Školní vzdělávací program

29-51-E/01
Potravinářská výroba

Střední odborné učiliště,
Sedlčany,
Petra Bezruče 364,
264 80 Sedlčany

Obsah

1.1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 3
1.2 PROFIL ABSOLVENTA 4
1.3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 10
Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu 10
Celkové pojetí vzdělávání v daném programu 11
Organizace výuky 12
Praktická výuka 13
Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření v školním vzdělávacím programu 14
Pravidelné akce pořádané školou 14
Projektové dny 14
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat 15
Charakteristika obsahu i formy závěrečné učňovské zkoušky 16
Zásady klasifikace 16
1.4 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH 19
Tabulka souladu RVP a ŠVP 24
Český jazyk a literatura 25
Občanská nauka 38
Matematika 45
Ekologie 50
Tělesná výchova 54
Práce s počítačem 66
Ekonomika 74
Cukrářská technologie 80
Suroviny 93
Stroje a zařízení 100
Odborné kreslení 105
Odborný výcvik 109
1.6 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ 117

1.1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

Zřizovatel:
Středočeský kraj
Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Číslo jednací:

Jméno ředitele:
Ing. Jiří Kolín

Razítko školy:

Kontakty pro komunikaci se školou:
Ing. Jiří Kolín
tel.: 318 822 707
mobil: 774 730 043
e–mail: info@sousedlcany.cz
www.sousedlcany.cz

1.2 PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Popis uplatnění absolventa v praxi:
Absolvent se uplatní při výkonu povolání v potravinářském průmyslu jako cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobnách cukrářských výrobků, jemného a trvanlivého pečiva, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Vykonává jednoduché práce při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování. Dále se zabývá manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě. Dále jako pomocný pracovník v potravinářství a potravinářský dělník.

Očekávané výsledky vzdělávání – kompetence absolventa:

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují.

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Absolventi by měli:
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech);
- formulovat srozumitelně své myšlenky;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

f) Kompetence pracovní a k podnikavosti

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

g) Matematické kompetence

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) Kompetence digitální

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;

- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Odborné kompetence

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

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

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

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

d) Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky, tzn. aby absolventi:

- prováděli kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientovali se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad;
- vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

e) Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn. aby absolventi:

- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržovali technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; prováděli jejich čištění a běžnou údržbu;
- prováděli senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky.

f) Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu, tzn. aby absolventi:

- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- likvidovali odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Pro tento obor vzdělání neexistují v současné době v NSK žádné úplné profesní kvalifikace, ani profesní kvalifikace. Vzhledem k vývoji v NSK se doporučuje sledovat webové stránky NSK: http://narodnikvalifikace.cz/

Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva, při zpracování masa a výrobě masných výrobků a konzerv nebo při zpracování mléka a výrobě mléčných výrobků apod. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání

Tento obor vzdělání lze realizovat v těchto formách vzdělávání:

− 3 roky v denní formě vzdělávání

Ostatní formy vzdělávání – večerní, dálkové nebo kombinované - jsou určeny pouze pro vzdělávání dospělých. Večerní, dálkové nebo kombinované vzdělávání je nejvýše o 1 rok delší než vzdělávání v denní formě.

Dosažený stupeň vzdělání
− střední vzdělání s výučním listem
− kvalifikační úroveň EQF 2

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání
− přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb.
– § 59, 60, 84 (2), dále § 63, 16, 20, 70,., ve znění pozdějších předpisů;
− splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru vzdělání

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace
Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Přehled vzdělávacích oblastí:
− Jazykové vzdělávání a komunikace
− Občanský vzdělávací základ
− Matematické vzdělávání
− Estetické vzdělávání
− Vzdělávání pro zdraví
− Informatické vzdělávání
− Odborné vzdělávání

Kurikulární rámce zahrnují také oblast vzdělávání v cizím jazyce. Zařazení výuky cizího jazyka není povinné, rozhodnutí je v pravomoci školy.

Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je 15 rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost.

K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.
Výuka by měla doplňovat dosavadní znalosti a měla by být zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;
- dovedli slušně vystupovat.

1.3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Uchazeči o studium musí vyhovovat též zdravotním požadavkům stanoveným pro tento obor vzdělání. Při přijímání ke studiu se dále hodnotí dosažené studijní výsledky, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické a osobnostní.

Kritéria přijímacího řízení do 1. ročníku oboru vzdělání s výučním listem:

Prospěch a chování na ZŠ.
Aktuální kritéria přijímacího řízení jsou stanovována každoročně a jsou zveřejněna na veřejně přístupném místě (na webových stránkách SOU Sedlčany).

Zdravotní způsobilost:

Do školního vzdělávacího programu potravinářská výroba mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy jemné motoriky)
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením v praktickém vyučování

- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

Žáci se zdravotním postižením:

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání.
Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem. V předmětu tělesná výchova může ředitel školy uvolnit žáka částečně nebo úplně z vyučování na základě písemného doporučení registrujícího praktického nebo odborného lékaře.

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Příprava ve školním vzdělávacím programu Potravinářská výroba se zaměřením Cukrářská výroba zahrnuje teoretické a praktické vyučování (praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku). Tříletý obor vzdělání je koncipován homogenně jako obor profesní přípravy pro výrobu cukrářských výrobků, dortů a přípravu restauračních moučníků se všeobecným přehledem pro obor cukrářství, prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na rozvoj osobnosti žáka. Škola ve výukové strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti, mezi lidmi. Pojetí výuky je orientováno na autodidaktické metody (tj. vedou žáky k samostatnému učení a práci) - jde zejména o problémové učení, týmovou práci a kooperaci. Dále jsou to dialogické slovní metody – diskuze, brainstorming – učí žáky komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik či zaujímání extrémních názorů. Dále učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance. Metody činnostně zaměřeného vyučování – např. praktické práce žáků, především aplikačního a heuristického typu (tzn. žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v praktickém poznávání reálného života. Výukové metody, byť sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je proto kladen na motivační činitele zařazování her, soutěží, simulačních a situačních metod – např. řešení konfliktů, veřejné prezentace žáků apod.
Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány dle potřeb na základě zkušenosti vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.
Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. schopnosti autonomního rozhodování, komunikativních dovedností, posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně (např. žáci jsou opakovaně informováni o možnosti anonymně vznášet dotazy a připomínky prostřednictvím třídního učitele, prostřednictvím nástěnky a vyučujících v občanské nauce,...).
Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách.

Metody práce a přístupy k žákům s vývojovou specifickou poruchou učení:

Při práci s žáky s VSPU postupujeme dle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24.
K žákům, poté co absolvovali speciálně pedagogické vyšetření v PPP (pedagogicko-psychologická poradna), přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči.
Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- individuální potřeby žáka
- stupně a typu poruchy
- dosažené úrovně kompenzace poruchy
- možnosti školy.

Organizace výuky

Obor Potravinářská výroba se zaměřením cukrářská výroba připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře potravinářské výroby. Koncepce vzdělávání budoucích cukrářů rezultuje z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu 29-5-E/01 Potravinářská výroba a samotnými pedagogy vytvořeného školního vzdělávacího programu. Nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu je znalostní princip společnosti určený k celkovému rozvoji osobnosti, plně korespondující s cíli středního odborného vzdělávání.
Výuka je organizována v týdenních cyklech, tzn., že se střídá jeden týden teoretického vyučování a jeden týden praktické výuky.
Teoretická výuka je realizována v budově školy v ulici Petra Bezruče 364, v Sedlčanech.

Teoretická výuka

Teoretická výuka zahrnuje:

a) základní (všeobecné) vzdělávání

- jazykové vzdělávání a komunikace – rozvíjí komunikativní kompetenci žáků v mateřském a cizím jazyce; učí je jazykově vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi; napomáhá uplatnění žáků ve společnosti; napomáhá k rozvoji kognitivních schopností žáků a k celkové kultivaci osobnosti
- občanský vzdělávací základ – tvořen souborem poznatků z různých společenských věd, základním cílem však není vybavit žáky množstvím poznatků; osvojené poznatky mají usnadnit žákům pochopení sama sebe i druhých lidí, naučit se žít v lidském společenství, chápat a vědomě akceptovat společenské normy
- matematické vzdělávání – rozvíjí numerické dovednosti a návyky žáků a vybavuje je poznatky potřebnými pro úspěšné vykonávání jejich profese
- estetické vzdělávání – snaží se především o kultivaci osobnosti žáků; vede žáky k formování specifických dovedností; návyků a postojů
- vzdělávání pro zdraví – vede žáky k vytváření návyků směrujících k péči o tělo a zdraví
- informatické vzdělávání - vede žáky k osvojování takových znalostí a dovedností, které jim umožní využívat moderní výpočetní techniku při získávání a zpracování informací

b) odborné (specializované) vzdělávání

- odborné vzdělávání členěné podle obsahových okruhů – výroba cukrářských výrobků, restauračních moučníků a zmrzlin, umožňuje žákům získat přehled o potravinách a surovinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě výrobků; žáci se seznamují se zařízením v cukrářských dílnách a provozech a používaným zařízením.

Praktická výuka

Praktická výuka zahrnuje:

Odborný výcvik

Odborný výcvik je základem pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v cukrářských provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby cukrářských provozů, dodržování bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem. V odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.

I. ročník:

Žáci I. ročníku vykonávají odborný výcvik v cvičné cukrářské dílně. Pracoviště je vybaveno zařízením, které splňuje všechny požadavky na praktickou výuku. Učitel odborného výcviku, vede žáky k přesnému plnění pracovních povinností, dodržování technologických postupů při přípravě cukrářských výrobků a k dodržování správných zásad při přípravě. Žáci se učí hospodárnosti při spotřebě surovin, paliv a energie. Učitel odborného výcviku jde žákům osobním příkladem při dodržování osobní i pracovní hygieny a bezpečnosti při práci v oblékání a vystupování. Tyto požadavky od žáků soustavně vyžaduje. Průběžně s nimi procvičuje receptury, kalkulace a práce s normami.

II. a III. ročník:

Praktická výuka žáků probíhá na pracovištích školní cukrářské dílny. Zdokonalují se při výrobě cukrářských výrobků, restauračních moučníků a zmrzlin.

I. ročník:

- 18 hodin týdně, 33 týdnů, celkem 594 hodin
- přepočet na učební dny 3 dny týdně
- výuka probíhá v 5ti denním cyklu střídání TV a OV

II. a III. ročník

- 18 hodin týdně, 33 týdnů, celkem 594 hodin
- přepočet na učební dny 2,5 dne týdně

- výuka probíhá v 5ti denním cyklu střídání TV a OV

Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření v školním vzdělávacím programu

V prvním ročníku oboru potravinářská výroba dominují předměty všeobecného základu včetně základů praktických dovedností pro výkon pracovníka v oblasti potravinářství. V teoretické výuce se seznamují se základními surovinami, jednoduchými pomůckami a zařízeními pro cukrářskou výrobu a získávají informace o přípravě náplní a polev a jednoduchých výrobků. Ve druhém a třetím ročníku teoretické vyučování svým rozsahem a dotací odborných předmětů navazuje na potřeby odborné praxe. V teoretické výuce se žáci seznamují s výrobky, které potom vyrábějí ve cvičné dílně. Získané znalosti a vědomosti při teoretické výuce žáci využívají při získávání dovedností v praxi a naopak.
Podmínky vzdělávání žáků s profesní orientací Cukrářská výroba se odvíjejí od možností uplatnění budoucích absolventů v praxi. Obor Potravinářská výroba nabízí střední odborné vzdělání pro všechny věkem odpovídající uchazeče, i uchazeče jejichž osobnost vyžaduje specifické potřeby učení, které však nejsou překážkou ve výkonu budoucího povolání.

Další aktivity, které souvisejí se vzděláváním podle daného školního vzdělávacího programu:

Občanské odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretické i praktické výuce, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou. Činnost školy na úrovni společenské, kulturní ale i odborné je velmi bohatá a pestrá nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy ale i v mimoškolní sféře.

Pravidelné akce pořádané školou

Návštěva Městské knihovny Sedlčany
Návštěva kulturních představení v KDJS
Sedlčany Exkurze na gastronomické akce
Exkurze do cukráren
Školení hygienického minima
Odborné soutěže (podle aktuální nabídky)
Zahraniční stáže (podle podmínek školy)
Kurz vyřezávání a zdobení ovoce
Kurz zdobení perníčků

Projektové dny

Den jazyků
Den prevence
Den zdraví
Den Země
Den turistiky
Sportovní den
Cílem praktické a teoretické výuky, ale také všech ostatních aktivit organizovaných v rámci

školního vzdělávacího programu je připravit žáky do života tak, aby realitu běžného dne chápali v kontextu, aby se dokázali orientovat v současné politicko-sociálně-ekonomické situaci. Dále všechny tyto aktivity rozvíjejí jak odborné, tak klíčové a občanské kompetence. Při konkrétních akcích mají žáci možnost uvádět do života znalosti získané o chování člověka jako občana v demokratické společnosti, o uplatnění člověka v profesním životě a v neposlední řadě jsou vedeni k uvědomění, jak je nezbytně důležité pro život nás všech chránit životní prostředí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali různé způsoby práce s textem, vyhledávali a zpracovávali informace, byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy a pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje.

Komunikativní kompetence
V předmětu český jazyk a literatura jsou prioritou. Komunikativní kompetence jsou v průběhu studia rozvíjeny tak, aby žáci formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje. Zpracovávali administrativní písemnosti i texty na běžná a odborná témata, dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni pracovat v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních i jiných činností, navrhovali postupy řešení, ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí.

Kompetence pracovní
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence digitální
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky komunikace, získávali informace z otevřených zdrojů, pracovali s informacemi z různých zdrojů a uvědomovali si nutnost přistupovat k nim kriticky.

Začleňování průřezových témat:

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si,

besedy, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků a řešení situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se vhodně začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Žáci si uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma **Člověk a svět práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, životopisu, vyhledání nabídek, nácvik rozhovorů apod.

Téma **Člověk a digitální svět** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií. Nejdříve je zařazeno ovládání softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. Tyto dovednosti jsou dále rozvíjeny, propojovány a využívány v dalších předmětech.

Charakteristika obsahu i formy závěrečné učňovské zkoušky

Vzdělávání v učebním oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou.
Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí konaných v tomto pořadí:

- písemná zkouška
- praktická zkouška z odborného výcviku
- ústní zkouška

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. V současnosti Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a Vyhláškou MŠMT č. 47/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Detailní rozpis organizace závěrečných zkoušek je každoročně vydáván formou příkazu ředitele SOU. V něm jsou určeny termíny a místo konání jednotlivých zkoušek, střídání skupin žáků, délka trvání praktické zkoušky apod.

U závěrečné zkoušky žák předkládá zkušební komisi osobní portfolio.

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

Zásady klasifikace

Klasifikace se řídí Školním řádem SOU Sedlčany, jehož zkrácenou podobu uvádíme.

Při průběžném i celkovém hodnocení pedagogický pracovník (dále jen učitel)uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Stupně hodnocení a klasifikace:
Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných a nepovinných předmětech se hodnotí těmito stupni prospěchu:

1 – výborný
2 – chvalitebný
3 – dobrý
4 – dostatečný
5 – nedostatečný

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci:

Podklady pro hodnocení a klasifikaci vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

a) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování
b) různými druhy zkoušek (písemné, ústní, praktické, pohybové)
c) analýzou výsledků činnosti žáka
d) konzultacemi s ostatními učiteli, podle potřeby s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a zdravotnických služeb
e) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka

Podrobnosti hodnocení

Učitel hodnotí v průběhu vyučování znalosti a dovednosti žáka formou, kterou si zvolil. Formu a způsob hodnocení musí žákům oznámit vždy na začátku školního roku.

a) Pro klasifikaci je nutné, aby žák napsal předepsané kontrolní práce. Dále musí být z předmětu vyzkoušen alespoň 2x za každé pololetí, z toho alespoň 1x ústně, pokud to umožňuje povaha a hodinová dotace vyučovaného předmětu.
b) Součástí klasifikace je povinnost žáků vést ručně psané poznámky v sešitě určeném pro daný předmět.
c) V rámci jednotlivých vyučovacích předmětů každý učitel stanoví počet povinných písemných prací. Žák je za klasifikační období hodnocen, jestliže má minimálně 80 % známek určených učitelem.
d) Učitel oznamuje žákovi výsledek každého hodnocení a klasifikace, poukazuje na klady a nedostatky hodnocených výkonů. Při ústním zkoušení oznámí učitel žákovi výsledek zpravidla okamžitě, nejpozději však na konci hodiny.
e) Předepsané kontrolní písemné práce probíhají podle stanoveného harmonogramu.
f) Učitel je povinen vést evidenci klasifikace.

Pro porovnání výsledků dosažených jednotlivými třídami či žáky mohou být použity tzv. srovnávací testy. Významným aspektem hodnocení žáků se stává i uplatňování metody sebehodnocení a sebeposuzování či kolektivního hodnocení. Dále pak uplatňování odborných komunikativních a personálních dovedností žáků při prezentacích, na akcích pořádaných školou nebo jinými subjekty.

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie):

U žáků s vývojovou poruchou klade učitel důraz na ten druh projevu žáka (písemný nebo

ústní), ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Hodnocení chování žáka na vysvědčení:

Chování žáka je na vysvědčení hodnoceno následující klasifikací:

1 -velmi dobré (chování bez závad nebo pouze s ojedinělými drobnými přestupky proti školnímu řádu, které se neopakují)
2 -uspokojivé (chování se závažným přestoupením školního řádu nebo opakující se drobné přestupky, které neustanou ani po důtce učitele nebo ředitele SOU)
3 -neuspokojivé (chování s opakovanými přestupky, které neustanou ani po důtce ředitele nebo chování zvláště zavrženíhodné)

1.4 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a Vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především:

a) v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledování a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem a eventuálně s vychovateli DM
b) v uplatňování formativního hodnocení žáků
c) v poskytování pomoci při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
d) ve věnování pozornosti při začlenění těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole

Informace o žácích:

a) Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informování o žácích se SVP, které učí.
b) Třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách.
c) Při péči o žáky se SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Pedagogicko-psychologická poradna
- Oddělení sociálně-právní ochrany dětí
- Výchovní poradci ZŠ
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost
- Se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením.

Realizace dalšího vzdělávání pedagogů zaměřených:

a) na vzdělávání žáků se SVP i žáků nadaných
b) na uplatňování adekvátních forem a metod výuky
c) na komunikaci a hodnocení s těmito žáky

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení PlPP a IVP žáka se SVP

1. Plán pedagogické podpory (PlPP)

Škola v případě potřeby může poskytovat podpůrná opatření 1. stupně, která vedou k individuálnímu přístupu k žákovi, popř. vytvářet Plán pedagogické podpory, který stručně popisuje úpravy ve způsobech práce se žákem.

PIPP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s ostatními učiteli, kteří se podílejí na vzdělávání žáka za pomoci výchovného poradce. Má písemnou podobu.

Realizace PlPP:
a) rozhovory s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovení metod práce
b) stanovení termínu pro vytvoření PlPP
c) konzultace s ZZ nebo žákem
d) vypracování PlPP, odevzdání třídnímu učiteli a výchovnému poradci
e) podpisy ZZ, popř. žáků
f) vyhodnocení, popř. doporučení pro PPP, SPC… na čtvrtletních poradách
g) informace vedení školy

2. Individuální vzdělávací plán (IVP)

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je vypracován na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení individuální vzdělávací plán (IVP).

a) Cíl vzdělávání těchto žáků je zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Přihlížíme k individuálním potřebám žáka, ke stupni a typu poruchy, pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a specifické formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné klíčové i odborné kompetence a našli své uplatnění na trhu práce.

b) Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní, těhotné žákyně, žáci pečující o dítě,mimořádně nadaní žáci apod.

c) Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o SVP žáků, které učí; třídní učitelé jsou informováni podrobně.

d) Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:
PPP – dle bydliště žáka, s SPC – dle bydliště žáka, s Oddělením sociálně – právní ochrany dětí dle bydliště žáka a dalšími akreditovanými pracovišti, s výchovnými poradci ze ZŠ, odkud integrovaní žáci přicházejí,s praktickými lékaři pro děti a dorost, se specialisty, dětskými klinickými psychology, s výchovnými ústavy v případě žáků s poruchami chování.

Realizace IVP:
a) využít doporučení PPP, SPC… a práce s informacemi VP
b) konzultace se ZZ, třídními učiteli, učiteli OV, VP
c) konzultace s rodiči
d) vypracování IVP dle termínů ve spolupráci s třídními učiteli a ve spolupráci s vedením školy
e) podpisy ZZ, popř. žáka, písemný informovaný souhlas ZZ
f) vyhodnocení IVP vždy v pololetí školního roku písemně do pedagogické rady

3. Mimořádně nadaný žák

V případě žáka mimořádně nadaného bude při jeho vzdělávání postupováno dle dohody se zákonným zástupcem a žákem tak, aby bylo rozvíjeno nadání žáka v co nejvyšší míře. Pro žáka lze i připravit individuální plán, podle kterého by mohl být zařazen do vyššího ročníku, případně jeho nadání lze rozvíjet zapojením žáka do různých znalostních soutěží apod. V případě potřeby bude využito konzultační pomoci PPP a dalších obdobných institucí.

Realizace PlPP a IVP pro mimořádně nadaného žáka:
a) využít doporučení PPP, SPC… a práce s informacemi VP
b) konzultace se ZZ, třídními učiteli, učiteli OV, VP
c) konzultace s rodiči
d) vypracování IVP dle termínů ve spolupráci s třídními učiteli a ve spolupráci s vedením školy
e) podpisy ZZ, popř. žáka, písemný informovaný souhlas ZZ
f) vyhodnocení IVP vždy v pololetí školního roku písemně do pedagogické rady

4. Zodpovědné osoby a jejich role v péči o žáky:

Školní poradenské pracoviště: výchovný poradce, metodik školní prevence, konzultant školy (zástupce ředitele pro TV).

5. Upřesnění organizace výuky:

Podpůrná opatření pro žáky se SVP jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory v oblasti metod výuky (např. častější kontrola, dostatečný čas k vypracování úkolů, respektování pracovního tempa žáků apod.) a v oblasti organizace výuky (např. střídání forem a činností během výuky, využívání skupinové výuky apod.).

6. Všechny materiály (IVP, PlPP...) týkající se žáků se SVP a mimořádně nadaných žáků jsou k nahlédnutí:

- u výchovného poradce v místnosti ŠPP
- za jejich zpracování a uložení zodpovídá: výchovný poradce, metodik školní prevence a konzultant školy
- materiály jsou archivovány a po ukončení docházky do školy skartovány.
- zpracovává je třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem
- s rodinou komunikují pracovníci ŠPP.

1.5 UČEBNÍ PLÁN

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyuč. předmětů:	**Počet týdenních vyučovacích hodin**		
A. Povinné vyučovací předměty	**1. ročník**	**2. ročník**	**3.ročník**
a) základní			
Český jazyk a literatura	1	1	1
Občanská nauka	1	1	1
Matematika	2	1	1
Ekologie	0	0	1
Tělesná výchova	2	2	2
Práce s počítačem	1	1	1
Ekonomika	1	1	1
Technologie	3	3,5	3
Suroviny	1,5	2	2
Stroje a zařízení	0	1	1
Odborné kreslení	1,5	0	0
Odborný výcvik	19	17,5	17,5
Celkem hodin týdně	**33**	**31**	**31,5**

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku:

Činnost	1. roč.	2. roč.	3. roč.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	6	4
Účast na odborných akcích	1	1	0
Celkem týdnů	**40**	**40**	**38**

Poznámka:
Učební plán je zpracován v souladu s rámcovým vzdělávacím programem Potravinářská výroba a platí pro něho všechny poznámky uvedené v RVP.
V průběhu ověřování ŠVP bude vypracován obecný učební plán, který bude možné přizpůsobit situaci.

1. Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání je východiskem pro tvorbu učebních plánů na ŠVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné, jejich dodržení ve ŠVP musí být prokazatelné. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
2. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, realizaci průřezových témat, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, pro podporu zájmové orientace žáků, pro zavádění výuky dalšího cizího jazyka.
3. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, hodin je stanoven školským zákonem,§26,odst.2.
4. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení (v laboratořích, dílnách, odborných učebních, fiktivních firmách apod.) a odborného výcviku. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
5. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Minimální rozsah praktických činností formou odborného výcviku musí činit 54 týdenních hodin celkem.
6. Ve ŠVP musí být v každém ročníku zařazena tělesná výchova, doporučuje se zařadit další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků. Pokud bude vyučování organizováno tak, že se bude střídat týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku, a pokud nebude možné zajistit výuku tělesné výchovy i v týdnu odborného výcviku, nesmí klesnout počet hodin tělesné výchovy v týdnu teoretického vyučování pod 2 hodiny. V případě, že v rámci jednoho týdne bude probíhat teoretické vyučování i odborný výcvik, je rozsah tělesné výchovy v tomto týdnu 2 hodiny. Je žádoucí zařazovat vhodné pohybové aktivity kompenzující jednostranné fyzické zatížení žáků také v průběhu odborného výcviku.
7. Třídnické hodiny probíhají nejméně jedenkrát za měsíc v rozsahu jedné hodiny.
8. Výuka probíhá též ve venkovních prostorách školy.

Tabulka souladu RVP a ŠVP

Škola: **Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364**
Adresa: **Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany**

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

Název ŠVP: **29-51-E/01 Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba**

	RVP -minim. počet hodin za studium			ŠVP –počet vyuč. hodin za studium	
Vzdělávací okruh	Min. počet týdenních vyuč. hodin	Min..počet celkových. vyuč. hodin	Název předmětu	Počet týden. vyuč.. hodin	Počet celkovýc h vyuč. hodin
Jazykové vzdělávání					
český jazyk	2	64	Český jazyk	2	66
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	132
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk	1	33
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	198
Informatické vzdělávání	3	96	Práce s počítačem	3	99
Průřezové téma - Člověk a životní prostředí			Ekologie	**1**	**33**
Průřezové téma- Člověk a svět práce			Ekonomika	3	99
Technická a technologická příprava	24	768	Technologie	9,5	297
			Stroje a zařízení	2	66
			Suroviny	4,5	148,5
			Odborné kreslení	1,5	49,5
			Odborný výcvik	7.0	247,5
Cukrářská výroba	38	1216	Odborný výcvik	38	1254
Disponibilní hodiny	19	608	Odborný výcvik	10,5	346,5
CELKEM	96	3072		96	3168

Český jazyk a literatura

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.
Obecným cílem jazykového vzdělávání je **rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování, výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí.** K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové, kultivuje jazykový projev žáků.
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, aby využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele. Obecným cílem **literárního vzdělávání** je **utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně**. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich, uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění textů a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl, naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací schopnosti, porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej.
Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vede k esteticky tvořivým aktivitám.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP **29-51-E/01 Potravinářská výroba** z okruhu Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.
Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství.

Mezipředmětové vztahy:
Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty ***občanská nauka, cizí jazyk, PSP, odborné předměty*** (podle jednotlivých učebních oborů).

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Opakování pravopisu-průběžně Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat Kultura: kulturní instituce v ČR a regionu	**1**
2.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat Kultura: společenská kultura, principy a normy kulturního chování Kultura bydlení, odívání	**1**
3.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat Kultura – estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě Ochrana a využívání kulturních hodnot	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, správně formulovali a vyjadřovali své názory, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný. Práci vedoucí k vytvoření těchto dovedností je věnována největší část hodinové dotace. S tím úzce souvisí probírání jazykového a slohového učiva, které navazuje na vědomosti a dovednosti základní školy a rozvíjíje vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků.
V literární výuce **převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek**, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled.
Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.
(Literární texty mohou být východiskem komplexních jazykových rozborů.)
Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce a kooperace. Součástí výuky jsou i sociálně komunikativní aspekty učení (dialogické slovní metody): např. poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s učitelem i mezi žáky navzájem, vyučující se zaměřují na rozbory nedostatků ve vyjadřování žáků (popř. veřejnosti).
Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, popř. projektové metody výuky či realizace aktivit nadpředmětového charakteru, vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Výuka je doplněna exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, popřípadě besedami se zajímavými osobnostmi, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Vyučující využívá známkování doprovázeného v určitých případech slovním hodnocením (ze- jména u slohových prací a mluvních cvičení).
V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce za rok. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí (z oblasti jazykového, slohového či literárního vzdělávání). Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce, doplňovací cvičení, samostatné práce, referáty, vyhledávání informací, projekty.
V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, referáty či vedení čtenářského deníku.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- pracovat s osobním počítačem a digitálními technologiemi, používat je například ke psaní a tvorbě prezentací a získávat informace z digitálního prostředí
- posuzovat rozdílnou věrohodnost informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím
- využívat online aplikace pro seznámení s reáliemi, které se týkají probíraných témat
- motivovat žáky k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů
- vést žáky k dodržování zásad bezpečnosti při práci s online aplikacemi a zásad ochrany osobních údajů

Předmětem se prolínají průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět. Jsou obsažena zejména v těchto tématických celcích: Komunikace a její druhy, Jazyková a řečová kultura, Argumentace a diskuze, Národní jazyk a jeho útvary, Slovotvorní činitelé subjektivní a objektivní, Pravopis, Informatická výchova, Literatura o drogové problematice a problematice alkoholismu, Cestopisy a tradice jiných zemí, Poslání obrozenecké literatury, Intolerance, Harmonické a konfliktní vztahy, Války 20. století, Charakterové a volní vlastnosti ve sportu, Lidská práce v literatuře, Přátelství a kamarádství, Představitelé naší kultury známí ve světě, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
- rozvíjena schopnost jednání s lidmi
- vhodná míra sebevědomí a odpovědnosti za sebe i za ostatní
- diskuse na různá témata (mluvní cvičení)
- učit se obhájit svůj názor, hledat kompromisní řešení
- odolávat myšlenkové manipulaci, vážit si hodnot

Člověk a životní prostředí
- základní orientace v globálních problémech lidstva
- jednání v duchu udržitelného rozvoje
- porozumění běžným přejatým slovům

Člověk a svět práce
- motivace k aktivnímu pracovnímu životu
- odpovědnost za vlastní život i život budoucí generace (dětí)
- důležitost vzdělání pro život, schopnost průběžně se vzdělávat
- srozumitelně zformulovat své požadavky
- ústně i písemně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli (napsat žádost, odpovědět na inzerát, sestavit životopis, vyplnit osobní dotazník)

Člověk a digitální svět
- efektivní využití internetu (v průběhu vzdělávání i při činnostech, které jsou běžnou součástí života)
- kritický přístup k získaným informacím
- mediální gramotnost

Multikulturní výchova
- poznávat tradice a hodnoty jiných kultur
- uvědomovat si svoji vlastní kulturní identitu
- komunikovat a žít ve skupině s příslušníky odlišných sociálních a kulturních skupin
- uplatňovat svá práva a respektovat práva druhých
- chápat a tolerovat odlišné zájmy, názory a schopnosti druhých

1. ročník – Český jazyk a literatura – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**16**
Žák: – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ	**1. Úvodní hodina** **Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy** Prověrka znalostí (vstupní)	**1**
– orientuje se v soustavě jazyků – rozliší slovní zásobu na slova spisovná a nespisovná, dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými – určí v textu slova s nářečím, slangu a argotu – vyhledá neznámé termíny, slova ve slovnících, jazykových příručkách a orientuje se v nich	**2. Obecný výklad o jazyce** jazyk jako nástroj dorozumívání, spisovný jazyk, obecná čeština, nářečí, slang, argot **Národní jazyk a jeho útvary**	**1**
– v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se – používá nejnovější normativní příručky českého jazyka	**3. Hlavní principy českého pravopisu** – y/i po obojetných souhláskách – pravopis u/ú/ů – pravopis skupin bě,vě,pě/bje,vje – pravopis skupin mě/mně – pravopis předpon s-,z-,vz- a předložek s/e/,z/e/ – velká písmena ve jménech a názvech **Pravidla českého pravopisu a práce s nimi**	**7 průběžně**
– rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti – vytvoří nová slova odvozováním a skládáním – rozlišuje synonyma, homonyma a antonyma atd. – ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie	**4. Slovní zásoba** – slovo – slohové rozvrstvení SZ – obohacování slovní zásoby – význam slov – tvoření slov – slova podřazená, nadřazená – synonyma, antonyma – homonyma – slova jednoznačná, mnohoznačná	**3**
– pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ	**Jazykové příručky, zásady práce s nimi**	**1**

– rozvíjí praktické dovednosti v práci s nimi	**Práce s jazykovými příručkami**	**1**
– vysvětlí svými slovy přísloví, rčení a přirovnání	**Přísloví, přirovnání, rčení – jejich forma a význam**	**1**
– zamýšlí se nad významem a strukturou slov – aplikuje zásady správné výslovnosti prohlubuje si pravopisné dovednosti – pěstuje přesnost a kulturu jazyka – zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti – používá kultivované vyjadřování	**Základní způsoby tvoření slov**	**1**
	Komunikační a slohová výchova	**9**
– pokusí se rozlišit jazykové styly v typických příkladech	**1. Jazykové styly**	**1**

– vysvětlí funkci slohotvorných činitelů – rozliší funkční styl a v typických příkladech slohový útvar – připravuje se na aktivní účast na společenském dění – ovládá základní formy společenského styku – vhodně se prezentuje – zdokonaluje kulturu osobního projevu – osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování – vhodně formuluje otázky a odpovědi – učí se vnímat a poslouchat partnera – argumentuje a obhajuje svá stanoviska, vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně – zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky – má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů, vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje – prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovac schopnosti – objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným, ví, kdy je /ne/vhodné daného vyjadřování /ne/užít – prokazuje věcně správné, jasné a srozumitelné vyjadřování	**2. Projevy prostě sdělovací** **Ústní komunikace – kultivované vystupování** – zvuková stránka řeči, pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, vyjádření souhlasu a nesouhlasu – blahopřání, vyjádření soustrasti – telefonický rozhovor – zásady slušného chování **Písemná komunikace** – pravidla při psaní pohlednice, přání, kondolence – psaní emailových zpráv a SMS zpráv – psaní osobních dopisů – zpráva, oznámení, oběžník, hlášení, inzerát a odpověď na něj **Vypravování** – vyprávěcí postupy v běžné komunikaci – stavba vypravování – charakteristické jazykové prostředky	**4** **2** **2**
	Práce s textem a získávání informací	**8**
– zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ – vysvětlí nutnost sebevzdělávání	**1. Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva** Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení	**1**
– orientuje se v nabídce kulturních institucí – zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky – vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb	**2. Kulturní instituce v ČR a regionu** Knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Návštěva knihovny	**1**

– vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi – klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů	**3. Základy teorie literatury** Podstata a funkce literatury Literární druhy a žánry	**1**
– čte s porozuměním literární text – rozliší základní literární díla podle druhů a žánrů – objasní význam ústní lidové slovesnosti – vyjádří vlastní prožitky z daných umělec-kých děl	**4. Práce s literárním textem ve vybraných dílech národní a světové literatury** – četba a interpretace literárního textu – K .J. Erben, B. Němcová aj. – ústní lidová slovesnost	**5**

2. ročník – Český jazyk a literatura – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**16**
Žák: – aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem	**1. Hlavní principy českého pravopisu – opakování z 1. ročníku**	**2**
– objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi – používá adekvátní slovo	**2. Zvukové prostředky a orto-epické normy jazyka** Jazyková kultura Slova spisovná, nespisovná Slova citově zabarvená Slova příbuzná Stavba slov Slova jednoznačná, mnohoznačná	**3**
– v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví (průběžně)	**3. Slovní druhy a jejich klasifikace**	**1**
– charakterizuje podstatná jména, vyhledá v textu, rozlišuje druhy – vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu	Podstatná jména	**1**

– charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy, vysvětlí jejich funkci ve větě, umí určovat jejich mluvnické kategorie – přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, rozlišuje a vytváří tři stupně přídavných jmen	Přídavná jména	**1**
– charakterizuje, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen s ohledem na jejich pravopisné normy	Zájmena	**1**
– charakterizuje číslovky, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky – správně je používá v písemném i mluveném projevu	Číslovky	**1**
– vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití – určí základní mluvnické kategorie (návaznost na cizí jazyk)	Slovesa	**2**
– objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi	Shoda podmětu s přísudkem	**1**
– vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy – vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě	Neohebné slovní druhy	**1**
– aplikuje znalosti pravopisu, – zdůvodňuje použití gramatických norem – v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví (průběžně)	Souhrnné opakování	**2**
	Komunikační a slohová zásoba	**9**
	1. Opakování z 1. ročníku – komunikace, zásady slušného chování – vypravování	**1**

– vystihne charakteristické znaky těchto projevů – rozliší jednotlivé typy – vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky	**2. Styl prostě sdělovací** – tiskopisy, složenky – soupisy – dotazník – zápis – smlouva, stvrzenka – protokol	**3**
– sestaví jednoduchý úřední dopis a žádost (posoudí vhodnost obsahu a formy) – prokáže znalost základních administrativních projevů a schopnost aplikace teoretických vědomostí v praxi – přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky – aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor žáků – objasní znaky stylu, rozliší jednotlivé druhy (úřední dopis s ohledem na uč. obor)	**3. Styl administrativní** – úřední dopis – žádost – objednávka – plná moc – životopis	**3**
– objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky – odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru – terminologie – poukáže na přednosti kultivovaného písemného projevu, rozliší použití slov z jednotlivých jazykových rovin – využívá poznatků z tvarosloví a ortografie	**4. Popis osoby, věci**	**2**
	Práce s textem a získávání informací	**8**
– ověřuje si základní učivo z 1. ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla	**1. Opakování z 1. ročníku** (literární druhy, žánry)	**1**
– popíše vhodné společenské chování v dané situaci	**2. Kultura** – společenská kultura, principy a normy kulturního chování – kultura bydlení, odívání	**2**
– čte s porozuměním literární text – dokáže reprodukovat čtený text a příběh	**3. Práce s literárním textem** – pohádka, povídka, pověst – balada, anekdota, bajka – divadlo – J. K. Tyl – Jan Drda, Eduard Bass, Karel Čapek, J. V. Sládek, J. London atd.	**5**

3. ročník – Český jazyk a literatura – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	Mluvnice	**12**
– aplikuje znalosti z 2. ročníku – zdůvodňuje použití gramatických norem	**1. Úvod -opakování z 2. ročníku**	**2**
– pěstuje přesnost a kulturu jazyka – řídí se zásadami správné výslovnosti, v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu – rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty – ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	**2. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností** – evropské a světové jazyky – jazyková kultura	**2**
– rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti – vytvoří nová slova odvozováním a skládáním - rozlišuje synonyma, homonyma a antonyma atd. – ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie	**3. Slovní zásoba a její rozvrstvení zvlášť vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie**	**3**
– zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému – ovládá a uplatňuje základní principy jeho výstavby – prohlubuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti	**4. Druhy vět** Druhy vět podle obsahu Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska Shoda přísudku s podmětem Základní větné členy rozvíjející	**5**
	Komunikační a slohová výchova	**11**
	Opakování z 2. ročníku	**2**
– sestaví životopis – samostatně zpracovává informace	**1. Styl administrativní -životopis**	**2**
– objasní podstatu výkladu – vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně – odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu	**2. Veřejné ústní jednání** – diskuse, referát, prezentace – komunikace se zaměstnavatelem, žádost o zaměstnání	**5**

– předvede samostatný slovní projev – vhodně se prezentuje	**3. Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů** – výpisky a jednoduchý výtah	**2**
	Literatura	**10**
– prohlubuje svůj zájem o literaturu, uvědomuje si nutnost sebevzdělávání – utřídí si základní znalosti – zopakuje si a aktivizuje své vědomosti	**1. Přehled literárního učiva 3. ročníku** Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referát, dramatizace	**1**
– čte s porozuměním odborný text	**2. Práce s textem a získávání informací** – techniky čtení a získávání informací z textu, též odborného a administrativního	**2**
– pracuje s uměleckým dílem jako prostředkem komunikace – orientuje se v nabídce kulturních událostí v regionu	**3. Kultura** – estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě – ochrana a využívání kulturních hodnot – kultura v regionu	**3**
– vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby 20. a 30. let – charakterizuje toto období, uvědomí si národní povědomí v literatuře	**4. Četba a interpretace**	**2**
– vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl – aktivně pozná divadlo současné a minulé	**5. České divadlo**	**2**

Občanská nauka

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

V předmětu občanská nauka se žáci učí analyzovat a definovat vztah sebe jako jedince (subjektu) a okolního světa (objektu). Rozvíjí své komunikativní kompetence, ztotožňuje se s základními typy chování a normami ve společnosti (se zaměřením na své budoucí pracovní zařazení i sociální role). Výuka směřuje především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu. Občanská nauka také učí žáky kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí.

Charakteristika:

Výuka ve všech ročnících probíhá v rozsahu 1 vyučovací hodiny týdně. Žák se seznamuje se s elementárními pojmy z oblasti etiky, sociální psychologie, historie, politologie, sociologie a základními poznatky v oblasti práva.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Člověk v lidském společenství 1 Člověk a právo	**1**
2.	Člověk jako občan 1. Demokracie a její hodnoty 2. Stát a politika 3. Občanská společnost	**1**
3.	Člověk v lidském společenství 2 Česká republika, Evropa a svět	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Aby si také uvědomovali vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury i osobnosti, kriticky posuzovali skutečnost kolem sebe, přemýšleli o ní a tvořili si vlastní úsudek. Ctít a chránit nejen materiální, ale především kulturní a duševní hodnoty člověka i celé společnosti.
Výuka akcentuje především provázanost všech informací s aktuálním děním ve společnosti. Stejně tak klade důraz na praktické využití všech informací a pojmů (i v návaznosti na ostatní předměty – zejména dějepis, psychologii, literaturu…).

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- Výklad učitele a řízený dialog
- Samostatná práce individuální i skupinová
- Samostatná domácí práce
- Besedy s odborníky

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- vést žáky ke kritickému myšlení při práci s informačními zdroji, k samostatnému vyhledávání a zpracování informací a také k posuzování rozdílné věrohodnosti informačních zdrojů
- motivovat žáky k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů
- vysvětlit žákům principy bezpečnosti při ochraně soukromí vlastního i ostatních, při vytváření digitální stopy, při správě digitální identity
- naučit žáky využívat vědomosti v praktickém životě, při svém osobním, mravním a politickém rozhodování, hodnocení a jednání, ale i při řešení otázek právního, sociálního a ekonomického charakteru

- představit žákům možnosti zapojení se do života společnosti prostřednictvím digitálních technologií, podporovat je v tom, aby využívali digitální technologie pro průzkumy, šetření a ankety zaměřené na život ve škole, obci, státu

Průřezová témata:
Člověk v demokratické společnosti - Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni ve škole nebo na pracovišti navodit prostředí tolerance, vzájemného respektu, úcty, spolupráce, aby uměli navzájem komunikovat, byli schopni jednat, pohybovat se v prostředí demokratických institucí
Člověk a životní prostředí - Žáci jsou vedeni k pochopení života jako nejvyšší hodnoty a uvědomění si nutnosti zachování životního prostředí, jednat hospodárně a ekologicky
Člověk a svět práce - Žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali pohybovat v prostředí tržního hospodářství, uměli uplatňovat svá pracovní práva, chápali význam profesní mobility a orientovali se na trhu práce u nás i v zahraničí

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Člověk v lidském společenství, Člověk a právo, Člověk a hospodářství. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

Mezipředmětové vztahy: Vyučovací předmět občanská nauka je úzce spjat s dalšími předměty, zejména s Českým jazykem, Společenskou výchovou, Ekonomikou, Ekologií, Tělesnou výchovou, a Odborným výcvikem.1

1. ročník – Občanská nauka – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci, lásky, přátelství a dalších hodnot – uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti – dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů – na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti – charakterizuje nejčastější formy závislostí a vysvětlí, jak poškozují člověka – ví, kam se obrátit v případě ohrožení závislostí sebe i druhých	**1. Člověk v lidském společenství 1** – osobnost, sebepoznání, sebevýchova, příprava na povolání – odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ soužití – sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti – hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací – manželství, rodinné vztahy, výchova – postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti – sociálně patologické jevy ,závislosti – kuřáctví, alkohol, drogy	**19**
– charakterizuje náš právní systém a jeho právní odvětví – popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	**2. Člověk a právo** – právo a spravedlnost, právní stát, právních ochrana občanů, právní vztahy	**14**

– uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost – popíše soustavu soudů v ČR – dovede reklamovat koupené zboží nebo služby – dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě zjistit svá práva a povinnosti – vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému – dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane–li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání…)	– trestní právo, druhy kriminality a trestu, trestní odpovědnost, orgány činné v trestním řízení – soudy (soustava soudů), státní zastupitelství, notářství, advokacie, represivní orgány – právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, odpovědnost za škodu, dědictví – manželství a partneři, děti v rodině, domácí násilí – kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými	

2. ročník – Občanská nauka – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie – objasní, jak demokracie dnešní doby funguje a jaké má problémy – uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí…) – uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí – uvede, k čemu je dnes pro občana prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a lidem povinnosti – ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky	**Člověk jako občan** **1. Demokracie a její hodnoty** – lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí – svobodný přístup k informacím, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení	**12**
– vysvětlí, v čem se liší zákonodárná, výkonná a soudní moc – popíše úlohu obecní správy a samosprávy – uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit – uvede příklady extremismu (na základě médií a vlastního pozorování), vysvětlí, proč jsou extr. názory nebezpečné	**Člověk jako občan** **2. Stát a politika** – stát a jeho funkce, ústava a politický systém v ČR – prezident, vláda, senát, parlament – obecní a krajská samospráva – politika, politické strany – volby, vliv hromadných sdělovacích prostředků	**12**

	– politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismu	
– dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých i kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení – dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie – osvojí si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana – v konkrétních případech ze života rozliší pozitivní jednání od nedemokratického jednání	**Člověk jako občan** **3. Občanská společnost** – občanská společnost – občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití – význam občanské společnosti a fungování demokratického státu – občanská práva a povinnosti – listina základních práv a svobod	**9**

3. ročník – Občanská nauka – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé rozvrstvení z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení – objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky – na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin – vysvětlí na příkladech osudů lidí počínání nacistů na okupovaných územích – uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti – je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (média, reklama, politici) – popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy – vysvětlí znaky sekt a čím jsou nebezpečné, náboženská nesnášenlivost	**1. Člověk v lidském společenství 2** – lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy – vztahy, vrstevnické vztahy – rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití – genocida za 2. sv. války – Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců – migrace v současném světě, migranti, azylanti – víra a ateismus, náboženství a církve, náboženské sekty, náboženský fundamentalismus	**22**
– dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy – objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii a svobodu – popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice – uvede příklady velmocí, zemí vyspělých rozvojových a zemí velmi chudých – uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy) – vysvětlí, k jakým národním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	**2. Česká republika, Evropa a svět** – současný svět, bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí – ČR a její postavení ve světě, sousedé – české státní a národní symboly – evropská integrace, globální problémy, globalizace	**11**

Matematika

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání)
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky,
- zkoumat a řešit problémy,
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat

Charakteristika učiva

Vychází z **29-54-H/01 Potravinářská výroba** z okruhu Matematické vzdělávání

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení lineárních rovnic	**2**
2.	Planimetrie Funkce	**1**
3.	Výpočet objemů a povrchů těles Práce s daty	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání,
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání,
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Formy a metody práce se užívají podle charakteru učiva a cílů vzdělávání:

- efektivní výklad,
- práce u tabule,
- skupinová práce,
- práce s učebními texty,
- samostatná práce,
- praktické procvičování,
- práce s učebnicí,
- ústní a písemné opakování,
- metoda rozhovoru

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Podklady pro hodnocení učitel získává:
soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.
V každém pololetí vypracují žáci alespoň jednu písemnou práci v trvání jedné vyučovací hodiny. Stejná doba je určena i na její rozbor.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně běžná i odborná témata
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností

- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- řešit samostatně běžné pracovní problémy
- využít znalostí v navazujícím studiu a praktickém životě

digitální:

- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi
- využívat pro výpočty dostupné online nástroje

Předmětem prolínají **průřezová témata**:
Člověk a svět práce – úlohy o procentech, při řešení slovních úloh, Člověk a digitální svět – práce s daty

Mezipředmětové vztahy :

U předmětu matematika jsou využívány znalosti získané ze základní školy a mezipředmětově navazuje zejména na fyziku, chemii, účetnictví, technologii a odborný výcvik. Matematika je důležitá také pro ekonomiku – určování cen.

1.ročník – Matematika – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – 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; – používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	**1. Operace s reálnými čísly** – Přirozená a celá čísla – racionální čísla – reálná čísla – procento a procentová část – jednoduché úrokování – mocniny a odmocniny	**45**
– určí hodnotu výrazu; – upravuje jednoduché výrazy;	**2. Výrazy a jejich úpravy** – výrazy s proměnnými, mnohočlen	**8**
– řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;	**3. Lineární rovnice o jedné neznámé** Úpravy rovnic	**9**
	4. Pololetní práce a rozbor	**4**

2. ročník – Matematika – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů; – sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; – určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	**1. Planimetrie** – základní pojmy – trojúhelník – mnohoúhelníky – kružnice a kruh	**17**
– rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, – posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;	**2. Funkce**	**12**
	3. Pololetní práce a rozbor	**4**

3. ročník – Matematika – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; – rozlišuje základní tělesa – určí povrch a objem krychle, kvádru a válce;	**1. Výpočet objemů a povrchů těles** – základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru – tělesa	**15**
– vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.	**2. Práce s daty**	**14**
	3. Písemné práce a rozbor	**4**

Ekologie

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364,
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

Kód a název oboru vzdělání**:**
29-51-E01 Potravinářská výroba

název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

V tomto vyučovacím předmětu je úkolem systematizovat, prohloubit a rozšířit vědomosti žáků, které získali v přírodovědných předmětech na ZŠ nebo v odborných předmětech na učilišti. Žáci se naučí chápat ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě. Získají vědomosti o znečišťování životního prostředí a způsobech zlepšování stavu životního prostředí. Dále získají přehled o formách mezinárodního a domácího hnutí na ochranu životního prostředí.

Charakteristika:

Žáci si shrnou poznatky o globálních problémech životního prostředí a osvojí si základy práce s informacemi o životním prostředí. Žáci se učí pracovat s odbornou literaturou a získávat potřebné ekologické informace na počítačové síti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	Základy ekologie – základní ekologické pojmy, vztahy mezi organismy a prostředím, společenstva, ekosystémy, výživa a potravní vztahy Člověk a biosféra Člověk a životní prostředí, vliv prostředí na zdraví člověka Nauka o životním prostředí Ochrana přírody	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot :
Předmět rozvíjí především dovednosti řešit problémy a problémové situace z oblasti životního prostředí a dovednosti využívat informací a pracovat s nimi.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):
Výuku je možné realizovat různými metodami a formami. Používáme klasický výklad,skupinovou práci, týmovou práci, prezentace, besedy, exkurze práce v terénu aj.

Hodnocení výsledků žáků:
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, referáty, aktuality, prezentace,diskuse.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:
komunikativní:
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně běžná i odborná témata
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):
- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

Mezipředmětové vztahy:
Vědomosti získané na základní škole jsou u tohoto předmětu zopakovány a zároveň rozšiřovány další výukou. Mezipředmětově se doplňují téměř se všemi probíranými předměty a to zvláště s chemií, fyzikou, technologií, surovinami, stroji a zařízeními, motorovými vozidly, občanskou naukou, práce s počítačem, odborným výcvikem a myslivostí.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Základy ekologie, Člověk a jeho vývoj, člověk a životní prostředí, ochrana přírody.

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

1. ročník – Ekologie – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– osvojí si základní ekologické pojmy – rozliší biotické a abiotické podmínky – chápe stavbu a funkci ekosystému, přírodní a umělý ekosystém – popíše a vysvětlí dodávání energie do umělého ekosystému – umí sestavit potravní řetězec	**Základy ekologie:** – úvod (živá, neživá příroda, projevy a podmínky života) – ekologické pojmy a obory – vztahy mezi organismy – podmínky pro život (biotické a abiotické) – populace, společenstva, ekosystémy (jeho složky a funkce, ekosystémy přírozené – les, louka; umělé – pole, město) – potravní řetězec	**8**
– získá přehled o vývojové řadě člověka a sociálním vývoji člověka	**Člověk a biosféra:** – evoluce (vývojová řada člověka) – sociální vývoj člověka – růst lidské populace	**3**
– zná anatomickou stavbu lidského těla – osvojí si zásady zdravého životního stylu – je schopen charakterizovat civilizační choroby a umí základy první pomoci při úrazech apod. – umí se orientovat v etiketách potravin	**Člověk a životní prostředí:** – soustavy – trávicí, vylučovací, dýchací, cévní, kožní, nervová – smyslové orgány – jejich anatomie a funkce – vliv ŽP na zdraví člověka – vliv člověka na své zdraví – ochrana zdraví (zdravá potrava, léčivé rostliny, stres a co s ním)	**10**

– pochopí souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami – charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti – zná způsoby nakládání s odpady a možnosti třídění odpadů – charakterizuje globální problémy Země – uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě, v půdě a je schopen vyhledat aktuální informace	**Životní prostředí** **Složky životního prostředí, jejich ohrožení a ochrana před znečištěním** – ovzduší – voda – půda – energie **Odpady** – druhy – způsoby zneškodnění, recyklace, třídění – rekultivace po těžké těžbě surovin	**9**
– má zmapovaná chráněná území v ČR – zná ekologické mezinárodní i domácí organizace na ochranu ŽP – vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně ŽP – zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody a životního prostředí	**Ochrana přírody:** – ochrana rostlin a živočichů – chráněná území v ČR a ve světě – ohrožené živočišné a rostlinné druhy – ekologické organizace a hnutí (referáty, diskuze)	**3**

Tělesná výchova

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot, cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- preferovat takový životní styl, aby zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovali
- chápat, jak vlivy prostředí působí na zdraví člověka
- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke prožívání kvalitního života a znali prostředky, jak zvyšovat svou tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné nebo sportovní činnosti
- kontrolovat a ovládat své jednání
- preferovat pravidelnost v provádění tělesných aktivit v denním režimu
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností

Charakteristika:

Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o vlastní zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz klade na výchovu proti závislostem (alkoholu, tabáku, drogám, hracích automatech, internetu aj.). Protože jsou mladí lidé dnes vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí,poskytnutí neodkladné první pomoci.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Teoretické poznatky Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Gymnastika – akrobacie, hrazda, šplh Rytmická gymnastika Atletika – běhy, skok daleký, hody Pohybové hry – drobné hry a sportovní hry dle výběru (alespoň 2 sportovní hry) Turistika (projektový den) a sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování Péče o zdraví (projektový den)	**2**
2.	Teoretické poznatky Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Gymnastika – akrobacie, kruhy, kladina, švédská bedna Rytmická gymnastika Atletika – běhy, štafetový běh, hod, skoky Pohybové hry – drobné hry a sportovní hry dle výběru (alespoň 2 sportovní hry)- volejbal ,florbal Turistika (projektový den) a sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování Úpoly Péče o zdraví (projektový den)	**2**
3.	Teoretické poznatky Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Gymnastika – akrobacie, kladina Rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova Atletika – běhy, štafetový běh, vrh koulí Pohybové hry – drobné hry a sportovní hry dle výběru (alespoň 2 sportovní hry)- volejbal ,basketbal Sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování Úpoly Posilování Péče o zdraví (projektový den)	**2**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

V tělesné výchově se usiluje především o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových aktivit a jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a ke kompenzaci negativních vlivů způsobu života. Dále jsou vedeny ke správným životním postojům podle zásad fair play.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem. Velice důležitá je názorná ukázka učitele a jeho organizační schopnosti při výuce. Kvalita výuky je do značné míry

závislá na vybavení tělocvičny a materiálním vybavení (kvalita míčů, žíněnky, branky, gymnastické nářadí, aj.).

Hodnocení výsledků žáků:
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Průběžně je hodnocena schopnost organizace soutěží, snaha o správné provedení jednotlivých pohybových dovedností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:
Při TV se nejvíce rozvíjí komunikativní, personální a sociální a digitální kompetence.

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získaný prostředky z TV
- adaptovat se na různorodé podmínky (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost)
- zapojit se do organizace soutěží a turnajů

digitální kompetence:

- fitness aplikace a nositelná zařízení, (chytré hodinky nebo fitness náramky, k monitorování své fyzické aktivity, srdečního tepu a dalších zdravotních ukazatelů.
- online vzdělávací platformy

Mezipředmětové vztahy:
Předmět tělesná výchova se mezipředmětově doplňuje s občanskou naukou a odb. výcvikem.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Teoretické poznatky, Zásady jednání v situacích osobního ohrožení.

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní a digitální.

1. ročník – Tělesná výchova – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – žák dodržuje bezpečnost a hygienu při tělesné výchově – volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto udržuje a ošetřuje	**Teoretické poznatky** – bezpečnost a hygiena; vhodné oblečení – cvičební úbor, obutí – význam pohybu pro zdraví – testování tělesné zdatnosti (motorické testy)	**2**
– komunikuje a používá odbornou terminologii, dovede rozhodovat a zapisovat výkony (dodržuje smluvené signály, dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat) – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti pohyblivosti; technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví – výstroj, výzbroj; údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování – zdroje informací	**průběžně**
– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – prokáže dovednosti poskytnout první pomoc sobě i jiným	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných situací** – mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) – základní úlohy ochrany obyvatelstva (varování, evakuace, evakuační zavazadlo) – jak se chovat, když zazní siréna – prostředky IPCHO – činnost v případě dopravní nehody, požáru	**4**
– je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	**Tělesná cvičení** – pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, relaxační a j.	**průběžně**

– se snaží, aby cvičení bylo estetické – dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné – zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky – je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Gymnastika:** – technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice Cvičení na nářadí (např. hrazda, švédská koza aj.) Šplh Akrobacie: – kotouly vpřed, vzad, letmo, stoje na rukou, lopatkách, rovnovážná cvičení Rytmická gymnastika – cvičení s náčiním – obruče, švihadla, míče – taneční činnost s hudebním doprovodem – aerobic	**12** **4**
– zná jednotlivé druhy běžecké abecedy a dokáže je předvést – rozpozná mezi typy startů – dokáže si určit správnou délku rozběhu na skok daleký i vysoký, zvládne techniku skoků – předpovídá možná nebezpečí úrazu a přizpůsobí jim svou činnost – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Atletika:** Běhy: – nízké, polovysoké a vysoké starty, sprinty a vytrvalostní běhy Skoky: – daleký – nácvik techniky Hody – granátem nebo kriketovým míčkem	**12**
– zná pravidla jednotlivých her – dokáže rozhodovat – zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu – užívá názvosloví hráče – snaží se dohodnout na spolupráci i jednoduché taktice vedoucí k úspěchu družstva – rozlišuje uplatňuje práva a povinnosti vyplývající z role hráče, rozhodčího – provede přípravu před pohybovou činností	**Pohybové hry:** **Drobné** (rozvoj rychlosti, obratnosti, vytrvalosti, spolupráce atd.) **Netradiční pohybové hry** **Sportovní hry** – alespoň 2 sportovní hry – např. vybíjená, přehazovaná, pálkovací hra, volejbal, sálová kopaná aj.) – pravidla her – vlastní utkání – rozcvičení	**20**

– se chová šetrně a ekologicky,využívá různých forem pohybu v přírodě dle ročního období, klimatických podmínek a místních možností	**Turistika (projektový den) a sporty v přírodě:** – turistické pochody – orientace v terénu – bruslení, lyžování, plavání (podle zájmu žáků a aktuálních podmínek)	**6**
– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus, – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	**Projektový den zdraví** – činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR (zabezpečení v nemoci) – práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – partnerské vztahy; lidská sexualita – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla – komerční reklama – zásady PP	**6**

2. ročník – Tělesná výchova – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – žák dodržuje bezpečnost a hygienu při tělesné výchově – volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto udržuje a ošetřuje	**Teoretické poznatky** – bezpečnost a hygiena; vhodné oblečení – cvičební úbor, obutí – význam pohybu pro zdraví – testování tělesné zdatnosti (motorické testy)	**2**
– komunikuje a používá odbornou terminologii, dovede rozhodovat a zapisovat výkony (dodržuje smluvené signály, dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat) – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví – výstroj, výzbroj; údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování – zdroje informací	**průběžně**
– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – prokáže dovednosti poskytnout první pomoc sobě i jiným	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných situací** – opakování z prvního ročníku – zemětřesení, povodně, záplavy, protržení vodní nádrže, havárie s únikem nebezpečných látek, radioaktivní havárie – jak se zachovat při anonymní nahlášení bomby aj.	**4**
– dovede samostatně nebo s dopomocí zvládnout zadané prvky – dovede provést jednoduché sestavy na daném nářadí – se snaží, aby cvičení bylo estetické – dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné – zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky – provede přípravu před pohybovou činností a ukončí ji ve shodě s pohybovou činností – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – užívá názvosloví	**Gymnastika:** – technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice **Cvičení na nářadí** (např. **švédská bedna**– roznožka a skrčka, **kruhy**– houpání, vis stojmo a vznesmo, přitažení v hupu, seskok vzad, **kladina** – různé druhy chůze s doprovodnými pohyby paží, klus, poskoky, rovnovážné cviky, obraty aj.) **Akrobacie:** – opakování z prvního ročníku; přemet stranou, kroky, skoky, obraty, rovnovážné polohy	**10**

– je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Rytmická gymnastika** – kondiční a taneční činnosti s hudebním doprovodem	**4**
– umí běžeckou abecedu, všechny typy startů – umí skok vysoký flopem – zvládne techniku skoku dalekého – rozběh, odraz – užívá základní startovní povely a názvosloví – uplatňuje vhodné a bezpečné chování na hřišti, v cvičebně a přírodě – usiluje o zlepšení své tělesní zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny	**Atletika:** Běhy – starty, sprinty, vytrvalostní běhy na výkon Štafetový běh Skoky: – daleký, vysoký Hody: – kriketovým míčkem	**12**
– zná pravidla jednotlivých her – dokáže rozhodovat – zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu – užívá názvosloví hráče – snaží se dohodnout na spolupráci i jednoduché taktice vedoucí k úspěchu družstva – rozlišuje uplatňuje práva a povinnosti vyplývající z role hráče, rozhodčího – provede přípravu před pohybovou činností	**Pohybové hry:** **Drobné** (rozvoj rychlosti, obratnosti, vytrvalosti, spolupráce atd.) **Netradiční pohybové hry** **Sportovní hry** – alespoň 2 sportovní hry – např. volejbal, florbal, ringo aj.) – pravidla her – vlastní utkání – rozcvičení	**20**
– si vytváří kladný vztah k přírodě a snaží se o citlivý a ekologický přístup k využití pohybové aktivity v přírodě – zvládne orientaci terénem podle azimutu	**Turistika a sporty v přírodě:** – orientační běhy – bruslení – lyžování – plavání (závisí na aktuálních klimatických podmínkách a zájmu žáků)	**6**

– zvládá v souladu s individuálními předpoklady osvojované dovednosti	**Úpoly** – přetahy, přetlak, úpolové hry, pády	**2**
– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus, – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	**Projektový den zdraví** – činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR (zabezpečení v nemoci) – práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – partnerské vztahy; lidská sexualita – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla – komerční reklama – zásady PP	**6**

3. ročník – Tělesná výchova – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – žák dodržuje bezpečnost a hygienu při tělesné výchově – volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto udržuje a ošetřuje	**Teoretické poznatky** – bezpečnost a hygiena; vhodné oblečení – cvičební úbor, obutí – význam pohybu pro zdraví – testování tělesné zdatnosti (motorické testy)	**2**
– komunikuje a používá odbornou terminologii, dovede rozhodovat a zapisovat výkony (dodržuje smluvené signály, dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat) – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví – výstroj, výzbroj; údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování – zdroje informací	**průběžně**
– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – prokáže dovednosti poskytnout první pomoc sobě i jiným	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných situací** – opakování z předchozích ročníků – úrazy – náhlé zdravotní příhody – poranění při hromadném zasažení obyvatel – stavy bezprostředně ohrožující život – první pomoc	**4**
– dovede samostatně nebo s dopomocí zvládnout zadané prvky – dovede provést jednoduché sestavy na daném nářadí – se snaží, aby cvičení bylo estetické – dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné – zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky – provede přípravu před pohybovou činností a ukončí ji ve shodě s pohybovou činností – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – užívá názvosloví	**Gymnastika:** – technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice **Cvičení na nářadí** (např. **kladina** – opakování + sestava aj.) **Akrobacie**: – jednoduché sestavy s použitím již naučených prvků	**10**

– zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vhledem k poruše svého zdraví je schopen zhodnotit své pohybové možnosti	**Zdravotní tělesná výchova** – cviky na správné držení těla – zpevnění postavy – dechová cvičení – relaxace	**4**
– je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Rytmická gymnastika** – kondiční a taneční činnosti s hudebním doprovodem – cvičení s náčiním – obruče, švihadla, míče, stuha	**4**
– umí běžeckou abecedu, všechny typy startů – zvládne techniku vrhu koulí – užívá základní startovní povely a názvosloví – uplatňuje vhodné a bezpečné chování na hřišti, v cvičebně a přírodě – usiluje o zlepšení své tělesní zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny	**Atletika:** Běhy – starty, sprinty, vytrvalostní běhy na výkon Štafetový běh Vrh koulí	**10**
– zná pravidla jednotlivých her – dokáže rozhodovat – zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti – zvládne pomáhat při organizaci školních soutěží a turnajů – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu – užívá názvosloví hráče – snaží se dohodnout na spolupráci i jednoduché taktice vedoucí k úspěchu družstva – rozlišuje uplatňuje práva a povinnosti vyplývající z role hráče, rozhodčího – provede přípravu před pohybovou činností	**Pohybové hry:** **Drobné** (rozvoj rychlosti, obratnosti, vytrvalosti, spolupráce atd.) **Netradiční pohybové hry** **Sportovní hry** – alespoň 2 sportovní hry – např. volejbal, basketbal aj.) – pravidla her – vlastní utkání – rozcvičení	**16**

– si vytváří pozitivní vztah k pohybovým aktivitám v přírodě a naučí se chovat ekologicky	**Sporty v přírodě, plavání, lyžování, bruslení:** – podle zájmu žáků a aktuálních klimatických podmínek	**2**
– se naučí základy sebeobrany	**Úpoly:** – pády, základní sebeobrana	**4**
– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus, – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	**Projektový den zdraví** – činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR (zabezpečení v nemoci) – práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – partnerské vztahy; lidská sexualita – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla – komerční reklama – zásady PP	**6**
– snaží se zvolit vhodné pohybové cvičení pro přípravu organismu pro různé pohybové činnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich možné příčiny – naučí se správnému dýchání při posilování, správnému držení těla a zapojování různých skupin svalstva – zvládne i protažení svalů a uvědomí si nutnost relaxace pro zdraví	**Posilování, kondiční cvičení** (kruhový trénink)	**4**

Práce s počítačem

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Předmět výpočetní technika připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali i v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním softwarem, vyhledávat a zpracovávat informace, sestavovat základní typy dokumentů v souladu s normalizovanou úpravou, komunikovat pomocí internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.
Přestože většina žáků přicházející ze základních škol již na určité úrovni prostředky výpočetní techniky už ovládat umí, jsou jejich znalosti a dovednosti velmi nevyrovnané. Úkolem prvního ročníku je sjednotit rozdílné počáteční znalosti a dovednosti žáků. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i s budoucí praxí.

Charakteristika:

Charakteristika učiva vychází z RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba informatické vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Úvod – BP v učebně počítačů, obsah a význam předmětu Technické vybavení počítače (hardware) Programové vybavení PC (software) Software pro tvorbu prezentací Textový procesor	**1**
2.	Grafický software Tabulkový procesor	**1**
3.	Data informace a modelování Tvorba, testování a provoz softwaru Informační systémy Počítačové sítě a síťové služby Bezpečnost v digitálním prostředí	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Předmět vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti stavěli na základech tolerance a poctivosti. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Hlavní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky je v provádění praktických úkolů. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová nebo individuální práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.
Výuku předmětu práce s počítačem je realizována v odborných učebnách výpočetní techniky. Každé PC v učebně má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti a úložného prostoru. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní, kancelářské systémy Office, dále pak programy pro práci s grafikou atd.). Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybaveny datovými projektory. Škola se snaží v učebnách pravidelně modernizovat technické, programové, ale i ostatní vybavení (klimatizace, nábytek vyhovující práci na PC atd.).

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovat a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

- získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhovat prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posoudit, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy;
- předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Mezipředmětové vztahy:

Předmět práce s počítačem je využíván prakticky ve všech odborných i všeobecně vzdělávacích předmětech při vyhledávání informací na internetu, zpracovávání zadaných úkolů, referátů či odborných prací.

1. ročník – Práce s počítačem – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozumí základním pojmům z oboru informačních technologií, chápe vztah mezi HW a SW	**1. Úvod – BP v učebně počítačů, obsah a význam předmětu** – pojmy hardware a software – další základní pojmy	**2**
− pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; − efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; − vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;	**2. Hardware a software** − současná výpočetní zařízení, základní komponenty; − vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; − operační systém, jeho funkce a typy; − zařízení s operačním systémem; − zařízení s vestavěnými systémy; − typy počítačových sítí;	**6**
– efektivně a bezpečně využívá aplikaci pro tvorbu prezentací podle stanoveného cíle – je schopen vytvořit a předvést prezentaci – dodržuje zásady tvorby prezentace	**3. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti** **Software pro tvorbu prezentací** − aplikační software pro tvorbu prezentací a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**8**
− efektivně a bezpečně využívá aplikaci podle stanoveného cíle	**Textový procesor** − aplikační software pro tvorbu textových dokumentů a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**17**

2. ročník – Práce s počítačem – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: − efektivně a bezpečně využívá grafické aplikace podle stanoveného cíle	**1. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti** **Grafický software** − grafický software a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**11**
− efektivně a bezpečně využívá software pro tvorbu tabulek podle stanoveného cíle;	**Tabulkový procesor** − aplikační software pro tvorbu tabulek a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**22**

3. ročník – Práce s počítačem – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví	**1. Data a informace** - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači; - chyby v interpretacích dat; **Kódování a přenos dat** - velikost souboru, bity a bajty; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; **Modelování** - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);	**4**
- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu	**2. Vývoj, testování a provoz software** **Návrh programu** - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; **Základy tvorby programu** - návrh jednoduchého a přehledného programu; - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu;	**8**
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku;	**3. Informační systémy** - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy);	**10**

- vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	- řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat;	
- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	**Bezpečnost v digitálním prostředí** - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.	**11**

Ekonomika

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364,
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

Kód a název oboru vzdělání**:**
29– 51 – E/01 Potravinářská výroba

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Žáci se seznámí se základními ekonomickými pojmy, pochopí pojem trh a fungování tržního mechanismu. Předmět je zaměřen na praktickou stránku finančních záležitostí, žáci se učí odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořící, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. Žáci se naučí orientovat v základních principech vztahu se zaměstnavatelem.
Žáci aktivně vyjadřují své názory a úvahy na dané ekonomické téma, dbají na dodržování zákonů a pravidel chování.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba z okruhu Ekonomické vzdělávání.
Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy, trh, tržní subjekty, nabídku, poptávku, cenu a fungování tržního mechanismu. Žáci se seznamují se základy pracovního práva, učí se správně hospodařit v rámci vlastní domácnosti. Součástí učiva jsou i pojmy a principy usnadňující žákům orientaci na trhu úvěrových a pojistných produktů.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Hospodaření domácnosti	**1**
2.	Daně Zaměstnanci, mzdy	**1**
3.	Peníze Pojistné a úvěrové produkty	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Předmět vychovává žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o ekonomické, politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, k diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. Vzhledem k velkému vlivu společenského a politického dění ve státě na jednotlivé právní normy, je vhodné zařazovat informace, rozhovory a samostatná vystoupení žáků na aktuální téma. Učivo je možné procvičit na konkrétních příkladech. Ve výuce se uplatní práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací v odborné literatuře nebo na internetu.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).
Znalosti žáků je vhodné prověřit krátkými testy, které mohou být zaměřeny teoreticky i prakticky.
V konečném hodnocení se promítá rovněž celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, zpracování referátu či prezentace aktuálních nebo zajímavých informací k probíranému tématu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný

pracovní (odborné):

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

digitální:

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- efektivně využívat online nástroje a kalkulačky pro provádění ekonomických výpočtů
- ovládat postupy pro elektronickou komunikaci se státními institucemi, podání elektronických formulářů, eGoverment
- bezpečně používat elektronické bankovnictví a provádět online platby

Předmětem se prolínají **průřezová témata** Občan v demokratické společnosti (okruhy Zaměstnanci, Trh), Člověk a svět práce (okruh Zaměstnanci, mzdy; Hospodaření a rozpočet domácnosti) a Člověk a digitální svět (okruhy Peníze, Daně; vyhledávání informací během celého předmětu).

Mezipředmětové vztahy:

Předmět ekonomika mezipředmětově navazuje na předmět matematika, některými tématy pak i na Technologii, dále na předměty Občanská nauka a Stroje a zařízení.

1. ročník – Ekonomika – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; – navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; – dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	**1. Hospodaření a rozpočet domácnosti:** **Rozpočet jednotlivce a domácnosti** Řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	**16**
– stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období…; – rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH…) a klamavé nabídky	**2. Trh** Pojem trh, fungování trhu Zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny	**17**

2. ročník – Ekonomika – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vysvětlí, proč občané platí daně;	**1. Daně** Daně - podstata a druhy daní Daňové přiznání	**23**
– dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti – popíše, co má obsahovat pracovní smlouva – dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; – dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; – vysvětlí, proč občané platí sociální a zdravotní pojištění;	**2. Zaměstnanci, mzdy** Zaměstnání, hledání zaměstnání, služby úřadu práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru, pracovní smlouva, Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Druhy škod a možnosti předcházení škodám Odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele za škody Mzda, druhy mezd - časová, úkolová Složky mzdy, výpočet mzdy Zdravotní a sociální pojištění	**10**

3. ročník – Ekonomika – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; – používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku; – posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů); – vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; – dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;	**1. Peníze** – peníze, jejich vznik a vývoj – cizí měna, kurzovní lístek – hotovostní a bezhotovostní platební styk, jeho formy – služby peněžních ústavů – úroková míra, RPSN – inflace	**16**
– vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení	**2. Pojistné a úvěrové produkty** – komerční pojištění, pojistné produkty – úvěrové produkty	**17**

Cukrářská technologie

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Žáci získají znalosti o správném výběru surovin dále o jejich správné úpravě a přípravě, Upravené suroviny dokáží správně využít při přípravě cukrářských těst, hmot, náplní, polev a zmrzlin. Získají přehled o využití strojů při ruční a strojní výrobě, tvarování, pečení a dohotovování cukrářských výrobků. Nedílnou součástí výuky jsou znalosti o estetickém ztvárnění výrobků.

Charakteristika:

Vychází z RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba. Předmět je provázán s dalšími předměty například Odborné kreslené, Suroviny, Stroje a zařízení, Matematika, Práce s počítačem.
Učivo je rozděleno do všech tří ročníků a na několik tématických celků. V prvním ročníku získají žáci poznatky o jednotlivých druzích polev, náplní a o přípravě a výrobě těst a hmot a výrobků – tuhá těsta, pálená hmota, listové těsto. Ve druhém ročníku se žáci seznámí především se šlehanými hmotami – lehká šlehaná hmota, nahřívaná šlehaná hmota, těžká šlehaná hmota, zvláštní šlehaná hmota, šlehaná hmota za použití rychlošlehacího prostředku. Dále se seznámí s třenými hmotami, šlehačkovými náplněmi a výrobky, čajovým a pařížským pečivem, ozdobami a se speciálními výrobky. Ve třetím ročníků získají znalosti o výrobě medového perníkového těsta, kynutého těsta, zmrzlin, Dia výrobků, restauračních moučníků, oplatek, hodnocení jakosti, obaly, zařízení provozoven a hlavní směry vývoje cukrářské výroby. Vyučující se ve všech tématických celcích zabývají hygienou a sanitací při cukrářské výrobě a odbornými výpočty.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě Úprava cukru vařením Náplně Polevy Tuková těsta a výrobky Třené linecké a výrobky Pálená hmota a výrobky Listové těsto a výrobky Koloidní roztoky	**3**
2.	Šlehaná hmota a výrobky Třená hmota a výrobky Jádrové hmoty Čajové a pařížské pečivo Smetanové náplně a smetanové výrobky Ozdoby a příprava hmot Speciální výrobky	**3,5**
3.	Medové perníkové těsto a výrobky Kynuté těsto a výrobky Zmrzliny Dia výrobky Restaurační moučníky Oplatky Hodnocení jakosti cukrářských výrobků Odborné výpočty Zařízení provozoven Balení ,skladování a přeprava polotovarů a výrobků Hlavní směry vývoje cukrářské výroby Specifické učivo	**3**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci se surovinami a výrobky se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále pak k hospodárnému zacházení se surovinami a k zásadám správného skladování. Snaží se vštěpovat žákům poctivost k práci, spolehlivost a slušné chování k zákazníkům a spolupracovníkům.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- výklad
- frontální výuka
- skupinová výuka
- práce s učebními texty, učebnicí a odbornými časopisy
- vysvětlování a popis podle obrázků
- referáty
- promítání videa, DVD, práce s PC
- ukázka výrobků
- exkurze a výstavy
- degustace

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).
Znalosti žáků jsou prověřováni písemnou i ústní formou. Důležitou součástí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování. Žáci jsou hodnoceni slovně i numericky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:
sociální a personální:
pracovní (odborné):
digitální:

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní, interpersonální a sociální. Učitel vede žáky zejména k profesní komunikaci a k tomu, aby používaly odbornou terminologii a rozvíjí u žáků schopnost spolupráce.
Uplatňují se různé způsoby práce s textem – podtrhávání důležitých informací, tvorba výpisků, vyhledávání doplňujících informací z různých zdrojů. Žák se snaží porozumět zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění tohoto úkolu a při řešení spolupracuje v týmu. Chápou význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví. Jsou seznámeni s pěstováním surovin jejich výrobou a s nakládáním s odpady při zpracování surovin. Žáci získávají informace z internetu, časopisů, odborné literatury a k těmto informacím přistupují kriticky. Umí najít a využít digitální zdroje k přípravě a realizaci výroby potravinářských produktů v souladu s hygienickými a bezpečnostními požadavky.
Odborné kompetence využívají při výrobě cukrářských výrobků a při zajišťování jejich odbytu, vyberou pro určitý výrobek vhodné suroviny a přísady, dokáží výrobek vhodně a vkusně zabalit. Chápou, že kvalita a estetické zpracování výrobků je významný nástroj pro konkurenceschopnost podniku.
Průřezová témata se prolínají vyučovacím předmětem, zejména: práce s počítačem – vliv reklamy, informace.

Mezipředmětové vztahy:
Odborný předmět technologie velmi úzce navazuje na znalosti ze surovin, strojů a zařízení, odborného kreslení a na odborný výcvik, dále mezipředmětově navazuje na matematiku a

práci s počítačem.

1. ročník – Cukrářská technologie – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – se orientuje v historii výroby cukrářských výrobků a jejich surovin	**1. Úvod do předmětu** – historie cukr. výroby	**1**
– popíše postup při sanitaci provozovny – vysvětlí jak má být oblečen, jaké předpisy má dodržovat, jak se má chovat na provozovně – dokáže objasnit základní hygienické požadavky na pracoviště, závod – orientuje se v hygienických podmínkách při skladování surovin a polotovarů – zná účel kritických bodů – jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	**2. Hygiena a sanitace** – postupy při sanitaci provozovny – hygiena osobní – hygiena pracoviště, závodů – hygiena polotovarů a surovin	**10**
– orientuje se v základních bezpečnostních předpisech a dovede je využívat při praktické činnosti	**3. Bezpečnost práce** – bezpečnost a ochrana zdraví při práci v cukrářské provozovně	**3**
– seznámí se s druhy cukerných roztoků, používaných v cukrářské výrobě – vysvětlí přípravu cukerných roztoků, jejich použití a způsoby určování koncentrace pomocí ruční zkoušky – popíše přípravu cukerných hmot a jejich použití	**4. Úprava cukru vařením** – vaření a tavení cukru – druhy cukerných roztoků – ruční zkoušky vaření cukru – karamel, griliáš, kuléru, kandys, fondán, skladování, vady, použití	**8**
– seznámí se s výpočty používanými při výrobě cukrářských výrobků – dokáže správně použít výpočty, které slouží k přepočtu surovin při výrobě jiného množství než normovaného	**5. Přepočty receptur cukrářských výrobků** – význam přepočtu cukrářských receptur – způsoby výpočtu spotřeby surovin	**8**

– seznámí se s náplněmi používanými v cukrářské výrobě – dokáže rozdělit jednotlivé náplně podle trvanlivosti a zná jejich výrobní postup – orientuje se v tom, do kterých výrobků lze kterou náplň použít a vysvětlit vhodnost tohoto použití – dokáže rozpoznat jednotlivé vady náplní a ví jak jim předcházet – připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely;	**6. Náplně** – Význam, charakteristika a rozdělení náplní – trvanlivé náplně – méně trvanlivé náplně – náplně pro rychlou spotřebu – náplně na pečení	**14**
Žák: – se seznámí s polevami používanými v cukrářské výrobě – dokáže rozpoznat jednotlivé polevy podle surovinového složení a zná jejich výrobní postup – rozpozná použití jednotlivých polev u různých druhů výrobků – dokáže rozpoznat jednotlivé vady náplní a jak jim předcházet – připravuje a využívá základní a nové druhy polev pro cukrářské účely	**7. Polevy** – význam, charakteristika a rozdělení polev – polevy cukrové – polevy čokoládové – polevy tukové – polevy rosolové	**15**
– seznámí se s jednotlivými druhy pevných těst a s jejich rozdělením – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu těst – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů těst – rozpozná jednotlivé vady těst a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – zná jednotlivé výrobky,dokáže je popsat i jejich výrobu, určit trvanlivost, hmotnost – seznámí s pálenou hmotou a s její výrobou – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu – dokáže vysvětlit princip restování – zná technologické postupy a způsoby tvarování	**8. Pevná těsta** – charakteristika a rozdělení pevných tukových těst – výběr a úprava surovin pro přípravu těsta – příprava lineckého těsta – příprava vaflového těsta – příprava křehkého těsta – tvarování pevných tukových těst – pečení a hodnocení jakosti korpusů – vady pevných tukových těst a korpusů výrobky z lineckého, vaflového a křehkého těsta – výrobky ze slaného těsta	**25**

Žák: – seznámí se s listovým těstem a s jeho výrobou – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů těst – rozpozná jednotlivé vady těst a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – zná jednotlivé výrobky, dokáže je popsat i jejich výrobu, určit trvanlivost, hmotnost	**9. Listové těsto a výrobky** – charakteristika a složení listového těsta – výběr a úprava surovin – výroba listového těsta – chlazená listová těsta – tvarování a pečení výrobků – vady těsta a výrobků výrobky z listového těsta	**1** **2**
– orientuje se v druzích roztoků – dokáže popsat roztoky pravé a koloidní – umí posoudit vlivy, které působí příznivě na šlehatelnost pěny – zná pochody, které probíhají v pěně při pečení	**10. Koloidní roztoky** – roztoky pravé a koloidní – koloidní soustavy – teorie tvoření pěn – vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků – pochody v pěně při pečení, měrná hmotnost pěny	**3**

2. ročník – Cukrářská technologie – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 115,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – se seznámí s rozdělením šlehaných hmota jejich charakteristikou	**1. Rozdělení a charakteristika šlehaných hmot**	**3**
– seznámí se s jednotlivými druhy šlehaných hmot – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu šlehaných hmot – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů hmot – rozpozná jednotlivé vady těst a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – popíše jednotlivé výrobky ,dokáže je rozlišit jednotlivé postupy při jejich výrobě, určit trvanlivost, hmotnost – dokáže vysvětlit složení a význam RP, jejich použití při přípravě šlehaných hmot, výhody a nevýhody použití, jednotlivé výrobky	**2. Šlehaná hmota a výrobky** – rozdělení a charakteristika šlehaných hmot – výběr a úprava surovin – lehké šlehané hmoty (příprava, tvarování, pečení, vady) – výrobky z lehké šlehané hmoty – nahřívané šlehané hmoty (příprava, tvarování, pečení, vady) – výrobky z nahřívané šlehané hmoty – šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí (příprava, tvarování, pečení, vady) – těžká šlehaná hmota (příprava, tvarování, pečení, vady) – výrobky z těžké šlehané hmoty – zvláštní druhy šlehaných hmot (příprava, tvarování, pečení, vady) – výrobky ze zvláštní šlehané hmoty	**33**
– seznámí s jednotlivými druhy třených hmot – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu třených hmot – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení – rozpozná jednotlivé vady těst a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – popíše jednotlivé výrobky ,dokáže je rozlišit jednotlivé postupy při jejich výrobě, určit trvanlivost,váhu – dokáže vysvětlit složení a význam RP, jejich použití při přípravě třených hmot, výhody a nevýhody použití, jednotlivé výrobky	**3. Třená hmota a výrobky** – charakteristika třených hmot a výrobků – výběr a úprava surovin – příprava hmoty, tvarování a pečení – vady třených hmot a výrobků – použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot – výrobky z třených hmot	**10**

Žák: – se seznámí s jednotlivými druhy jádrových hmot – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu jádrových hmot – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů hmot – rozpozná jednotlivé vady těst a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – popíše jednotlivé výrobky ,dokáže je rozlišit jednotlivé postupy při jejich výrobě, určit trvanlivost, hmotnost	**4. Jádrové hmoty** – charakteristika a rozdělení jádrových hmot – výběr a úprava surovin – jádrová hmota základní (příprava, tvarování, pečení, vady) – výrobky ze základní jádrové hmoty – nahřívaná jádrová hmota – výrobky z nahřívané jádrové hmoty – kombinované jádrové výrobky – jádrové výrobky speciální	**12**
– seznámí se s druhy čajového pečiva – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu třeného těsta, vaflového a pařížského pečiva – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů těst – rozpozná jednotlivé vady těst a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – popíše jednotlivé výrobky, dokáže rozlišit jednotlivé postupy při jejich výrobě, určit trvanlivost, váhu	**5. Čajové a pařížské pečivo** – charakteristika,výběr a úprava surovin – výroba čajového a pařížského pečiva – příprava těsta, tvarování, pečení – vady pečiva	**6**
– seznámí se s výrobou šlehačkových náplní a výrobků, při jejichž výrobě se používá smetana – určí, která smetana je nejvhodnější ke šlehání její vlastnosti a úprava smetany přešleháním – zná přípravu smetanových náplní vařených nevařených – orientuje se v přípravcích pro prodloužení trvanlivosti smetanových náplní – správně použije smetanu při výrobě korpusů a jejich zdobení podle druhu výrobku – orientuje se v nových výrobcích, které nahrazují živočišnou smetanu	**6. Smetanové výrobky a náplně** – smetana (podmínky pro šlehání smetany) – smetanové náplně nevařené – smetanové náplně vařené – prodloužení trvanlivosti smetanových náplní – výrobky při jejichž výrobě byla použita smetana (náplně, korpusy) – výrobky nahrazující smetanu	**12**

Žák: – si uvědomuje význam zdobení cukrářských výrobků z hlediska nabídky spotřebiteli a dokáže posoudit vhodnost různých druhů ozdob pro jednotlivé výrobky z hlediska estetiky	**7. Ozdoby a příprava hmot** – význam zdobení cukrářských výrobků, rozdělení ozdob – ozdoby z modelovacích hmot – ozdoby z griliášové hmoty – ozdoby z karamelu – ozdoby z bílkové glazury – ozdoby z máslového krému – ozdoby z čokolády – ozdoby z jádrovin – ozdoby z ovoce – speciální ozdoby	**10**
– seznámí se speciálními výrobky – dokáže popsat suroviny, které se používají při jejich výrobě – orientuje se ve výrobních postupech a jednotlivých druzích výrobků	**8. Speciální výrobky** – charakteristika a rozdělení – výrobky orientálního charakteru (druhy a způsoby výroby) – jemné smetanové výrobky speciální (druhy a způsoby výroby) – ostatní speciální výrobky (druhy a způsoby výroby)	**5**
– orientuje se v jednotlivých výpočtech a přepočtech norem, koncentrací roztoku a výpočtu výtěžnosti a ztrát jednotlivých výrobků	**9. Odborné výpočty** – přepočty surovinových norem – výpočet koncentrace roztoků – výpočet výtěžnosti a ztrát	**8**

3. ročník – Cukrářská technologie – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – se seznámí s výrobou perníkového těsta – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu perníkového těsta – dokáže vysvětlit princip inverze cukru a jeho význam – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů těst – rozpozná jednotlivé vady těsta a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat	**1. Medové perníkové těsto a výrobky** – charakteristika a složení medového těsta – výběr a úprava surovin – výroba a vlastnosti invertního cukru – způsob přípravy medového těsta – tvarování, pečení, vady medového těsta – výrobky z medového těsta	**10**
– seznámí se s kynutým těstem – dokáže správně určit a vybrat vhodné suroviny pro výrobu kynutého těsta – vysvětlí princip přípravy kvásku, kynutí, přetužování – zná technologické postupy a způsoby tvarování – orientuje se v pečících teplotách a dobách pečení u jednotlivých druhů těst – rozpozná jednotlivé vady těsta a dokáže jim předcházet, eventuelně napravovat – popíše jednotlivé výrobky, dokáže rozlišit jednotlivé postupy při jejich výrobě, určit trvanlivost, hmotnost	**2. Kynuté těsto a výrobky** – charakteristika a složení těsta – výběr a úprava surovin – výroba kynutého těsta – kynutí, tvarování, pečení – vady těsta a výrobků – výrobky z kynutého těsta – listové kynuté těsto – výrobky z listového kynutého těsta	**14**
– seznámí se s jednotlivými technologickými postupy přípravy restauračních moučníků – určí nejvhodnější suroviny na jejich přípravu – zná jak se tyto suroviny skladují – určí způsoby servírování	**3. Restaurační moučníky** – charakteristika a rozdělení restauračních moučníků – technologické postupy při výrobě moučníků – suroviny na přípravu moučníků a jejich skladování – blanšírování, pečení na pánvi, smažení, macerování, vaření, vaření na vodní lázni, pečení, smažení, grilování, flambování, mixování	**23**

Žák: –seznámí se s výrobou oplatek – posoudí jednotlivé suroviny vhodné pro výrobu oplatek – hnědých, bílých – popíše výrobní postup a strojní zařízení – dovede rozlišit jednotlivé druhy oplatek a jejich další zpracování	**4. Oplatky** – charakteristika a rozdělení oplatek – oplatky hnědé, výroba oplatkového těsta, tvarování, pečení, úprava, skladování – výrobky z hnědých oplatek – oplatky bílé, výroba a použití	**7**
– seznámí se s výrobou zmrzlin – rozlišuje výrobu mražených krémů a zmrzlin – zná suroviny na tuto výrobu, způsoby skladování a jejich jakost – orientuje se v hygienických předpisech – posoudí možné vady zmrzlin – popíše základní druhy zmrzlinových specialit	**5. Zmrzliny** – charakteristika a rozdělení zmrzlin – výběr a úprava surovin – výroba zmrzlinových specialit – hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin – způsoby výroby zmrzlin – vady zmrzlin, příčiny a napravení – zmrzlinové výrobky – mražené krémy	**11**
– charakterizuje základní druhy nemocí, které mají určité omezení při konzumaci cukrářských výrobků – rozpozná suroviny a výrobky vhodné pro jednotlivé diety	**6. Dietní výrobky** – cukrářské výrobky vhodné pro jednotlivé druhy onemocnění – diabetické výrobky – bezlepkové výrobky – žlučníková dieta – žaludeční dieta – redukční dieta	**8**
– pochopí význam důležitosti hodnocení cukrářských výrobků při a po výrobě – popíše jednotlivé způsoby hodnocení – pochopí co nejvíce ovlivňuje jakost výrobků	7. **Hodnocení jakosti cukrářských výrobků** – význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků – způsoby hodnocení jakosti	**7**
– pokračuje v prohlubování znalostí výpočtů z II. ročníku – pochopí výpočet ceny – zvládne propojení výpočtů z praxe a technologických norem	**8. Odborné výpočty**	**6**
– seznámí se s typy cukrářských provozoven – dokáže rozlišit malé, velké, střední provozovny – umí posoudit a popsat zařízení provozovny	**9. Zařízení provozoven** – typy cukrářských provozoven – rozdělení provozoven a jejich vybavení	**3**

Žák – se orientuje ve způsobech balení a základních obalových materiálech používaných při cukrářské výrobě a při prodeji zákazníkovi – popíše vlivy, které působí na stárnutí výrobků – posoudí trvanlivost výrobků a způsoby prodlužování jejich trvanlivosti – popíše způsoby přepravy	**10. Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků** – význam a způsoby balení cukrářských výrobků – skladování cukrářských výrobků – vliv klimatu na jakost cukrářských výrobků a stárnutí cukrářských výrobků – trvanlivost cukrářských výrobků – způsoby prodlužování trvanlivosti – způsoby přepravy cukrářských výrobků	**5**
– uvědomí si důležitost správné výživy a orientuje se v surovinách, které mohou zvýšit nutriční hodnotu a naopak snížit kalorickou hodnotu cukrářských výrobků	**11. Hlavní směry vývoje cukrářské výroby** – způsoby zvyšování nutriční hodnoty cukrářských výrobků – zásady správné výživy, jejich uplatňování v cukrářské výrobě – nové technologie – racionalizace práce – segmentace trhu	**5**

Suroviny

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

V předmětu se žáci seznámí se surovinami rostlinného a živočišného původu, jejich jakostí a složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při výrobě cukrářských výrobků. Dále získají přehled o pomocných látkách a přísadách a jejich využití. Osvojí si znalosti o jejich jakosti a požadavky na jejich skladování s ohledem na technologické zpracování v cukrářské výrobě. Zároveň se seznámí se základy metabolismu člověka a funkcí a využitím jednotlivých živin v těle. Osvojí si základy hygieny a sanitace při úpravě a zpracování surovin a přísad.
Získané poznatky dokáží využít při výrobě cukrářských výrobků se zřetelem na nové trendy a zdravou výživu.
Obecným cílem je využít získané vědomosti v praxi, zejména při odborném výcviku.

Charakteristika:

Vychází z RVP 29-51-E/01 Potravinářská Výroba. Předmět je provázen dalšími předměty – například Technologie cukrářské výroby, Stroje a zařízení, Odborné kreslení.
Suroviny jsou odborný, povinný předmět, nutný ke zvládnutí zvolené odbornosti. Učivo předmětu je rozděleno do tří ročníků a na několik tématických celků.
V prvním ročníku žáci získají obecné poznatky o surovinách, používaných v cukrářské výrobě osvojí si význam jednotlivých živin pro metabolismus člověka a získají základní poznatky pro posuzování jakosti a bezpečnosti používaných surovin.
Ve druhé polovině prvního ročníku a ve druhém ročníku získají znalosti o běžných surovinách (cukr, vejce, mouka, jádroviny…)
Ve třetím ročníku získají poznatky o použití pomocných látek, přísad a nových surovin v cukrářské výrobě.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Potravinářská prvovýroba Složení a vlastnosti potravin Výživa Jakostní znaky surovin, skladování a ošetřování surovin a výrobků, konzervace Cukr a jiná sladidla Obiloviny, mouky Škroby Vejce	**1,5**
2.	Mléko Tuky Ovoce a ovocné výrobky Jádroviny a olejnatá semena Kakao a čokoláda Pochutiny Želírující prostředky	**2**
3.	Kypřící prostředky Nové druhy surovin Chemikálie používané v cukrářství Potravinářská barva Obalové materiály	**2**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a samostatnosti při získávání dalších informací. Žáci jsou vedeni ke správnému a hospodárnému zacházení se surovinami dodržování zásad při příjmu surovin, skladování, a technologickém zpracování. Dále jsou vedeni k dodržování hygienických zásad, s cílem zachovat kvalitu surovin a hotových výrobků a zamezit případným ztrátám.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- frontální výuka
- skupinová výuka
- vysvětlování a popis podle obrázků
- práce s odbornou literaturou
- referáty / odborné knihy, internet,../
- promítání odborných filmů- video, DVD,internet
- ukázky příslušných druhů poživatin
- degustace
- exkurze do potravinářských závodů

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).
Uplatňuje se písemné zkoušení, každý žák je za pololetí alespoň jednou zkoušen ústní formou. Na konci každého tématického celku je přistoupeno k souhrnnému prověření znalostí. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáků při vyučování (např. jeho aktivita při vyhledávání informací, odpovědi na otázky při výkladu ...)
Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

- komunikativní:
- sociální a personální:
- pracovní (odborné**)**
- digitální:

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí především dovednosti komunikativní, personální a sociální. Učitel vede žáky k všestranné komunikaci, zejména profesní, vede žáky k používání odborné terminologie a rozvíjí u žáků schopnost spolupráce.
Uplatňují se různé způsoby práce s textem – podtrhávání důležitých informací, tvorba výpisků, vyhledávání doplňujících informací z různých zdrojů. Žák se snaží porozumět zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění tohoto úkolu a při řešení spolupracuje v týmu. Žáci kriticky myslí a činí rozhodnutí, která jsou schopny obhájit.
Chápou význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrana života a zdraví ostatních lidí. Seznamují se s ekologickým pěstováním surovin a ekologickou výrobou, získají informace o nakládání s odpady při zpracování surovin.
Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména s Internetem, uvědomují si nutnost posuzovat věrohodnost získaných informací z různých zdrojů a k těmto informacím přistupují kriticky, jsou mediálně gramotní.
Odborné kompetence využívají při výrobě cukrářských výrobků a při zajišťování jejich odbytu, vyberou pro určitý výrobek vhodné suroviny a přísady, dokáží výrobek vhodně a vkusně zabalit. Dokáží zhodnotit kvalitu a záruční doby u výrobků,surovin. Chápou, že kvalita a estetické zpracování výrobků je významný nástroj pro konkurenceschopnost podniku.
Průřezová témata se prolínají vyučovacím předmětem, zejména: Člověk a digitální svět – vliv reklamy, informace, Člověk a životní prostředí – zdravý životní styl, odpovědnost za své zdraví, ekologické pěstování

Mezipředmětové vztahy:
Odborný předmět suroviny velmi úzce mezipředmětově navazuje na další odborné předměty: technologie, stroje a zařízení,odborné kreslení, odborný výcvik a dále využívá znalostí z matematiky a práce s počítačem.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

1. ročník – Suroviny – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 49,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – získá základní znalosti o prvovýrobě a získávání surovin pro potravinářský průmysl	**1. Potravinářská prvovýroba** – zemědělství – úkoly potravinářského průmyslu	**1,5**
– umí rozdělit potraviny podle různých hledisek – naučí se složení potravin, a jak jsou potřebné jednotlivé složky pro lidský organismus – uvede příklady použití jednotlivých druhů surovin v cukrářské výrobě	**2. Složení a vlastnosti potravin** – rozdělení potravin – složení potravin – bílkoviny, tuky, cukry, minerální látky, stopové prvky, vitamíny, voda	**9**
– popíše jednotlivé části trávicí soustavy člověka, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin – objasní pojmy biologická a energetická hodnota potravin – vysvětlí souvislosti mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami	**3. Základy výživy** – látky potřebné lidskému tělu – fyziologie výživy – trávení a vstřebávání,trávicí ústrojí, prostředky trávení, trávení jednotlivých potravin – energetická a biologická hodnota potravin	**9**
– se orientuje v předpisech, které stanovují jakost surovin pro cukrářskou výrobu – dokáže smyslově posoudit kvalitu surovin zná zásady správného skladování surovin a dokáže posoudit dopad nevhodného skladování – umí přijmout suroviny do skladu – orientuje se v záručních dobách jednotlivých surovin – zná vybavení skladu – naučí se znát způsoby konzervace potravin	**4. Jakostní znaky surovin, skladování ošetřování surovin a výrobků, konzervace** – jakost surovin a výrobků – normy, metody stanovení – příčiny znehodnocení-vlivy fyz.-chem. a biologické – zásady správného skladování – záruční lhůty potravin – přejímání a ošetřování surovin – konzervace – význam, způsoby	**9**
– umí vysvětlit pojem cukr a jeho chemické složení, vlastnosti a význam pro lidskou výživu – vysvětlí získávání cukru z cukrové řepy – objasní vznik medu, jeho vlastnosti a využití v CV – pochopí rozdíl mezi přírodními a umělými sladidly	**5. Cukr a jiná sladidla** – charakteristika a vlastnosti cukrů – tvorba, rozdělení, složení – výroba řepného cukru, druhy – med – vlastnosti druhy, vady – umělá sladidla	**6**

– objasní význam jednotlivých druhů obilovin a jejich použití – vysvětlí ošetření a skladování obilovin – popíše jejich základní choroby a jejich škůdce, ochranu vůči nim v skladech – dokáže popsat vyráběné druhy mlýnských výrobků a jejich uplatnění v CV	**6. Obiloviny, mouky** – Obilí, vady, skladování – mouka, charakteristika, výroba, druhy – chemické složení, vady, hodnocení mouky – skladování a použití mouky	**8**
Žák: – popíše získávání škrobů z rostlin a jejich obecné vlastnosti – objasní použití škrobů v CV (čistých, modifikovaných a škrobového sirupu)	**7. Škroby** – charakteristika a výroba – druhy a vlastnosti – použití, skladování, škrobový sirup	**4**
– objasní jak jsou důležitá vejce pro CV z hlediska technologie – vysvětlí chemické složení, význam vajec v lidské výživě, nákup a skladování vajec	**8. Vejce** – složení vajec, třídění vajec, jakostní znaky – skladování čerstvých vajec, uchovávání čerstvých vajec, nakládání	**5**

2. ročník – Suroviny – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
Žák: – objasní získávání mléka, úpravu mléka v mlékárně a podmínky pro jeho skladování – význam mléka a mléčných výrobků pro výživu lidí – navrhne použití mléčných výrobků v CV, důvod pro jejich použití a vliv na cukrářský výrobek	**Opakování z 1.roč.** **1. Mléko** – mléko, druhy, složení – úprava,ošetřování a skladování mléka – vady mléka a vlivy působící na jakost – konzervace – smetana- výroba, druhy, složení, ošetřování, skladování – máslo, tvaroh, sýry	**5** **9**
– popíše rozdíly mezi rostlinnými, živočišnými a průmyslovými tuky a jejich vliv na lidskou výživu – objasní zásady pro skladování tuků – navrhne použití tuků do cukrářských výrobků	**2. Tuky** – rozdělení tuků podle původu, složení a konzistence – živočišné tuky, rostlinné tuky – výroba tuků, emulgované tuky – skladování tuků – vady a vliv mikroorganismů – použití tuků	**14**

– žák vysvětlí význam ovoce pro lidskou výživu a navrhne použití do cukrářských výrobků – dokáže rozdělit jednotlivé druhy ovoce do skupin – vysvětlí druhy konzervace	**3. Ovoce a ovocné výrobky** – rozdělení a charakteristika ovoce – konzervace (zmrazování, sušení, proslazování, sterilace) – ovocné výrobky – význam ovoce a ovocných výrobků, použití c CV	**10**
– rozpozná jednotlivé druhy jádrovin, popíše jejich složení, vlastnosti, skladování – navrhne jejich použití v cukrářské výrobě	**4. Jádroviny a olejnatá semena** – druhy a složení – úprava – použití a skladování	**6**
– vysvětlí získávání a zpracování kakaových bobů na základní kakaovou hmotu – popíše výrobu kakaového prášku, výrobu různých druhů čokolád – vysvětlí výrobu CKP a dalších polev, které mají využití v CV	**5. Kakao a čokoláda** – kakao, pěstování, složení, úprava kakaových bobů – výroba kakaové hmoty a prášku – čokoláda, druhy a složení, výroba – význam a použití čokolády – CKP, kakaová , ledová a tuková poleva	**8**
– žák vysvětlí význam pochutin pro lidskou výživu – objasní význam a použití pro cukrářské výrobky	**6. Pochutiny** – rozdělení pochutin – káva, čaj, alkoholické nápoje, koření, kořenící přípravky	**12**
– navrhne na základě vlastností želírujících přípravků jejich použití pro konkrétní výrobek – rozdělení a specifikace jednotlivých želírujících přípravků	**7. Želírující prostředky** – druhy, vlastnosti , použití	**2**

3. ročník – Suroviny – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – popíše jednotlivé druhy kypřících prostředků a jejich využití v CV u jednotlivých výrobků	**1. Kypřící prostředky** – význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků	**12**
– získá aktuální informace o výrobě a prodej nových druhů surovin a směsí, které se v současnosti využívají v CV – popíše surovinové směsi a dovede rozpoznat jejich výhody a nevýhody – dokáže navrhnout jejich použití – vysvětlí využití surovinových směsí a přípravků, uvede jejich výhody; – charakterizuje skupinu bio surovin a potravin	**2. Nové druhy surovin** – rychlošlehací prostředky – surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků – zmrzlinové přípravky – stabilizátory, emulgátory – surovinové směsi a přípravky – ostatní vývojové suroviny – modifikované škroby, extrudované mouky, bezlepková mouka, nová sladidla ze dřeva	**20**
– vysvětlí důvody používání chemikálií v CV a odůvodní nezbytnost jejich použití	**3. Chemikálie používané v cukrářství** – druhy chemikálií – druhy a použití chemikálií	**10**
– navrhne použití jednotlivých barviv při barvení cukrářských výrobků – dokáže rozdělit přírodní a syntetická barviva, jejich výhody a nevýhody	**4. Potravinářská barviva** – přírodní a syntetická barviva – význam barvení cukrářských výrobků	**6**
– dokáže popsat druhy obalů a obalové materiály – použití vhodného obalu pro cukrářské výrobky – způsoby balení a expedici, prodej – značení balených výrobků	**5. Obalové materiály** – přehled běžně používaných obalových materiálů –význam a použití obalových materiálů – nové druhy obalových materiálů	**18**

Stroje a zařízení

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Žáci získají ucelený přehled o strojích a zařízeních , které se používá v cukrářské výrobě.
Jde o stroje využívané při práci v cukrářských malých dílnách a provozech, ale i ve velkých potravinářských závodech. Současně získají znalosti jak se stroje správně obsluhují, informace o seřizování, čištění a základní údržbě s ohledem na dodržování správné hygiena a bezpečnosti při zpracování surovin a polotovarů.
Tyto získané poznatky dokáží využít při výrobě cukrářských výrobků se zřetelem na vhodnost zvoleného strojního zařízení.

Charakteristika:

Obsah učivy vychází z RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba. Předmět je provázán s dalšími předměty například Suroviny, Technologie, Odborný výcvik.
Učivo předmětu je rozděleno do dvou ročníků a na několik tématických celků. Ve druhém ročníku a v první půlce třetího ročníku žáci získají poznatky o základním strojním vybavení, se kterým se setkávají na dílnách, ve skladech a v pomocných místnostech. Ve druhé polovině třetího ročníku je učivo zaměřeno na pochopení fungování a sestavení kontinuálních výrobních linek, které obsahují již známé stroje a zařízení.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	Úvod Stroje a zařízení pro dopravu, skladování, úpravu surovin Stroje na přípravu těst a hmot Stroje na zpracování těst a hmot Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků	**1**
3.	Chladicí zařízení na výrobu zmrzlin Zařízení pro tepelnou úpravu Klimatizační zařízení Komplexně mechanizované výrobní linky Vývoj a perspektiva strojního zařízení	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k tomu, aby používali odbornou terminologii, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny a sanitace při práci se stroji a s jejich šetrném zacházení. Učitel se snaží vést žáky k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- forma výkladu
- řízený rozhovor
- práce s odbornými texty
- frontální výuka
- samostatné i skupinové práce žáků
- skupinová výuka
- vysvětlování a popis podle obrázků
- referáty
- promítání videa , DVD, práce s PC
- exkurze a výstavy

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou součástí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování Zkouší se především písemnou formou, ale každý žák je jednou za pololetí prověřen ústní formou. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Kompetence:
- komunikativní:
- sociální a personální:
- pracovní (odborné):
- digitální:

Z klíčových kompetencí předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní, interpersonální, sociální a odborné.
Učitel vede žáka k tomu, aby věcně správně a srozumitelně používal odbornou technologii a dovedl zpracovat odborný text, který dokáže vysvětlit a obhájit. Dokáže vytvořit srozumitelný zápis z odborného textu. Dále vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci a k rozvíjení schopnosti spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých.
Žáci dokáží vybrat pro daný výrobek vhodné strojní zařízení k výrobě, balení a expedici výrobků. Žák chápe bezpečnost práce a dodržování hygienických zásad jako nedílnou součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků a dalších osob na pracovišti. Ví, jaké zásahy může dělat do chodu stroje tak, aby neohrozil bezpečnost práce a ví, které zásahy má nechat odborníkovi.

Žák umí v digitálním prostředí vyhledat technické parametry, návody, videonávody nebo recenze k různým strojům a zařízením, porovnat jejich využití a zhodnotit vhodnost pro konkrétní provoz.

Žáci si uvědomují jak nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Průřezová témata prolínají vyučovacím předmětem a to zejména:
Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí a snažili se ho chránit a zachovat pro budoucí generace. Člověk a digitální svět – žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování.

Mezipředmětové vztahy:
Odborný předmět stroje a zařízení navazuje úzce na odborné předměty technologie, suroviny, stroje a zařízení a odborný výcvik, dále využívají znalosti z předmětů matematika, a práce s počítačem.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

2. ročník – Stroje a zařízení – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – získá informace o vhodném zařízení k výrobě, balení a expedici výrobků	**1. Úvod** – význam a poslání předmětu	**2**
– dokáže objasnit princip jednotlivých dopravních zařízení (dopravníky, čerpadla, doprava pomocí vzduchu, manipulační vozíky) – dokáže přiřadit vhodný typ dopravního zařízení k přepravované surovině – dokáže popsat jednotlivé druhy skladů, jejich zařízení a využití – dokáže rozpoznat jednotlivé druhy vah a jejich použití – vysvětlí princip prosévacího stroje a jeho použití	**2. Stroje a zařízení pro dopravu, skladování a úpravu surovin** – mechanická dopravní zařízení – zařízení skladů – doprava – váhy – prosévací stroje a zařízení	**6**
– vysvětlí princip strojů na zpracování a šlehání těst, hmot a náplní – rozpozná šlehací, mísící, hnětací stroje, mixery – popíše princip zjemňování hmot pomocí třecích a tabulovacích strojů	**3. Stroje na přípravu těst a hmot** – šlehací stroje a přídavná zařízení ke šlehacím strojům – mísící a hnětací stroje – mixéry, třecí stroje – tabulovací stroje	**8**
– žáci objasní principy práce jednotlivých druhů strojů – dokáží posoudit vhodnost použití jednotlivých druhů strojního zařízení pro určitou hmotu a daný cukrářský výrobek	**4. Stroje na zpracování těst a hmot** – dělící a ztužovací stroj – tvarovací a strunový stroj – stříkací stroj , roztírač plátů – plnící stroje, dávkovací stroje	**10**
– dokáže objasnit principy jednotlivých strojů – dokáže rozpoznat kdy a na jaké výrobky a polotovary se jednotlivé druhy strojů používají – popíše práci balících strojů a jejich použití podle typu výrobku a druhu obalového materiálu	**5. Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků** – rozkrajovač korpusů – máčecí stroje – stroje na zdobení a konečnou úpravu výrobků – balící stroje a zařízení	**7**

3. ročník – Stroje a zařízení – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – dovede vysvětlit princip chlazení a mrazení pomocí kompresoru, teplonosné látky,objasní rozdíl mezi těmito způsoby způsob použití – objasní princip strojního zařízení, které slouží k výrobě zmrzlin – vysvětlí princip chladících úschovných zařízení pro výrobu zmrzlin	**1. Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzlin** – princip a druhy chlazení – druhy chladiv – způsoby chlazení, akumulace chladu – chlazení látek – spotřeba chladu – strojní zařízení pro výrobu MK – výroba zmrzlin – chladicí a mrazicí skříně, boxy, tunely	**10**
– vysvětlí princip pečících zařízení a vhodnost jejich použití s přihlédnutím k množství a druhu výrobků – vzhledem k hmotě, která se vaří, určí varné zařízení a vysvětlí jeho princip – totéž u smažících zařízení – vysvětlí princip pečících kleští, jejich druhy, použití pro výrobky – objasní zásady BOZP a PO, které je třeba dodržovat	**2. Zařízení pro tepelnou úpravu** – pece a pečící automaty – varná zařízení, smažící zařízení – bezpečnost práce při obsluze pecí, varných a smažících zařízení	**10**
– objasní úpravu vzduchu a principy této úpravy – navrhne typy výrob, do kterých je klimatizační zařízení nezbytné	**3 Klimatizační zařízení** – význam klimatizace a princip činnosti – parametry klimatizačního zařízení	**3**
– na základě výrobního postupu daného výrobku navrhne vhodné strojní zařízení, které je pro postup vhodné a vysvětlí propojení jednotlivých operací – ukáže na rozdíly mezi jednotlivými linkami charakterizuje specifická zařízení pro jednotlivé výroby	**4. Komplexně mechanizované výrobní linky** – výrobní linky na pevná těsta, listové těsto, medové těsto, na šlehané hmoty, na jemné kynuté pečivo	**8**
– orientuje v nových typech strojního zařízení, využívá nových poznatků, nové technologie – což vede ke snižování energetické náročnosti a šetrnosti k životnímu prostředí	**5. Vývoj a perspektiva strojního zařízení** – vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby	**2**

Odborné kreslení

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

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

Charakteristika:

Vychází z RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba. Předmět je provázán s dalšími předměty například Suroviny, Technologie, Stroje a zařízení, Odborný výcvik. Učivo se probírá v prvním a druhém ročníku – žák zde získá poznatky, které bude používat pro svoji příští odbornou práci. Hlavním úkolem předmětu je nacvičovat linie, aby si žáci uvolnili ruku pro náročnější dekorace, dekorativní ozdoby a pro nácvik jednotlivých písmen k tvorbě nápisů a vizitek pro zdárnou výuku je nutné, aby hodiny kreslení byly v učebním rozvrhu zařazovány vždy dvě za sebou.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Jednotahové linie Sestavování ozdobných pásků a ozdobných motivů Nácvik písma Prvky zdobení Dělení a zdobení jednotlivých ploch Zdobení dortů	1,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:
Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při kreslení a při získávání dalších informací. Žáci jsou vedeni ke správnému a hospodárnému zacházení se surovinami používanými k dekorování. Dále jsou vedeni k dodržování hygienických zásad s cílem zachovat kvalitu surovin a hotových výrobků. Učitel se snaží se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):
- skupinová práce
- individuální výuka – samostatná práce
- kreslení podle obrázků, fotografií
- práce s učebnicí
- práce s obrazovými materiály
- promítání odborných filmů – video, DVD, internet
- návštěvy výstav – cukrářské, keramika, Vizovické pečivo, perníky

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Žáci odevzdávají výkresy, práce a tyto jsou hodnoceny společně – žáci a učitel. Součástí klasifikace je také aktivita žáka při výuce a při vyhledávání obrázků potřebných při kreslení.
Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

- Estetické dovednosti :
- sociální a personální:
- pracovní (odborné):
- digitální:

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti estetické, interpersonální, a sociální. Učitel vede žáky ke kreslířské dovednosti, potřebné ke znázorňování a k návrhům cukrářských výrobků tak, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti a vyjádřit ozdobou účel výrobku a prokazovali zručnost při dekoraci a dekorovat výrobky vkusně, čistě a barevně je sladit. Žáci dokáží vyhledávat v mediích – časopisy, DVD, internet, nové suroviny pro zdobení, nové způsoby zdobení a informovat pomocí odborného textu, obvykle doprovázeného malbou, fotografiemi. Při zdobení spolupracují v týmu a navzájem si pomáhají – rozvíjejí tím schopnost pracovat v týmu, respektovat práci a názory jiných.
Průřezová témata se prolínají vyučovacím předmětem, zejména: Práce s počítačem – žáci v rámci domácí přípravy vyhledávají na Internetu informace k probíraným celkům, a mohou využívat počítačové programy při úpravě dortů.
Žák chápe tento předmět jako velmi důležitý z hlediska konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

Mezipředmětové vztahy:
Předmět odborné kreslení využívá znalosti odborných předmětů – technologie, suroviny, stroje a zařízení a odborný výcvik.

1. ročník – Odborné kreslení – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 49,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – seznámení se s barevným kruhem (vhodné využívání barev při tvorbě cukrárenských výrobků) – učí se barevnému souladu a harmonii – umí používat techniky kreslení – se naučí ovládat tužku s měkkou tuhou, zlehčit ruku, kreslit volně jedním tahem plynulou co nejdelší linku a ruku neopírat o stůl – po zvládnutí těchto linií se je naučí kreslit bílkovou polevou pomocí papírového kornoutku	**1. Jednotahové linie** – barvy – techniky kreslení – nácvik jednotahových linií volnou rukou – tužkou	**5,5**
– sestavuje ozdobné linky, pásky s různými motivy tužkou a obarvenou bílkovou polevou – naučí se nakreslit list, květinu, vánoční či velikonoční motiv – učí se barevnému souladu a harmonii – naučí se používat figurální kresby, provádí náčrty a výkresy k různým příležitostem – navrhne výrobek podle vlastní představivosti – zdobí perníčky dle předlohy i dle vlastní představivosti	**2. Sestavování ozdobných pásků a ozdobných motivů** – sestavování ozdobných pásků – zdobení perníčků – stylizační kresba – figurální kresba – jarní a velikonoční motivy	**15**

– naučí se rozeznávat jednotlivé druhy písma (hůlkové, psací, podle velikosti a tvaru) – naučí se používat psací písmena, číslice a jejich sestavování v monogramy a krátké texty – naučí se vytvářet řezané písmo a zdobit ho CKP, glazurou	**3. Nácvik písma** – nácvik hůlkového písma – nácvik psacího písma – nácvik řezaného písma – číslice – vizitky – přání	**9**
– pochopí při výuce dělení plochy dortu symetricky a asymetricky a podle toho ho dokáže nazdobit – naučí se dělit kulaté plochy (12, 16..24 dílů) – zvládne dělení obdélníkové a čtvercové plochy a její zdobení – naučí se na horní plochu dortu vytvářet kompozice z písma a to podle tvaru a velikosti dortu	**4. Dělení plochy** – dělení s¨kruhové plochy – dělení čtvercové plochy – skladba písma do čtvercových a kulatých ploch – kulaté dělené dorty – tématické dorty	**6**
– naučí se ozdobit okraje zákusků a dortů – zvládne ornamenty, jejich prvky sestavuje symetricky nebo asymetricky – naučí se zdobit kulaté,čtvercové dorty, batuly… – ozdoby žák vytváří máslovými krémy, které jsou obarvené a ochucené nebo neředěnou CKP – naučí se využívat různých předloh a tím vyhovět přáním zákazníků	**5. Prvky zdobení** – okraje – zdobení dortů složitými tvary – patrové dorty – zdobení dortů(jemný vzor, malování na dort, aj.	**14**

Odborný výcvik

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

Název ŠVP:
Potravinářská výroba - zaměření Cukrářská výroba

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 2

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Odborný výcvik je osvojení si odborných vědomostí a praktických dovedností k výkonu konkrétní samostatné práce při technologickém zpracování základních surovin, pomocných látek a přísad pro výrobu, na konkrétní sortiment cukrářských výrobků. Žák získá manuální zručnost při výrobě cukrářských výrobků, naučí se obsluhovat stroje a zařízení pro výrobu, posuzuje kvalitu surovin, provádí technologické výpočty, hodnotí kvalitu hotových výrobků.

Charakteristika učiva:

Učivo je zaměřeno na zvládnutí výroby konkrétního sortimentu cukrářských výrobků, včetně dohotovení a zdobení s využitím technologického vybavení provozu.
Výuka je prováděna formou výkladu, názorného předvedení, diskuse. Probíhá jednak individuální výuka a jednak skupinová výuka s individuálním přístupem.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Školení BOZP,PO,první pomoci Základy hygieny a sanitace Zásady hospodaření se surovinou Vážení, měření Obsluha strojů a zařízení, údržba Úprava cukru Těsta a jejich dohotovení Náplně a polevy Pálená hmota Listové těsto Šlehané hmoty	**19**
2.	Výroba hmot a těst Šlehané hmoty Třené hmoty Jádrové hmoty Smetanové výrobky Zdobení a jednoduché modelování	**17,5**
3.	Medové pečivo Kynuté a plundrové těsto Zmrzliny Dia výrobky Restaurační moučníky Oplatky Ozdoby Prodej cukrářských výrobků Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky a na provozovnu	**17,5**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

V odborném výcviku (dále OV) si žáci ujasní vazby mezi technologickým postupem a použitým výrobním zařízením a získávají přehled o jednotlivých výrobních úsecích a jejich účelu.
Žáci získávají manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět základní provozní výpočty, posuzovat kvalitu polotovarů a konečných produktů, dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, hygieny a sanitace na pracovišti.

Hodnocení výsledků žáků:
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).
Praktické předvedení, písemný test, ústní ověření v návaznosti teorie na praxi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskusí formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- seznámit se s ovládáním základních digitální strojů a zařízení používaných v oboru
- vyhledat na internetu potřebné informace a ověřit jejich zdroj
- sledovat nové moderní technologie využitelné v oboru

Mezipředmětové vztahy:

Předmět odborný výcvik využívá znalosti odborných předmětů – technologie, suroviny, stroje a zařízení, dále mezipředmětově navazuje na matematiku a práci s počítačem.

1. ročník – Odborný výcvik – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 627**

Výsledky vzdělávání a kompetencí	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – jedná v souladu s bezpečnostními předpisy – dodržuje hygienu osobní i pracovní – osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci – dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrárny – chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem – zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se BOZP a PO – je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout	**Úvod – prostupuje všemi tematickými celky** – seznámení žáků s tématickými celky učiva – seznámení s provozovnou a jejím zařízením – proškolení BOZP, PO, první pomoc při úrazech – hygiena a sanitace	**12**
– efektivně hospodaří se surovinami – zvládá skladovou evidenci – dovede nanormovat spotřebu surovin pro konkrétní výrobek dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	**Zásady hospodaření se surovinou** – vedení skladu – praktické výpočty	**18**
– ovládá vážení a měření požadovaného množství surovin – používá převod jednotek hmotnosti v praxi	**Vážení, měření**	**24**
– obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení – volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby	**Obsluha strojů a zařízení, údržba** – obsluha pece a pečící zařízení – obsluha ostatních strojů – údržba	**12**
– správně určuje teplotu varu cukru – připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely	**Úprava cukru**	**18**

– používá správnou techniku práce se sáčkem – zvládne techniku stříkání hladkou i řezanou trubičkou – dokáže výrobu papírového kornoutu a práci s ním	**Cvičné práce z hmot na stříkání** – plnění, čištění a údržba cukrářských sáčků – ozdoby hladkou trubičkou – ozdoby řezanou trubičkou – ozdoby papírovým kornoutem	**51**
– ovládá technologické postupy výroby těst na výrobu čajového a pařížského pečiva – uplatňuje estetická hlediska při tvarování a dohotovování výrobků – dovede výrobu slaných těst	**Těsta a jejich dohotovení** – výroba čajového pečiva – výroba pařížského pečiva – výroba slaných těst	**180**
– volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev – připravuje základní druhy náplní a polev dle receptury	**Náplně a polevy**	**12**
– ovládá technologické postupy výroby pálené hmoty – dokáže připravit pálenou hmotu a zhotovit z ní výrobky – je schopen zhotovit výrobky z pálené hmoty	**Pálená hmota** – výrobní postupy – pečení – dohotovování výrobků	**120**
– je schopen zvládnout technologický postup výroby listového těsta – dovede zhotovit výrobky z listového těsta i jejich dohotovení	**Listové těsto** – přípravy výroby – zpracování, tvarování – pečení – dohotovení výrobků	**90**
– zvládá techniku výroby šlehaných hmot – správně se orientuje ve výrobních postupech a dovede je použít v praxi	**Šlehané hmoty** – lehké šlehané hmoty – nahřívané šlehané hmoty	**90**

2. ročník – Odborný výcvik – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 577,5**

Výsledky vzdělávání a kompetencí	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – jedná v souladu s bezpečnostními předpisy – dodržuje hygienu osobní i pracovní – osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci – zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se BOZP a PO – je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout	**Úvod – prostupuje všemi tematickými celky** – seznámení s tématickými celky učiva – proškolení BOZP, PO, hygienické předpisy	**14**
– ovládá technologické postupy výroby těst a hmot dle receptury – dovede zhotovit výrobky z těchto těst a hmot	**Výroba hmot a těst** – pevná těsta – linecká těsta třená – pálená hmota – listové těsto	**189**
– zvládá techniku výroby šlehaných hmot – správně se orientuje ve výrobních postupech dovede je použít v praxi	**Šlehané hmoty** – lehká šlehaná hmota – těžká šlehaná hmota – nahřívaná šlehaná hmota – ostatní šlehané hmoty	**189**
– je schopen vyrobit jádrové hmoty a zhotovit výrobky z nich	**Třené hmoty** – výběr surovin – technologické postupy – tvarování, pečení	**35**
– dovede vyrobit jádrovou hmotu – je schopen vyrobit výrobky z jádrových hmot	**Jádrové hmoty** – nahřívané jádrové hmoty – speciální jádrové hmoty – kombinované jádrové výrobky	**28**
– ovládá výrobu smetanových náplní a dovede je použít k dohotovení výrobků	**Smetanové výrobky** – smetanové náplně – smetanové výrobky	**77**
– dokáže vytvořit ozdoby a zvládne základy modelování	**Zdobení a jednoduché modelování** – ozdoby – modelování	**45.5**

3. ročník – Odborný výcvik – Potravinářská výroba

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem:577,5**

Výsledky vzdělávání a kompetencí	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrárny – chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem – zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se BOZP a PO – je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout	**Úvod – prostupuje všemi tematickými celky** – seznámení žáků s tématickými celky učiva – proškolení BOZP, PO – hygiena a sanitace	**14**
– volí vhodné suroviny pro přípravu perníkového těsta – zvládne technologický postup výroby perníkového těsta – dokáže správně tvarovat a volí správnou teplotu pečení – využívá estetických principů při zdobení a dohotovení výrobků	**Medové pečivo** – příprava perníkového těsta – tvarování – pečení – výrobky	**49**
– ovládá technologické postupy výroby kynutých těst a plundrového těsta dle receptury – dovede zhotovit výrobky z těchto těst	**Kynuté a plundrové těsto** – výroba kynutého těsta – výroba plundrového těsta	**91**
– připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je – tvaruje, případně zdobí zmrzliny (poháry) – při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu	**Zmrzliny** – způsoby výroby zmrzlin – mražení – uchovávání	**28**

– vybere pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky – vhodně volí pomůcky na výrobu dia zákusků – zvládá správné použití výrobních postupů – dovede vyrobit a označit dia výrobky	**Dia výrobky** – výběr a úprava surovin – výrobní postupy – dia výrobky	**14**
– ovládá výrobní postupy restauračních moučníků a je schopen zhotovit výrobky	**Restaurační moučníky** – technologické postupy – moučníky: pečené, vařené, smažené, speciální, studené	**42**
– volí správné suroviny na výrobu oplatek – ovládá technologické postupy výroby oplatek	**Oplatky** – oplatky hnědé – oplatky bílé	**14**
– uplatní estetické hledisko při tvarování ozdob – dokáže manuální zručnost při výrobě	**Ozdoby** – **z** modelovací hmoty – z karamelu – z griláže – z bílkové glazury – z máslového krému – z čokolády a kakaové polevy	**98**
– ovládá manipulaci se zbožím – efektivně hospodaří s finančními prostředky – využívá marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezenci cukrářských výrobků – prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele	**Prodej** – manipulace s výrobky – technika prodeje – balení zboží – jednání se zákazníkem	**147**
– kontroluje záruční dobu surovin – kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady – provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků – sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) – skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici – připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí výrobky, využívá marketing. nástrojů prodeje – vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků	**Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky a na provozovnu** – hodnocení jakosti surovin a výrobků – skladování a uchovávání výrobků – balení a etiketace výrobků – expedice výrobků – marketing cukrářských výrobků – ochrana životního prostředí – vedení předepsané evidence	**80.5**

1.6 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Personální zajištění výuky je řešeno v souladu se zákonem č.536/2005 Sb. O pedagogických pracovnících a dalšími souvisejícími předpisy. Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu 29-51-E/01 Potravinářská výroba se zaměřením Cukrářská výroba je zajišťováno plně kvalifikovanými pedagogy. Výuku zajišťuje tým zkušených pedagogů. Složení pedagogického sboru je dlouhodobě stabilní.

SOU je umístěno v samostatném areálu v ulici Petra Bezruče v Sedlčanech. V historické budově školy je 13 učeben, z toho jsou 4 specializované, dvě učebny vybavené PC, jedna učebna je vybavena pro výuku cizích jazyků (pracoviště vybavené sluchátky) a jedna potravinářská učebna.
Žáci mají možnost využít školní jídelnu umístěnou přímo v budově školy, která nabízí volbu ze 2 druhů hlavních jídel. V areálu SOU je i domov mládeže a vlastní tělocvična. Žákům ubytovaným na DM nabízí i celodenní stravování.

Materiální zabezpečení oboru potravinářská výroba je vyhovující. Školní cukrárna je vybavena chladícím boxem, chladničkami s mrazicími boxy, třítroubovou pecí, konvektomatem, šlehači, nástroji a zařízeními pro výrobu cukrářských výrobků, moderními pomůckami pro tvoření nových cukrářských trendů.
Zvlášť v souladu s hygienickými předpisy jsou umístěny myčka nádobí, prostor pro výtluk vajec a sklady. Také dobře je vybavena prodejna cukrářských výrobků, kde žáci získávají prodejní dovednosti.

Spolupráci se sociálními partnery nejsme nuceni využívat, protože si veškeré potřeby výuky a odborného výcviku zajišťujeme ve vlastních provozovnách.