských surovin a polotovarů jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. Je vedena diskuze o zodpovědnosti pracovníků cukráren vůči spotřebitelům a o dodržování norem a legislativních návaznostech.

**Člověk a životní prostředí:**

Předmět cukrářské suroviny rozvíjí oblast ekologie člověka. Žáci se zabývají problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, zaměřují se na bio potraviny. Jsou vedeni k tomu aby aplikovali vhodné obalové materiály při skladování různých surovin, které nezatěžují přírodu, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, věděli, jak zacházet s odpady, znali způsoby jejich recyklace, věděli, které cukrářské výrobky podporují zdraví a které je třeba omezit, aby se posílilo jejich vědomí odpovědnosti za své zdraví.

**Člověk a svět práce:**

Žáci jsou vedeni tak, aby se i přes svůj zdravotní handicap úspěšně uplatnili na trhu práce, začlenili se aktivně do společnosti a aby si vypěstovali aktivní vztah k práci, k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru. Učí se hodnotit a charakterizovat obsah své profese. Žáci jsou motivováni k zjišťování informací v reálných pracovních podmínkách/exkurze na pracovištích. Seznamují se s alternativními profesními uplatněními, vyhledávají a posuzují informace o vzdělávací nabídce cukrářských a pekařských pracích, diskutují o zadaných otázkách v oblasti vývojových trendů v cukrářské technologii.

**Informační a komunikační technologie:**

Žáci využívají k dalšímu vzdělávání a k získávání informací o surovinách a polotovarech internet, vypracovávají referáty na zadané téma, vyhledávají nové suroviny a polotovary, prostřednictvím internetových prezentací firem.

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářské suroviny 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 66**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybaví si a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu</li> <li>- zná platné právní předpisy</li> </ul>	<p><b>1. Potravinářský průmysl</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odvětví</li> <li>- právní předpisy</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pojmy: poživatiny potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, jejich význam pro člověka</li> <li>- popíše trávicí soustavu</li> <li>- objasní princip trávení</li> <li>- zná rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin</li> </ul>	<p><b>2. Potraviny a výživa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potraviny, poživatiny, pochutiny a nápoje,</li> <li>- živiny</li> <li>- trávicí soustava</li> <li>- metabolismus živin</li> <li>- energetická hodnota potravin</li> <li>- biologická hodnota potravin</li> </ul>	<b>22</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše požadavky na hygienu ve skladech</li> <li>- zná hygienické předpisy pro práci s potravinami</li> <li>- chápe trestní odpovědnost za porušení hygienických předpisů</li> </ul>	<p><b>3. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu a při skladování a prodeji potravin</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin</li> <li>- vysvětlí význam konzervování, popíše druhy konzervace</li> <li>- popíše způsoby konzervace surovin</li> <li>- provádí senzorické hodnocení surovina</li> <li>- vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost</li> </ul>	<p><b>4. Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování</li> <li>- způsoby konzervace</li> <li>- objektivní a subjektivní hodnocení potravin</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje potraviny rostlinného a živočišného původu</li> <li>- uvede příklady hlavních cukrářských surovin a pomocných látek</li> <li>- vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování</li> <li>- vybaví si výrobu řepného cukru</li> <li>- vyjmenuje konzumní druhy cukrů a charakterizuje rozdíly v použití</li> <li>- vyjmenuje druhy medu, jejich význam ve výživě</li> <li>- vyjmenuje druhy sladidel, jejich význam ve výživě člověka</li> <li>- popíše způsob skladování cukrů a sladidel</li> <li>- uvede chemické složení vajec a význam ve výživě</li> <li>- popíše zásady skladování a vysvětlí</li> </ul>	<p><b>5. Suroviny v cukrářské výrobě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení dle původu</li> <li>- rozdělení dle významu</li> </ul> <p><b>Cukr a jiná sladidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba cukru, druhy cukru</li> <li>- med</li> <li>- umělá sladidla</li> </ul> <p><b>Veje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- složení</li> <li>- třídění, uchovávání a vady vajec</li> </ul>	<b>26</b>

<p>změny probíhající při skladování</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní význam dodržování hygieny při skladování vajec a práci s vejci</li><li>- vysvětlí význam pasterizace</li><li>- zná způsoby konzervace vajec</li><li>- vyjmenuje příklady použití konzervovaných vaječných polotovarů v cukrářské výrobě</li></ul>	<p>- použití vajec v cukrářské výrobě</p>	
---	---	--

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářské suroviny 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, jejich význam pro člověka</li> <li>- popíše požadavky na hygienu ve skladech při skladování cukru a vajec</li> <li>- popíše způsoby konzervace surovin</li> <li>- charakterizuje cukr a jiná sladidla, jejich význam v cukrářské výrobě</li> <li>- charakterizuje vejce a jejich význam v cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>1. Prohlubování vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-potraviny, poživatiny, pochutiny a nápoje,</li> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu a při skladování a prodeji potravin</li> <li>- způsoby konzervace</li> <li>- cukr a jiná sladidla</li> <li>- vejce</li> </ul>	<p><b>4</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vybaví si výrobu mouky</li> <li>- uvede chemické složení a vlastnosti mouk</li> <li>- vysvětlí význam jednotlivých složek mouky</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy mouk</li> <li>- popíše zásady skladování a vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám a škůdcům</li> <li>-vyjmenuje druhy škrobů a popíše jejich vlastnosti</li> <li>- zná složení a výrobu škrobového sirupu</li> <li>- zná zásady skladování škrobů a škrobového sirupu</li> <li>- vyjmenuje příklady použití škrobů v cukrářské výrobě</li> <li>- zná způsob získávání a úpravy mléka,</li> <li>-objasní princip pasterizace a úpravy tučnosti mléka</li> <li>- uvede chemické složení a význam ve výživě, objasní význam jednotlivých složek mléka ve výživě</li> <li>- vyjmenuje druhy mléka a smetany,</li> <li>- určí zásady skladování mléka, smetany a mléčných výrobků</li> <li>- navrhne vhodný mléčný výrobek při výrobě daného pečiva</li> <li>- uvede rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky z hlediska složení a výživy</li> <li>- navrhne vhodný tuk pro určitý výrobek,</li> <li>- vysvětlí způsoby úpravy tuků pro cukrářskou výrobu</li> <li>- popíše způsoby skladování tuků</li> <li>- vyjmenuje vlastnosti nových druhů tuků</li> </ul>	<p><b>2. Suroviny v cukrářské výrobě</b></p> <p><b>Obiloviny a mlýnské výrobky 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy mlýnských výrobků</li> </ul> <p><b>Škroby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-druhy škrobů a jejich vlastnosti,</li> <li>- škrobový sirup</li> </ul> <p><b>Mléko</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy mléka</li> <li>- chemické složení mléka</li> <li>- ošetření a úprava mléka</li> <li>- smetana</li> <li>- použití mléka a mléčných výrobků v cukrářské výrobě</li> </ul> <p><b>Tuky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rostlinné tuky</li> <li>- živočišné tuky</li> <li>- emulgované tuky a emulgátory</li> <li>- nové druhy tuků v cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>62</b></p>

<p>a umí je použít pro určitý cukrářský výrobek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí zařadit ovoce do jednotlivých skupin</li> <li>- objasní význam ovoce ve výživě</li> <li>- zná význam a způsoby konzervace</li> <li>- navrhne vhodný druh ovocného výrobku podle typu výrobku</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy jádrovin,</li> <li>- objasní význam jádrovin v cukrářské výrobě</li> <li>- vyjmenuje podmínky pro skladování jádrovin</li> <li>- objasní hygienické požadavky na kvalitu vody</li> <li>- vysvětlí význam vody v potravinářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Ovoce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ovoce</li> <li>- ovoce v cukrářské výrobě</li> <li>- konzervace ovoce</li> <li>- ovocné výrobky</li> </ul> <p><b>Jádroviny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy jádrovin</li> <li>- úprava jádrovin</li> </ul> <p><b>Voda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- požadavky na kvalitu vody</li> <li>- použití v cukrářské výrobě</li> </ul>	
---	--	--



**Název vyučovacího předmětu: Cukrářské suroviny 3. ročník**

**Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše požadavky při skladování mouky, mléka a mléčných výrobků, tuků, ovoce a jádroviny</li> <li>- požadavky na smetanu, tuky, ovoce a jádroviny z hlediska cukrářské výroby</li> </ul>	<p><b>1. Prohlubování vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>- škroby</li> <li>- mléko</li> <li>- tuky</li> <li>- ovoce</li> <li>- jádroviny</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí výrobu základní kakaové hmoty</li> <li>- popíše výrobu kakaového prášku</li> <li>- popíše výrobu čokolády</li> <li>- vysvětlí temperaci čokolády</li> <li>- vyjmenuje podmínky skladování čokolády a kakaového prášku</li> <li>- vyjmenuje druhy čokoládových a kakaových polev a vysvětlí jejich rozdíl</li> <li>- popíše jednotlivé skupiny pochutin</li> <li>- objasní význam pochutin v cukrářských výrobcích</li> <li>- umí zvolit vhodné koření pro určitý druh těsta, náplně a výrobku</li> <li>- umí zvolit vhodný druh tresti pro daný cukrářský výrobek</li> <li>- vyjmenuje alkoholické a nealkoholické nápoje</li> <li>- zvolí vhodnou lihovinu k ochucení cukrářských výrobků</li> </ul>	<p><b>2. Suroviny v cukrářské výrobě</b></p> <p><b>Kakao a čokoláda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kakaový prášek</li> <li>- čokoláda</li> </ul> <p><b>Pochutiny a nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy</li> <li>- význam koření v cukrářské výrobě</li> <li>- nealkoholické nápoje</li> <li>- alkoholické nápoje</li> </ul>	<b>34</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede význam používání želírujících prostředků v cukrářské výrobě</li> <li>- vyjmenuje želírující prostředky</li> <li>- zvolí vhodný želírující prostředek pro určitý cukrářský výrobek</li> <li>- popíše výrobu droždí</li> <li>- objasní vliv droždí na jakost kynutých těst a výrobků</li> <li>- vyjmenuje chemické kypřicí prostředky a uvede jejich použití</li> <li>- vysvětlí podstatu fyzikálního kypření těst a uvede jeho použití</li> <li>- popíše zásady skladování droždí a chemických přípravků</li> <li>- navrhne vhodný druh kypření podle typu těsta a výrobku</li> <li>- vysvětlí význam zavádění a používání nových druhů surovin</li> <li>- uvede výhody používání rychlošlehačích přípravků a moučných směsí</li> <li>- vyjmenuje směsi na výrobu náplní a</li> </ul>	<p><b>3. Nové druhy surovin v cukrářské výrobě</b></p> <p><b>Želírovací prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> </ul> <p><b>Kypřicí prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologické</li> <li>- chemické</li> <li>- fyzikální</li> </ul> <p>rychlošlehačí přípravky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moučné směsi</li> <li>- směsi na výrobu náplní a ozdob</li> <li>- zmrzlinové směsi</li> <li>- emulgátory a stabilizátory</li> </ul>	<b>18</b>

<p>ozdob a vysvětlí výhody jejich používání v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy zmrzlinových směsí</li> <li>- vysvětlí význam stabilizátorů a emulgátorů</li> <li>- vysvětlí význam fortifikace cukrářských výrobků</li> <li>- popíše syntetická barviva</li> <li>- vyjmenuje přírodní barviva</li> <li>- zná význam balení surovin a polotovarů,</li> <li>- vysvětlí vlastnosti obalů</li> <li>- zvolí vhodný obal pro daný cukrářský výrobek</li> </ul>	<p><b>Potravinářské barvivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přírodní</li> <li>- syntetické</li> </ul> <p><b>Obalové materiály</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje hlavní cukrářské suroviny a pomocné látky a zná jejich význam pro cukrářskou výrobu</li> <li>- zvolí vhodný způsob skladování cukrářských surovin a pomocných látek</li> </ul>	<p><b>4. Příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-suroviny a nové druhy v cukrářské výrobě</li> </ul>	<b>10</b>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Cukrářské stroje a zařízení**  
**Počet hodin celkem: 99**

### **Obecné cíle**

Výuka si klade za cíl poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o používání, údržbě a významu strojů a strojního zařízení v cukrárenském provozu, přispívá k pochopení principu i funkce strojů a strojního zařízení, důraz se klade na bezpečnost práce při obsluze a údržbě strojů, umožňuje žákům zvládnout obsluhu strojů a strojního zařízení v cukrárenských provozech. Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech - v cukrářské technologii a v odborném výcviku.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je zaměřeno na strojní výrobu běžných druhů cukrářských výrobků, jemného, trvanlivého pečiva a restauračních moučníků, tematické celky podporují získání znalostí o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě strojů, zařízení a strojních linek a jejich využití. Klade se důraz na bezpečnost práce a na hospodárné zacházení i využití strojních technologií.

Zahrnuje tematické celky:

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin

Stroje na přípravu těst a hmot

Stroje na zpracování těst a hmot

Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků

Zařízení pro úpravu vzduchu, chladicí zařízení a výrobničky zmrzlin

Komplexně mechanizované výrobní linky

### **Pojetí výuky**

Výuka probíhá v prvním, druhém i třetím ročníku 1 vyučovací hodinu týdně. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů i odborného výcviku. Do výuky jsou zařazovány exkurze s ukázkou použití strojního zařízení cukrárenských provozů.

### **Pomůcky**

Učebnice, odborná literatura, fotografie, schémata, instruktážní video, propagační materiály cukrářských strojů a zařízení, internet, ukázky obalových materiálů, internet.

## **Metody vyučování**

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků z ostatních odborných předmětů a odborného výcviku, jsou využívány názorné pomůcky, výuková videa s ukázkou cukrářských strojů a zařízení při činnosti. Ve výuce je zařazováno samostatné řešení jednoduchých úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti o cukrářských strojích a zařízení, skupinová/individuální práce, práce s textem, odborné exkurze, brainstorming, prezentace cukrářských strojů a zařízení.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Ústní zkoušení a prezentace referátů.

Písemné zkoušení - dílčí klasifikace (doplňovací cvičení, testy, výrobní schémata), samostatné práce skupinové/individuální vypracované s použitím odborné literatury, časopisů a z internetu, písemné souborné práce k jednotlivým tematickým celkům a pololetní písemné práce. Hodnocení a klasifikace probíhá s přihlédnutím k individuálním schopnostem žáka k učení, sebehodnocení a k přijetí kolektivního hodnocení.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Komunikativní kompetence:**

Žáci v předmětu cukrářské stroje a zařízení řeší jednoduché odborné problémy, navrhnou vhodné cukrářské zařízení pro určitý druh výrobku a podmínky výroby, charakterizují výhody a uvedou, jak ovlivní kvalitu výrobku, své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, přijímat názory druhých. Jsou vedeni k dodržování odborné terminologie, při prezentaci vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

**Personální a sociální kompetence:** Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, rozvíjejí sebevědomí, odpovědnost, dodržují pracovní morálku. Umí přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat na radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci jsou schopni řešit jednoduché pracovní i mimopracovní problémy. Při obsluze a údržbě cukrářských strojů a zařízení samostatně řeší jednoduché technické problémy, plní zadané úkoly. Zadávání samostatných úkolů a řešení problémových situací žáky motivuje ke správnému splnění zadaného úkolu a k zapojení znalostí z teoretického vyučování i dovedností získané v odborném výcviku.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií :**

Žáci se naučí získávat informace o strojích a zařízeních využívaných při přípravě a zpracování surovin a dohotovení cukrářských výrobků. Informace získávané z otevřených zdrojů, zejména z internetu budou žáci vypisovat, ukládat, tisknout.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

Žáci získávají přehled o možnostech pracovního uplatnění na trhu práce v odvětvích potravinářské výroby prostřednictvím exkurzí a prezentací firem. Učí se přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

### **Průřezová témata:**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

V předmětu cukrářské stroje a zařízení je téma realizováno formou referátů zaměřených na dodržování hygieny strojů a zařízení v cukrárenském provozu, na mechanizaci a využití strojních technologií při výrobě, odbytu a jejich vlivu na cenovou politiku cukrářských výrobků. Žáci jsou vedeni k diskuzi o zodpovědnosti pracovníků cukráren vůči spotřebitelům, o nezbytnosti dodržování norem a legislativních návazností, je posilováno jejich sebevědomí a odpovědnost.

#### **Člověk a životní prostředí:**

Tato oblast je realizována formou referátů a diskuzí. Jsou vedeni k tomu aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, dodržovali předpisy platné pro údržbu a čištění strojů a strojního zařízení, věděli, jak zacházet s odpady, znali způsoby jejich recyklace, šetřili stroje a zařízení správným používáním, využívali k práci energeticky nízké spotřebiče v zájmu šetření energie.

#### **Člověk a svět práce:**

Žáci jsou vedeni tak, aby se i přes svůj zdravotní handicap úspěšně uplatnili na trhu práce, začlenili se aktivně do společnosti, aby si vypěstovali vztah k práci, k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru. Učí se hodnotit a charakterizovat obsah své profese. Žáci jsou motivováni k zjišťování informací v reálných pracovních podmínkách/exkurze na pracovištích. Seznamují se s alternativními profesními uplatněními, vyhledávají a posuzují informace o vzdělávací nabídce cukrářských a pekařských pracích, diskutují o zadaných otázkách v oblasti vývojových trendů v cukrářské technologii.

#### **Informační a komunikační technologie:**

Žáci využívají k dalšímu vzdělávání a k získávání informací o cukrářských strojích a zařízeních, vypracovávají referáty na zadané téma, vyhledávají nové stroje, zařízení a pomůcky, prostřednictvím internetových prezentací výrobců strojů a zařízení pro potravinářské odvětví.

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářské stroje a zařízení 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu</li> <li>- aplikuje zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci s cukrářskými stroji a zařízeními</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- popíše zásady poskytování první pomoc při úrazu</li> <li>- popíše povinnosti zaměstnavatele i pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<p><b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje čisticí a dezinfekční prostředky vhodné pro potravinářskou výrobu</li> <li>- rozliší mycí a sanitární zařízení</li> <li>- charakterizuje podmínky skladování</li> <li>- vyjmenuje a popíše používané obaly</li> <li>- popíše základní funkce sila</li> <li>- vyjmenuje mechanická dopravní zařízení</li> <li>- popíše druhy dopravníků</li> <li>- určí využití dopravníků</li> <li>- charakterizuje princip a výhody pneumatické dopravy</li> <li>- vyjmenuje druhy prosévacích strojů</li> <li>- charakterizuje význam prosévacích strojů</li> <li>- popíše základní parametry vah</li> <li>- vyjmenuje druhy vah</li> <li>- vysvětlí výhody elektronických vah</li> <li>- popíše zařízení pro dávkování sypkých i tekutých hmot</li> <li>- charakterizuje význam denních zásobníků</li> <li>- rozdělí mísící stroje podle pohybu mísidla</li> <li>- popíše hnětací stroje a charakterizuje je podle různých druhů pohybu mísidel</li> <li>- zvolí vhodný typ hnětacího stroje podle druhu těsta</li> <li>- vysvětlí princip a použití různých druhů šlehacích strojů</li> <li>- vyjmenuje přídatná zařízení ke šlehacím stojům a popíše jejich použití</li> <li>- vysvětlí význam mixerů, uvede praktické příklady využití</li> <li>- vysvětlí význam melanžérů, uvede</li> </ul>	<p><b>2. Stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu</b></p> <p><b>Stroje na čištění a mytí</b></p> <p><b>Stroje a zařízení pro skladování a dopravu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vozíky</li> <li>- dopravníky</li> <li>- pneumatická doprava</li> </ul> <p><b>Stroje a zařízení pro úpravu surovin</b></p> <p><b>Váhy a dávkovací zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy vah</li> <li>- dávkovací zařízení</li> </ul> <p><b>Stroje na přípravu těst a hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hnětací stroje</li> <li>- šlehací stroje</li> <li>- mixéry</li> <li>- melanžéry</li> </ul>	<p><b>27</b></p>

praktické příklady využití - určí vhodný typ stroje pro různé druhy hmot		
--	--	--

**Název vyučovacího předmětu: Cukrářské stroje a zařízení 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu</li> <li>- aplikuje zásady bezpečnosti při práci s cukrářskými stroji</li> <li>- vyjmenuje stroje a zařízení pro úpravu surovin, vysvětlí jejich význam</li> <li>- vyjmenuje stroje a zařízení pro přípravu těst a hmot, vysvětlí princip</li> </ul>	<p><b>1. Prohlubování vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BOZP a hygiena práce</li> <li>- stroje pro skladování a dopravu</li> <li>- stroje a zařízení pro úpravu surovin</li> <li>- váhy a dávkovací zařízení</li> <li>- stroje na přípravu těst a hmot</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí princip dělicích a tužících strojů, uvede příklady využití</li> <li>- popíše princip řezacího stroje a uvede příklady využití</li> <li>- charakterizuje funkci trezírovacího stroje a uvede příklady využití,</li> <li>- popíše funkci roztírače plátů</li> <li>- rozliší běžné plnicí stroje a uvede příklady využití</li> <li>- vysvětlí funkci rozvalovacího stroje</li> <li>- vysvětlí princip potahovacího stroje a</li> <li>- popíše funkce mazacího stroje</li> <li>- charakterizuje princip rozkrajovacího a řezacího stroje</li> <li>- vyjmenuje balicí stroje poloautomatické a automatické, uvede vhodné obalové materiály</li> <li>- určí vhodné stroje a zařízení na dohotovení daného výrobku</li> <li>- popíše druhy varných zařízení</li> <li>- uvede praktické příklady využití varných zařízení</li> <li>- vyjmenuje smažicí zařízení</li> <li>- charakterizuje periodické pece boxové etážové a konvektomaty</li> <li>- uvede a charakterizuje kontinuální pece</li> <li>- popíše doplňkové zařízení pecí</li> <li>- uvede speciální druhy pecí</li> </ul>	<p><b>2. Stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu</b></p> <p><b>Stroje na zpracování těst a hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dělicí a tužicí stroje</li> <li>- řezací a trezírovací stroje</li> <li>- roztírač plátů</li> <li>- plnicí stroje</li> <li>- rozvalovací stroje</li> </ul> <p><b>Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potahovací stroje</li> <li>- mazací stroje</li> <li>- rozkrajovací stroje</li> </ul> <p>- balicí stroje</p> <p><b>Zařízení pro tepelnou úpravu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- varná zařízení</li> <li>- smažicí zařízení</li> <li>- pece periodické a kontinuální</li> </ul>	<b>30</b>



**Název vyučovacího předmětu: Cukrářské stroje a zařízení 3. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu</li> <li>- popíše zásady bezpečnosti při obsluze cukrářských strojů</li> <li>- vyjmenuje stroje a zařízení na zpracování těst a hmot, vysvětlí jejich funkci</li> <li>- vysvětlí na příkladech princip použití strojů a zařízení na dohotovení výrobků</li> <li>- rozliší zařízení pro tepelnou úpravu</li> </ul>	<p><b>1. Prohlubování vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BOZP a hygiena práce</li> <li>- stroje na zpracování těst a hmot</li> <li>- stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků</li> <li>- zařízení pro tepelnou úpravu</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí princip a význam klimatizace,</li> <li>- popíše funkci boxové a komorové kynárny</li> <li>- objasní princip činnosti strojních chladicích zařízení</li> <li>- vyjmenuje typy chladicích a mrazicích zařízení</li> <li>- uvede příklady použití chladicích a mrazicích zařízení</li> <li>- popíše zařízení na vaření, ochlazování a zmrazování zmrzliny</li> <li>- vysvětlí funkci výrobníků zmrzliny</li> </ul>	<p><b>2. Stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu</b></p> <p><b>Zařízení pro úpravu vzduchu a chladicí zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chlazení</li> </ul> <p><b>- zařízení na výrobu zmrzlin a mražených krémů</b></p>	<b>22</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam mechanizovaných linek</li> <li>- charakterizuje princip jednotlivých mechanizovaných linek</li> <li>- popíše jednotlivé části výrobních linek</li> <li>- uvede jejich výhody</li> <li>- popíše princip rozvalování</li> <li>- uvede jednotlivé prvky pro tvarování</li> </ul>	<p><b>3. Komplexně mechanizované výrobní linky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moučná linka</li> <li>- linky na pevná těsta</li> <li>- linka na výrobu medového těsta</li> <li>- moučnicková linka</li> <li>- linka na listové a plundrové těsto</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje princip a význam strojů a zařízení používaných v cukrářské výrobě</li> <li>- zvolí vhodný typ stroje a zařízení pro určený výrobek</li> </ul>	<p><b>4. Příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu</li> </ul>	<b>3</b>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Odborné kreslení**  
**Počet hodin celkem: 66**

### **Obecné cíle**

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- ovládal kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci
- dovedl vytvářet výrobky podle vlastní představivosti
- vyjádřil ozdobou, účel výrobku
- dekoroval cukrářské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky
- prokazoval zručnost při dekoraci cukrářských výrobků

### **Charakteristika učiva**

Odborné kreslení se vyučuje v 1. a 2. ročníku v celkové dotaci 1 hodinu týdně.

Hlavním úkolem učiva je, aby žáci dokonale zvládli kreslířské dovednosti potřebné jednak k znázorňování zamýšlených cukrářských výrobků, jednak při tažení hmotné cukrářské linie. Přípravuje žáky tak, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, uměli vyjádřit ozdobou účel výrobku a prováděli vkusné a čisté zdobení. Výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jedno-tahových linií, k uvolnění ruky pro náročnější dekorace, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a technice zdobení včetně figurálních ozdob. Je třeba dbát na prostorové zobrazování, neboť u cukrářských výrobků jde o základní tvar výrobku, teprve pak se zlepšuje estetický vzhled odborným dekorováním. Žáci jsou vedeni ke správnému barevnému cítění a používání vhodného materiálu při zdobení, (měkkost či tvrdost výrobku, chuťové kvality, které mu dodávají přirozený tvar, vzhled a chuť).

### **Pojetí výuky**

Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost na vyučovací předmět cukrářská technologie, cukrářské suroviny, zejména však na odborný výcvik.

## **Pomůcky**

Učebnice, odborné publikace, fotografie, výkresy, ukázky hotových výrobků, videokazety, kreslicí pomůcky a potřeby ke zdobení.

## **Metody vyučování**

Při vyučování jsou využívány všechny dostupné moderní vyučovací metody a výchovné prostředky. Žáci jsou vedeni k samostatné práci. Vyučující jim vysvětlí postup při provádění náčrtů a dbá na to, aby výsledky jejich práce sloužily jako předloha pro praktické cvičení, které je nedílnou součástí výuky a navazuje bezprostředně na nácvik. Při vyučování odborného kreslení se používá jako předloha ukázka obrazů, výkresů, modelů. Žáci provádějí kresbu měkkým materiálem, ruka se nedotýká podložky. Všechny cviky je nutné kreslit volnou rukou, nikoliv rýsovat podle pravítka. V hodinách praktického cvičení vyučující názorně předvádí způsoby dekorování. Vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do cukrářských provozoven a návštěvami výstav.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Průběžné hodnocení práce žáků při provádění nákresu, dílčí klasifikace provedených úkolů v sešitech a samostatných návrzích, posuzování praktického cvičení, klasifikace vypracovaných návrhů na zadané téma.

Při klasifikaci se zohledňují speciální vzdělávací potřeby žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci samostatně plní zadané úkoly, ovládají postup při provádění nákresů, využívají nákresy jako předlohu k práci. Praktické cvičení žáky motivuje k přesnému provedení zadaného úkolu a k zapojení tvůrčí fantazie, aby dekorace byla nejen vkusná, ale i předem dobře promyšlená a barevně sladěná.

### **Komunikační kompetence:**

Žáci vhodně prezentují své návrhy, aktivně se účastní diskuse o pracovních postupech při dekorování a obhajují své názory, vysvětlí myšlenkový záměr realizace svého návrhu, dovedou odhalit a verbálně popsat nedostatky, které se v jejich práci objevují.

### **Personální a sociální kompetence:**

Žáci rozvíjejí personální a interpersonální dovednosti při týmové práci, aplikují numerické dovednosti při odborném dekorování cukrářských výrobků, vhodně reagují na vnější podněty, přijímají radu i kritiku, jeví zájem o další vzdělávání, pečují o své fyzické a duševní zdraví. Odpovědně přistupují k plnění svěřených úkolů spojených s náročným dekorováním slavnostních cukrářských výrobků, jsou schopni adaptovat se na měnící se životní styl, jemuž odpovídají i tvůrčí náměty dekorování.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

Při vyhledávání a zpracování informací se žáci naučí prostřednictvím internetu vyhledávat náměty a inspiraci pro vlastní návrhy dekorování výrobků.

## Průřezová témata:

### **Občan v demokratické společnosti:**

Žáci má právo na svobodné uplatnění svých názorů při volbě vhodných návrhů, diskutují o vhodnosti použití ozdobných prvků v kolektivu, snaží se vhodnou argumentací přesvědčit ostatní o výhodách zvolených postupů, jsou si vědomi své odpovědnosti vůči spotřebitelům a dekorují cukrářské výrobky vkusně, čistě, esteticky procítěně.

### **Člověk a životní prostředí:**

Předmět odborné kreslení vede žáky k tomu, aby chápali interaktivní vztah mezi přírodou a zdravím obyvatelstva, znali používání vhodných surovin a přídatných látek na přípravu hmot vhodných ke zdobení, které nebudou ohrožovat zdraví spotřebitelů, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

### **Člověk a svět práce:**

Předmět odborné kreslení vede k rozvíjení dovedností při týmové práci, získávání a využívání nových informací prostřednictvím odborné praxe, zvyšování kvalifikace v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob, motivace žáků k aktivnímu pracovnímu životu doma ale i v zahraničí, podílení se na profesním růstu ve svém oboru.

### **Informační a komunikační technologie:**

Využívání odborné učebny výpočetní techniky při získávání nových poznatků způsobů zdobení výrobků na internetu, možnost uplatnění získaných informací při praktickém provádění dekorace cukrářských výrobků

**Název vyučovacího předmětu: Odborné kreslení 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - ovládá základní kreslířské dovednosti a techniky potřebné k dekoraci cukrářských výrobků, - získává základní poznatky pro odbornou praxi - nacvičí jedno-tahové linie - využije vlastní fantazii - kreslí tužkou - procvičuje uvolnění ruky, připravuje se na práci stříkacím kornoutkem - stříká jedno-tahové linie - sestavuje ozdobné linky a pásy	<b>1. Jedno-tahové linie</b> -nácvik a procvičování jedno-tahových linií - sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy kvítků, lístků a figurek tužkou - procvičování ozdobných pásků s různými motivy - čokoládové dekory	<b>13</b>
- uplatní vhodný typ písma pro daný výrobek, - prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků, - využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí	<b>2. Nácvik písma</b> - nácvik hůlkového písma - nácvik řezaného písma	<b>14</b>
- navrhne výrobek podle vlastní	<b>3. Zdobení</b>	<b>6</b>

<p>představitosti,  - vyjádří ozdobou účel výrobku,  - navrhuje ztvárnění výrobku podle zadání  - ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky  např. tužkou , sáčkem  -dekoruje výrobky vkusně, čistě a  barevně sladěné</p>	- technika zdobení okrajů výrobků	
---	-----------------------------------	--

**Název vyučovacího předmětu: Odborné kreslení 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b>  - dělí a zdobí různé typy ploch:  kulaté,čtvercové,obdélníkové  - rozvíjí představivost a fantazii  - získá odborný rozhled a dovednost  důležité pro další odborné činnosti  - rozhodne o velikosti písma, umístění  nápisů na určitý tvar výrobků  - dekoruje výrobky vkusně, čistě a  barevně sladěné</p>	<p><b>1. Dělení plochy</b>  - dělení kruhové, čtvercové, obdélníkové  plochy  -skladba písma do ohraničené plochy</p>	<b>12</b>
<p>- rozhodne o různých technických  zdobení okrajů  - dekoruje výrobky vkusně, čistě a  barevně sladěné,  - vyjádří ozdobou účel výrobku,  - navrhne výrobek na zadané téma  - orientuje se v různých stylech  provedených ozdob  - používá různé druhy materiálu  na výrobu ozdob  - získá dovednosti, které může použít  v praxi  - sestaví figurální kresbu, které je  zapotřebí při zdobení výrobků k různým  příležitostem  - zhotoví kresby postav, zvířat  - modeluje a dozdobí postavy  - rozvíjí dovednosti k použití na praxi</p>	<p><b>2. Zdobení</b>  - zdobení okrajů výrobků  - symetrické zdobení výrobků  - asymetrické zdobení výrobků  - stylizační ozdoba (malba tužkou, tuží,  pastelkami)  - návrhy na ozdoby z krému, modelovací  hmoty, z ovoce, z cukrářské kakaové  polevy  - figurální kresba postav , zvířat, (malba  tužkou, pastelkami, fixem)  - tvarování z plastelíny/ modelovací  hmoty</p>	<b>21</b>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Hospodářské výpočty**  
**Počet hodin celkem: 16,5**

### **Obecný cíl**

Cílem předmětu hospodářské výpočty je poskytnout žákům vědomosti, informace a dovednosti nutné k úspěšnému vykonávání zvoleného povolání a využití v osobním životě, především upevnování početních dovedností, osvojení si jednotek hmotnosti a dutých měr, orientace v cenovém systému a při převodu peněžních jednotek. Předmět rozvíjí logické myšlení a paměť, schopnost samostatného úsudku, učí plánovat práci, promýšlet a stanovovat si dílčí postupy práce a přiměřeně přesné vyjadřování.

### **Charakteristika učiva**

Výuka hospodářských výpočtů přímo navazuje na matematické poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí a prohlubuje vzhledem na využití v oboru. Pozornost je zaměřena na okruhy použitelné zejména v profesním životě (vztahy mezi jednotkami a jejich převody, tvorba cen výrobků), a v osobním životě (počítání s měnovými jednotkami).

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky(hmotnosti, objemu)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru - především odhady množství, velikosti apod.
- používat pomůcky, odbornou literaturu, PC, kalkulátor
- získat důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

### **Pojetí výuky**

Předmět hospodářské výpočty je vyučován ve druhém ročníku v dotaci 0,5 hodiny týdně.

Ve výuce jsou využívány především metody výkladu s názornými ukázkami postupů řešení doplněné o společnou a samostatnou práci. Procvičování probíhá za využití výukových programů. Zařazena je i práce ve skupinách, kde žáci uplatní své znalosti z ostatních předmětů i odborné praxe, práce s informacemi.

### **Pomůcky**

Učebnice, sbírky úloh, pracovní listy, kalkulačka, PC, počítačové výukové programy pro převody jednotek, demonstrační pomůcky – odměrné nádoby.

## **Metody vyučování**

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků.

Výklad, problémové učení, skupinové vyučování, společné i samostatné řešení úkolů a příkladů, procvičování na PC.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Při klasifikaci učitel zohledňuje speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení. Žáci jsou hodnoceni objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační charakter. Sleduje se i spolupráce při týmové práci. Důraz je kladen na možnosti sebehodnocení žáka.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Kontrola vědomostí a dovedností je prováděna různými formami ústního a písemného zkoušení. Převažují písemné zkoušky, sestávají se ze dvou pololetních písemných prací v průběhu jednoho školního roku a z malých prověřovacích písemných prací v daném tematickém celku. Učitel sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách.

## **Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Kompetence k učení:**

Žáci jsou schopni ovládat práci s textem (vybrat důležité informace ze zadání a přehledně si je zapsat, zvládnout samostatné vyhledávání informací jako je zadání úkolů, měřením zjistit požadované veličiny potřebné pro výpočet, aplikovat znalosti v ostatních vyučovacích předmětech především v odborném výcviku a v reálném životě). Kompetence umožňují rozvíjení paměti žáků prostřednictvím numerických výpočtů.

### **Kompetence k řešení problémů:**

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, rozpoznat jádro problémů, porozumět zadání úkolů a zvolit správné prostředky a způsoby pro jejich splnění, spolupracovat při řešení problémů s jinými.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií :**

Žáci ovládají práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, používají programové vybavení pro procvičování převodů jednotek, pracují s internetem při vyhledávání aktuálních kurzovních nabídek.

### **Matematická kompetence:**

Žáci jsou schopni při své práci umět využívat matematické dovednosti a postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, používat pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství).

## **Průřezová témata:**

### **Občan v demokratické společnosti:**

Předmět hospodářské výpočty vychovává přemýšlivého člověka, který bude umět používat znalosti předmětu v různých životních situacích, přesně a jednoznačně se vyjadřovat dle svých

schopností při řešení problémů, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky v praxi a odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

### **Člověk a životní prostředí:**

Při výuce převodů jednotek dutých měr vysvětlit význam vody, její úbytek v přírodě a potřebu šetřit s ní, při kalkulaci cen upozornit na hospodárnost, používání ekologických potravin, volbu energeticky úsporných zařízení a postupů.

### **Člověk a svět práce:**

Při přepočtu peněžních jednotek budou žáci seznamováni s hodnotou práce (mzda a složky mzdy), s možnostmi uplatnění i v zahraničí a význam vzdělání pro vyšší pracovní ohodnocení a uplatnění na trhu práce.

### **Informační a komunikační technologie:**

Při procvičování učiva se žák seznamuje se softwarovým vybavením, zvládá obsluhu programů, využívá internet pro získání informací o aktuálních kurzovních nabídkách.

**Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 16,5**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
-pojmenuje základní jednotky SI, uvede význam předpony vyjadřující počet jednotek, -řeší převody jednotek hmotnosti a dutých měr, aplikuje vztahy $\frac{1}{2}$ , $\frac{1}{4}$ , $\frac{3}{4}$ , atd.	<b>1. Výpočty s pojmenovanými čísly</b> - mezinárodní jednotky SI, předpony - jednotky hmotnosti - jednotky objemu	<b>8</b>
-vysvětlí části složky, ze kterých se tvoří cena výrobku a vypočítá je	<b>2. Cenový systém</b> - kalkulační cena - kalkulační přírážka - DPH, prodejní cena	<b>5,5</b>
-přiradí peněžní jednotky ČR, EU, počítá na základě směnného kurzu	<b>3. Peněžní jednotky</b> - peněžní jednotky České republiky a jiných států - přepočty eura a cizích měn	<b>3</b>



Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010



**Název vyučovacího předmětu:**  
**Odborný výcvik**  
**Počet hodin celkem: 1 930,5 hodin**

### **Obecné cíle**

Výuka odborného výcviku přispívá k prohloubení odborných vědomostí získaných v odborných předmětech a jejich uplatnění v praxi. Žáci získají manuální zručnost jak při tradiční ruční výrobě cukrářských výrobků, tak i při obsluze jednoduchého strojního zařízení. Důraz je kladen na vytvoření návyku k dodržování osobní hygieny i pracovního prostředí, k dodržování bezpečnostních předpisů, k hospodárnému využívání surovin a energií. Absolvent se uplatní při vykonávání jednoduchých činností při výrobě cukrářských výrobků a trvanlivého pečiva.

### **Charakteristika učiva**

Učivo je vybráno se zřetelem na využití absolventů v cukrářských provozovnách. Poskytuje žákům potřebné odborné dovednosti a vědomosti se zaměřením na zvládnutí výroby základního sortimentu cukrářských výrobků. Žáci získají manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět jednoduché technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

Zahrnuje tematické celky:

Hygiena a sanitace v potravinářském provozu  
 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence  
 Základy potravinářské výroby  
 Výtvarná příprava  
 Technologie výroby cukrářských polotovarů a výrobků  
 Rozvíjení a prohlubování dovedností  
 Příprava k závěrečným zkouškám

### **Pojetí výuky**

Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost odborných předmětů a odborného výcviku. Vede žáky k aplikování těchto vědomostí do praktické činnosti a osvojování si návyků potřebných k vykonávání cukrářské profese. Předmět je vyučován v časové dotaci 18 hodin v 1. ročníku, 19,5 hodiny ve 2. ročníku, 21 hodin týdně ve 3. ročníku.

## **Pomůcky**

Žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školní cukrářské dílny, receptury cukrářských výrobků, časopisy, obrázky, odborné učebnice, prospekty, internet.

## **Metody vyučování**

Výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, instruktáž, názorné předvedení, diskuse, cvičení, exkurze. Používání skupinové i individuální výuky s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech.

## **Hodnocení výsledků – způsoby ověření**

Praktické předvedení, zkušební test, ústní ověření v návaznosti teorie na praxi, průběžná klasifikace dílčích prací, prezentace výrobku, sebehodnocení, společné hodnocení.

Žáci jsou hodnoceni i na základě ústního zkoušení technologického postupu zadaného výrobku, hodnocení správného sledu operací, klasifikace cvičení dílčích úkonů a hotových výrobků. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – propočítávání receptur, které žák samostatně vypracovává. Nedílnou součástí hodnocení je dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce.

Důraz je kladen na aplikaci teoretických znalostí v praxi, na dodržování technologických postupů, estetický vzhled výrobku. Hodnocení a klasifikace vychází s osobnostních a odborných znalostí žáka s přihlédnutím k jeho schopnostem učení.

## **Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Komunikativní kompetence:**

Žáci formulují své myšlenky, vysvětlují je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy, naslouchají pozorně druhým a účastní se diskuse. Zdůvodňují své postoje a názory, to vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat a účelně jednat, přijímat názory druhých.

### **Personální a sociální kompetence:**

Prezentace vědomostí a diskuse při řešení problematiky cukrářské výroby učí žáky, jak se chovat v různých situacích. Žáci jsou schopni přijímat a zodpovědně plnit zadané úkoly, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet konfliktům.

### **Kompetence k řešení problémů**

Žáci jsou schopni porozumět zadanému úkolu, podílet se na jeho řešení v týmu nebo samostatně, navrhnout vhodný způsob řešení.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií**

Při řešení úkolů žáci vyhledávají potřebné informace na internetu, získané informace zpracují a využijí při řešení zadaného úkolu.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

### **Matematické kompetence**

Při propočítávání receptur na zadané výrobky žáci uplatňují matematické postupy, naučí se prakticky používat a převádět jednotky váhy a objemu, reálně odhadují množství surovin.

### **Kompetence k učení**

Žáci jsou vedeni k získávání a zpracovávání informací z nejrůznějších médií, k pořizování vlastních zápisků a k jejich uplatnění ve výuce.

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Žáci jsou vedeni k poznávání národních a kulturních tradic, k tolerantnímu přístupu k jiným lidem, k odpovědnosti za vlastní život a zabezpečení ochrany života a zdraví druhých lidí. Jsou vedeni k šetrnému způsobu chování k životnímu prostředí.

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

V odborném výcviku žáci vedou diskuzi o tématech zaměřených na výživovou politiku státu, o dostupnosti různých druhů pečiva jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa, jsou vedeni k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dodržování norem a legislativních návazností a jejich následky. Vhodnou mírou se upevňuje jejich sebevědomí, připravenost vstupu do samostatného života v demokratické společnosti, schopnost jednat s lidmi a zařadit se do pracovního týmu, respektovat různé etnické, náboženské a jiné skupiny lidí, vážit si hodnot, které zajišťují jejich materiální potřeby, umět posoudit činy a jednání lidí, které nejsou v souladu s demokratickými pravidly, chránit svou osobní svobodu.

#### **Člověk a životní prostředí:**

Žáci v odborném výcviku diskutují o tématech „Ekologie člověka“ s problematikou koncentrace škodlivých látek v potravinách a dále zaměřením na racionální výrobky. Další oblastí je „Životní prostředí“ se zaměřením na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu obilovin a potravin, ochrana přírody, prostředí a krajiny, nakládání s obaly a odpady od potravinářských výrobků a čistících prostředků, hospodaření s vodou a energií – používání nízkoenergetických strojů a zařízení.

#### **Člověk a svět práce:**

Žáci jsou vedeni tak, aby si vypěstovali kladný vztah k práci a úspěšně se uplatnili na trhu práce. Poznávají podmínky zaměstnanců a problémy na pracovišti prostřednictvím exkurzí na pracovištích. Hlavním cílem je vybavit žáky znalostmi, které jim pomohou uplatnit se na trhu práce, vést je k odpovědnému rozhodování se na základě již získaných informací, k zodpovědnosti za svůj vlastní život, ve kterém má velký význam jejich vzdělání a tím i prosazení se na trhu práce. Žáci budou informováni o možnostech uplatnění a zařazení do pracovního procesu, způsobu a možnostech získání zaměstnání i prostřednictvím poradenských a zprostředkovatelských služeb. Budou využívat informační média, především dostupné služby internetu, a tím získají větší informovanost o trhu práce. Nedílnou součástí výuky je vysvětlení základních aspektů pracovního poměru, jaká jsou práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů, aspekty soukromého podnikání, příslušné právní předpisy, které souvisejí s pracovním poměrem (pracovní smlouva, mzda a její složky). Snahou je naučit žáky, jakým způsobem probíhá jednání s potenciálním zaměstnavatelem (přijímací pohovor, výběrové řízení).

**Informační a komunikační technologie:**

Žáci jsou připravováni v odborném výcviku k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při své práci a i k dalšímu vzdělávání a získání nových informací (receptury, zařízení na výrobu cukrářských výrobků a zpracování surovin, uchovávání a expedici cukrářských výrobků).

**Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 1. ročník**

**Počet hodin celkem: 594 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy</li> <li>- provádí běžný úklid a sanitaci cukrářské dílny</li> </ul>	<p><b>Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu</li> <li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci</li> <li>- používá ochranné pomůcky, oděv a obuv</li> <li>- popíše nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> </ul>	<b>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje a udržuje v čistotě jednoduché stroje v cukrářském provozu</li> <li>- dodržuje základní pravidla nakládání s odpady</li> </ul>	<b>3. Základy potravinářské výroby</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhotoví papírový kornoutek</li> <li>- plní, drží a čistí cukrářský sáček</li> </ul>	<b>4. Výtvarná příprava</b>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše zásady skladování různých druhů surovin</li> <li>- pomáhá při navažování a odměřování surovin</li> <li>- provádí jednoduché technologické výpočty</li> <li>- vyjmenuje druhy plev</li> <li>- připraví základní žloutkový krém</li> <li>- upraví suroviny k přípravě těsta</li> <li>- připraví těsto ručně nebo ve stroji</li> <li>- tvaruje, dopéká a dohotovuje výrobky</li> <li>- balí a etiketuje čajové pečivo</li> <li>- upraví suroviny k přípravě lineckého třeného těsta</li> <li>- připraví hmotu a ručně pomocí sáčku tvaruje a dopéká jednoduché výrobky</li> <li>- připraví vhodné náplně a polevy k dohotovení výrobků</li> <li>- připraví pálenou hmotu</li> <li>- tvaruje a dopéká výrobky</li> <li>- připraví vhodné náplně i polevy k dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>5. Technologie výroby cukrářských polotovarů a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování surovin</li> <li>- vážení a odměřování surovin</li> <li>- zápis a jednoduché přepočítávání receptur</li> <li>Polevy</li> <li>Náplně</li> <li>Pevná těsta a výrobky <ul style="list-style-type: none"> <li>- linecké těsto</li> <li>- vaflové těsto</li> </ul> </li> <li>Linecké třené těsto, výrobky</li> <li>Pálená hmota a výrobky</li> </ul>	<b>510</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše technologické postupy</li> </ul>	<b>6. Rozvíjení a prohlubování dovedností</b>	<b>48</b>

- vyjmenuje návaznost jednotlivých technologických operací při výrobě náplní, pevných těst, lineckých třeňých těst a pálené hmoty		
---	--	--

**Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 2. ročník**

**Počet hodin celkem: 643,5 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - provádí běžný úklid a sanitaci cukrářské dílny - uvede opatření týkající se kritických bodů ve výrobě	<b>1. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b> - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu - systém kontroly kritických bodů	<b>6,5</b>
- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci - používá ochranné pomůcky, oděv a obuv - popíše nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	<b>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence</b>	<b>6,5</b>
- obsluhuje a udržuje v čistotě jednoduché stroje v cukrářském provozu - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady - zvolí správný čisticí prostředek - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem	<b>3. Základy potravinářské výroby</b> - obsluha strojů a zařízení - nakládání s odpady	<b>6,5</b>
- upraví suroviny k přípravě listového těsta - vyrobí listové těsto - tvaruje a dopéká výrobky - připraví náplně a polevy k dohotovení výrobků - balí a označuje polotovary - připraví, tvaruje a dopéká lehkou šlehanou hmotu - připraví vhodné náplně - dohotoví jednoduché výrobky - balí a označuje výrobky - popíše přípravu nahřívané hmoty - připraví šlehanou hmotu - tvaruje a dopéká výrobky - připraví a ochutí náplně - dohotovuje výrobky - připraví a dopéká těžkou šlehanou hmotu - připraví vhodné náplně a polevy k dohotovení výrobků - popíše přípravu třeňé šlehané hmoty - připraví jádrovou hmotu	<b>4. Technologie výroby cukrářských výrobků a polotovarů</b> Listové těsto a výrobky  Šlehané hmoty a výrobky  - lehké šlehané hmoty  - šlehané hmoty nahřívané  - těžké šlehané hmoty - třeňé hmoty - <b>Jádrové hmoty a výrobky</b>	<b>531</b>

- tvaruje a dopéká výrobky - zvolí vhodné náplně a polevy k dohotovení výrobků		
- nastříká jednoduchou ozdobu z máslového krému - vypichuje jednoduché ozdoby z modelovací hmoty	<b>5. Výtvarná příprava</b>	<b>39</b>
- popíše technologické postupy výroby listového těsta, šlehaných a jádrových hmot - popíše návaznost jednotlivých výrobních operací	<b>6. Rozvíjení a prohlubování dovedností</b>	<b>54</b>

**Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 3. ročník**  
**Počet hodin celkem: 693 hodin**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
Žák: - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - provádí běžný úklid a sanitaci cukrářské dílny - uvede opatření týkající se kritických bodů ve výrobě - popíše systém kontroly kritických bodů	<b>1. Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b> - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu - systém kontroly kritických bodů	<b>7</b>
- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci - používá ochranné pomůcky, oděv a obuv - popíše nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - popíše povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	<b>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence</b>	<b>7</b>
- obsluhuje a udržuje v čistotě jednoduché stroje v cukrářském provozu - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady - zvolí správný čistící a desinfekční prostředek - dodržuje technologickou kázeň	<b>3. Základy potravinářské výroby</b> - obsluha strojů a zařízení - nakládání s odpady	<b>7</b>
- připraví hmotu na vaničky, laskonky a bezé hmotu - tvaruje a dopéká jednotlivé druhy zvláštních šlehaných hmot - vybere a připraví vhodné náplně a polevy k dohotovení výrobků - upraví suroviny k přípravě těsta - popíše přípravu těsta	<b>4. Technologie výroby cukrářských výrobků a polotovarů</b> Šlehané hmoty -Zvláštní druhy šlehaných hmot  Perníkové těsto, výrobky	<b>448</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvaruje a dopéká jednoduché výrobky</li> <li>- provádí jednoduché ozdoby</li> <li>- balí a označuje výrobky</li> <li>- hodnotí senzory polotovary a hotové výrobky</li> <li>- popíše vady výrobků</li> <li>- uchovává výrobky s ohledem na jejich trvanlivost</li> <li>- pomáhá při evidenci výrobků a surovin v cukrářském provozu</li> <li>- pomáhá při expedici výrobků</li> <li>- volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků</li> <li>- skladuje hotové výrobky</li> </ul>	<p>Hodnocení a vady výrobků</p> <p>Uchovávání a expedice výrobků</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvaruje jednoduché ozdoby z modelovací hmoty</li> <li>- nastříká jednoduchou ozdobu z čokolády, glazury</li> <li>- popíše možnosti ozdob z různých surovin</li> </ul>	<p><b>5. Výtvarná příprava</b> Příprava jednoduchých ozdob</p>	<p><b>56</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše návaznost jednotlivých výrobních operací</li> <li>- popíše technologický postup</li> </ul>	<p><b>6. Rozvíjení a prohlubování dovedností</b></p>	<p><b>84</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše technologický postup zadaného výrobku</li> <li>- provede jednoduchý propočet výrobků</li> <li>- zhotoví zadaný výrobek</li> </ul>	<p><b>7. Příprava k závěrečným zkouškám</b></p>	<p><b>84</b></p>

## 5 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010

### Personální podmínky

Péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami zajišťují ve škole kvalifikovaní učitelé všeobecných a odborných předmětů, výchovný poradce, metodik prevence sociálně patologických jevů a školní psycholog.

Pedagogičtí pracovníci mají odbornou a speciálně pedagogickou způsobilost, vyučující si v rámci celoživotního vzdělávání svou odbornost prohlubují nebo rozšiřují formou institucionálního vzdělávání studia nebo formou interního vzdělávání ve škole (metodické orgány).

Další doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů v rámci DVPP. K odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností ve spolupráci např. s UP Olomouc, MU Brno. Odborné znalosti jsou doplňovány samostudiem, odbornými semináři, projekty pořádanými pod záštitou Evropských strukturálních fondů.

### Materiální podmínky výuky

Teoretické vyučování probíhá v budově školy. Teoretické předměty se vyučují v odborných učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, data-projektory, videa, DVD přehrávače, CD přehrávače). Žáci mají zapůjčeny na každý školní rok učebnice k výuce všeobecných i odborných předmětů. V teoretické výuce odborných předmětů jsou využívány názorné demonstrační pomůcky jako např.: instruktážní videa, výukové obrazy, nástěnné tabule, odborná literatura.

Výuka informatiky probíhá v odborné učebně, kde každý žák má k dispozici počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Odborný výcvik probíhá u 1. a 2. ročníku na pracovišti v cukrářských dílnách v budově školy v rámci skupinové výuky, pod vedením učitele odborného výcviku, ve 2. a 3. ročníku na smluvních pracovištích individuálního odborného výcviku v různých typech provozoven.

Škola využívá pro skupinovou výuku odborného výcviku zařízení odborné učebny – cvičné cukrářské dílny, modelárnu.

Učební pomůcky potřebné pro výuku škola každoročně inovuje.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby byl dodržován ZP a žáci měli potřebné přestávky na jídlo a oddech.

Ve škole se vzdělávají především žáci z kraje Zlínského, ale i žáci z kraje Olomouckého a Jihomoravského. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování je k dispozici domov mládeže, který je umístěn přímo v areálu Střední školy hotelové a služeb Kroměříž. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování. Dvě jídelny s obsluhou nabízejí výběr z několika druhů jídel. Žáci jsou ubytováni v třílůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením.



Domov mládeže zabezpečuje velké množství zájmových kroužků. Žáci mohou pro vlastní potřebu využívat tělocvičnu, posilovnu, tenisové kurty, hernu stolního tenisu a kulečnicku, klubovny, učebnu výpočetní techniky, knihovnu, zařízené kuchyňky a společenský sál.

Škola zajišťuje velké množství komerčních akcí, do kterých se mohou žáci aktivně zapojovat, máme výhodu velkého sálu, multimediální učebny, auly, restaurace, baru, dvou jídelen a ubytování v místě školy.

Pravidelně pořádáme celostátní soutěž v cukrářské dovednosti Sladké opojení v rámci odborných učilišť, která je vyhlašovaná prostřednictvím Věstníku MŠMT.

Dlouhodobě spolupracujeme se školami podobného zaměření: SŠ Olomouc Sv. Kopeček, MŠ, ZŠ a SŠ pro sluchově postižené Praha, Holečkova, OU a PrŠ Zlín.-Klečůvka a OU a PrŠ Kelč.

### **Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity**

Žáci, kteří projeví zájem a prokáží dobré schopnosti jsou připravováni na odborné soutěže, kde se umísťujeme jako škola velmi dobře, v rámci tělesné výchovy se nejlepší žáci zúčastňují sportovních soutěží.

Vyučující všech předmětů mají konzultační hodiny, které mohou žáci využívat pro rozšíření a doplnění si svých znalostí. Cílem je podpořit zájem žáků o studium, nabídnout jim něco víc popř. doplnit nedostatky v jejich vlastním učení, než je v běžné hodině možné a tak je lépe připravit na studium, případně na trh práce.

Pravidelně se ve školním roce konají návštěvy divadelních představení, přednášky a besedy na různá témata (závislosti, násilí, trestní zodpovědnost, odborné přednášky apod.), žáci absolvují odborné exkurze z oblasti odborných předmětů a odborného výcviku.

## 6 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Cukrářské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1.9.2010

Odborný výcvik na smluvních pracovištích je zajišťován prostřednictvím sociálních partnerů. Žáci 1. ročníku se připravují pod vedením učitelů odborného výcviku ve třech školních cukrářských dílnách, které naše škola provozuje, žáci 2. a 3. ročníků konají střídavě odborný výcvik skupinově pod vedením učitelů odborného výcviku ve školních dílnách a odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích. Podle možnosti a na základě sjednání dohody o vykonávání individuálního odborného výcviku mohou žáci vykonávat OV na smluvním pracovišti i v místě bydliště.

Podle zkušeností se sociálními partnery víme, co považují od našich žáků za prvořadé: komunikační schopnosti, adaptabilitu a flexibilitu, vystupování, upravenost zevnějšku, dochvilnost, zodpovědný přístup k práci. Velký důraz je kladen na ochotu učit se a pracovat v týmu. Pro sociálního partnera máme připravený formulář (výkaz práce žáka na individuálním pracovišti), kde žádáme o hodnocení v rámci plnění úkolů na smluvním pracovišti. Tato zpětná vazba nám pomáhá v další práci se žákem.

V současné době naši žáci vykonávají individuální odborný výcvik na těchto pracovištích:

Pekařství Espresso Holešov, spol. s.r.o.

Agrodružstvo Roštění, družstvo se sídlem 768 43 Roštění

TOP TRADE Holešov spol. s.r.o. Palackého 500, Holešov

Žáci vykonávají odborný výcvik vždy celý školní rok na stejném pracovišti (škola /smluvní pracoviště), výjimečně na jiných pracovištích, dle rozvrhu hodin pro příslušnou třídu a skupinu.

Každoročně zveme k závěrečným zkouškám odborníky z praxe od našich smluvních partnerů. Na konci školního roku pořádáme pro vedení smluvních partnerů pracovní schůzku, kde jsou dohodnuty nové smlouvy o vykonávání odborného výcviku pro příští školní rok. Tyto schůzky jsou přínosné pro vedení školy i pro vedení jednotlivých právnických subjektů.

## 7 Kolektiv autorů

Název a adresa školy : Střední škola hotelová a služeb Kroměříž  
Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž  
Název školního vzdělávacího programu : Cukrářské práce  
Kód a název oboru vzdělání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba  
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma studia: tříleté denní  
Datum platnosti od: 1.9.2010

### Vedoucí projektu:

Ing. Petr Hajný

### Koordinátor:

Mgr. Svatava Mlčochová

### Vedoucí týmu:

Mgr. Svatava Mlčochová

### Všeobecně vzdělávací předměty:

Mgr. Petr Kopún, Mgr. Lenka Krybusová, Mgr. Svatava Mlčochová, Mgr. Ladislav Tomeček

### Odborné předměty:

Bc. Eva Drlíková, Mgr. Svatava Mlčochová, Bc. Jitka Zapletalová, Iva Gáliková

### Jazyková správnost:

Mgr. Lenka Krybusová

### Grafická úprava:

Mgr. Petr Kopún

## **8 Inovace ŠVP**