



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

|                                       |                                                                                                    |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Název a adresa školy:                 | <b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště<br/>Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce</b>    |
| Zřizovatel:                           | <b>Středočeský kraj</b>                                                                            |
| Název školního vzdělávacího programu: | <b>CUKR 2022</b>                                                                                   |
| Kód a název oboru vzdělání:           | <b>29 – 54 – H/01 Cukrář</b>                                                                       |
| Stupeň poskytovaného vzdělání:        | <b>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</b>                                |
| Délka a forma vzdělávání:             | <b>3 roky, denní</b>                                                                               |
| Jméno ředitelky:                      | <b>Mgr. Markéta Klímová Ulmanová</b>                                                               |
| Kontakty pro komunikaci se školou:    | <b>tel.: 326 312 234<br/>fax: 326 312 119<br/>e-mail: souhorky@souhorky.cz<br/>www.souhorky.cz</b> |
| Platnost ŠVP:                         | <b>od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem<br/>Číslo jednací: 0855/2022/SOHMB</b>                 |

*Klímová, Ulmanová*  
**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA  
A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ,  
Horky nad Jizerou 35  
294 73 Brodce nad Jizerou**



## OBSAH:

### Obsah

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....                          | 1   |
| PROFIL ABSOLVENTA .....                                   | 3   |
| CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....      | 5   |
| Učební plán pro studium CUKR od roku 2022 .....           | 14  |
| Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ..... | 15  |
| Český jazyk a literatura .....                            | 16  |
| Anglický jazyk .....                                      | 26  |
| Občanská nauka.....                                       | 31  |
| Komunikace .....                                          | 39  |
| Chemie .....                                              | 45  |
| Ekologie .....                                            | 49  |
| Matematika.....                                           | 53  |
| Tělesná výchova.....                                      | 59  |
| Informatika .....                                         | 64  |
| Ekonomika .....                                           | 69  |
| Podnikání a práce .....                                   | 74  |
| Cukrářská technologie.....                                | 80  |
| Suroviny .....                                            | 88  |
| Cukrářské stroje.....                                     | 95  |
| Odborné kreslení .....                                    | 101 |
| Odborný výcvik.....                                       | 105 |



|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pekařská výroba .....                                                     | 113 |
| Popis materiálního a personálního zajištění výuky .....                   | 117 |
| Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP ..... | 122 |

## PROFIL ABSOLVENTA

### Základní identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

Název školního vzdělávacího programu: CUKR 2022

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář

Datum platnosti od: 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň **EQF 3**

Způsob ukončení vzdělávání: závěrečná zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní

### Popis uplatnění absolventa v praxi

- Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.
- Absolvent se může ucházet o přijetí do vybraných nástavbových studijních oborů.

### **Kompetence absolventa**

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

### Klíčové kompetence

Absolvent je veden tak, aby:

- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, uplatňoval bezpředsudkový přístup k zákazníkům i spolupracovníkům
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- zdokonaloval vlastní učení a výkonnost, spolupracoval s druhými lidmi, přijímal odpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních
- řešil problémy a problémové situace, identifikoval a analyzoval problémy, zvažoval možnosti jejich řešení
- používal různé matematické postupy při řešení praktických situací při práci v oboru
- využíval informačních technologií, informačních zdrojů a informací v pracovním i mimopracovním životě
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- se uplatnil na trhu práce v ČR i v zahraničí a aktivně se rozhodoval o svém pracovním uplatnění.

#### Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků
- vyrábí kompletní sortiment cukrářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení
- navrhuje estetické ztvárnění cukrářských výrobků
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem
- posuzuje kvalitu základních surovin, pomocných látek a přísad pro cukrářskou výrobu a dodržuje zásady jejich správného skladování
- provádí smyslové hodnocení vybraných vzorků
- vypočítá podle základní receptury potřebné množství surovin a polotovarů pro výrobu
- určuje chemické složení a vlastnosti surovin a pomocných látek používaných při cukrářské výrobě, způsob jejich správného uchovávání za účelem zachování jejich kvality a biologické hodnoty
- obsluhuje stroje a strojní zařízení v cukrářském provozu včetně balení a etiketace výrobků
- obsluhuje a provádí základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven
- vykonává činnosti související s prodejem cukrářských výrobků
- sjednává nákup surovin a dalšího materiálu
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména firmy
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- využívá odbornou potravinářskou terminologii zaměřenou zejména na problematiku cukrářské výroby



- připravuje zboží pro prodej, vhodným způsobem nabízí zboží a komunikuje se zákazníky
- vyřizuje objednávky a komunikuje se zákazníky v cizím jazyce
- vyhotoví účetní doklady nutné pro účetní či daňovou evidenci
- řeší vhodným způsobem problémové sociálně komunikativní situace
- dodržuje právní předpisy, hygienické normy, zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v provozu a předpisy PO
- dodržuje zásady racionální výživy a výživová doporučení
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

### Identifikační údaje:

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

Název školního vzdělávacího programu: CUKR 2022

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář

Datum platnosti od: 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň **EQF 3**

Způsob ukončení vzdělávání: závěrečná zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

### Popis celkového pojetí vzdělávání:

Vzdělávání na škole se realizuje na základě následující filozofie:

- vytvořit pro žáky neanonymní, příjemné prostředí s dobrými mezilidskými vztahy, přitom s vysokými nároky na studijní, výchovné a pracovní výsledky
- vést praktické vyučování v duchu týmové spolupráce při konkrétních činnostech v rámci produktivní práce a v úzké součinnosti se sociálními partnery
- umožnit maximálnímu počtu žáků absolvovat část profesní přípravy v zahraničí

Školní vzdělávací program CUKR 2022 poskytuje žákům vzdělání, které je připraví pro úspěšné uplatnění v rámci cukrářských služeb v různých podnikatelských subjektech, ale i pro občanský a osobní život. Program umožňuje získání všeobecných, odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání cukrář – cukrářka. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli v oboru.



Vzdělávací program splňuje požadavky rámcového vzdělávacího programu oboru vzdělání cukrář; je sestaven na základě současných požadavků profesního profilu, je respektován střednědobý výhled do budoucnosti a je přihlédnuto k poptávce po vyučených pracovnících na trhu práce.

V souladu se školským zákonem škola uplatňuje ve své práci principy vlastního hodnocení. V centru pozornosti stojí příjemce vzdělávací služby - žák a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy. K lepší implementaci, ověření a inovaci programu přispěl grantový projekt z operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost s názvem Cesta k modernímu vzdělávání na období let 2009-11 a grantový projekt EU peníze středním školám v rámci OP VK v období 2011-14.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků:

- od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálných provozů školních cvičných pracovišť a smluvních pracovišť; současně je využívána produktivní činnost žáků, doplňková činnost a úzká propojenost na sociální a hospodářské partnery; žáci jsou zapojováni do produktivní činnosti při odborném výcviku ve vybraných firmách a organizacích, ale i např. na Pražském hradě; každý žák je zainteresován na kvalitě činnosti, na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje
- prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání, žáci mají možnost rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi
- odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách
- organizace zahraničních stáží do SRN, Rakouska, na Kypr, na Slovensko, do Itálie, event. dalších zemí - zejména v rámci projektů EU Erasmus+ tak, aby co nejvíce žáků získalo zahraniční zkušenost
- žáci se zúčastňují odborných, jazykových a sportovních soutěží

Jedním ze základních cílů je výchova slušného člověka. Nástrojem je např. Program nulové tolerance šikanování, drogám, krádežím a vandalismu. Tento výchovný systém školy je zejména zaměřen na výchovu ke zdravému životnímu stylu, na aktivní dodržování slušnosti a morálky, na osobní příklad pracovníků školy a na cílená preventivní opatření. V případě opakovaných porušení zásad jsou vyvozována tvrdá a nekompromisní opatření.

Žáci jsou vedeni k týmové spolupráci, ale přitom i k určité míře samostatnosti, dále k dobrým mezilidským vztahům.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Organizace výuky:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů v učebnách na zámku a ve škole. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením (prezentační a didaktická technika, internet), tak učebny pro odbor. přípravu.

Vzhledem k orientaci školy jsou jako povinné předměty vyučovány anglický nebo německý jazyk. Výuka cizích jazyků probíhá v dělených skupinách. Pro vlastní výuku cizích jazyků slouží dvě specializované třídy, které jsou vybaveny didaktickými pomůckami a technikou (slovníky, nástěnné mapy, zpětné projektory, magnetofony, video, data-projektory), které podporují názornost výuky. Vzdělávat se cizím jazykům má rovněž význam pro přípravu a organizaci zahraničních aktivit školy. Před vlastními zahraničními stážemi žáků jsou pořádány přípravné jazykové kurzy se speciálním zaměřením na příslušnou zemi a náplň praxe. V průběhu vlastní výuky jsou využívány zahraniční zkušenosti žáků i učitelů.

Informační a počítačová gramotnost je ve škole rozvíjena podle plánu ICT, který stanovuje standard ICT služeb ve škole. Plán je zpracován v souladu s metodickým pokynem MŠMT. Postupnými kroky dle finančních možností je modernizována výpočetní technika a tím zvyšováno technické zázemí, jak pro vlastní výuku, tak i pro využití v rámci volného času žáků i učitelů.

Praktické vyučování, které zajišťují učitelé odborného výcviku, probíhá na odborných učebnách a na pracovištích školy, které jsou plně vybavené učebními pomůckami, stroji a zařízením, a dále pak na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok. Snahou školy je vystřídat žáky na různých typech provozoven. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku.

Na základě výběru je žákům zprostředkována třítydenní až šestitýdenní odborná stáž v zahraničí, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence. Účastníci zahraničních stáží se prezentují v rámci význačných dnů školy významným osobnostem regionu i personalistům firem.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám, ve spolupráci s Hospodářskou komorou a dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

### **Způsob hodnocení:**



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky z teoretického i praktického vyučování. Formy hodnocení: písemné, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocení, spolu s různými způsoby hodnocení - známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřují k posouzení zvládnutí základních kompetencí žáky.

Nedílnou součástí hodnocení znalostí a dovedností žáků jsou soutěže v rámci všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, které mají návaznost v oblastních a regionálních kolech.

Výslednou známku na vysvědčení pak dle charakteru předmětu tvoří: (pořadí odpovídá důležitosti daného kritéria)

- ústní projev
- písemný projev
- práce a aktivita v hodině, vedení sešitu, zápis poznámek z výuky
- domácí příprava (hodnotí se nejen správnost a pečlivost vypracování úkolu, ale i včasnost jeho odevzdání)

#### Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty i aktivita žáků během vyučování.

#### Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku se uplatňuje individuální hodnocení žáků. Hodnotí se kvalita jednotlivých pracovních úkonů a splnění zadaných úkolů. Na smluvních pracovištích, kde žáci vykonávají praxi pod vedením učitele odborného výcviku, je způsob hodnocení stejný jako na školních pracovištích, přihlíží se navíc ke stanovisku zaměstnance firmy. Hodnocení žáků je zcela individuální, součástí je sebehodnocení žáka.

#### Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerické znalosti a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

#### Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žáci se SVP jsou hodnoceni podle stejných kritérií jako ostatní žáci, při písemných pracích je jim k poskytnuta delší doba na vypracování, snížený počet hodnocených jevů, případně menší počet úkolů. Kladné hodnocení každého individuálního pokroku. Je tolerována zhoršená grafická úprava.

#### Společné zásady při hodnocení





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická.

- nehodnotí jen sám učitel – využívá formy sebehodnocení žáků a kolektivního hodnocení
- hodnocení dává perspektivu všem žákům – zvláště slabým a žákům se SVP
- základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům
- respektování práva žáků na individuální rozvoj
- učitel vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá
- chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých okruhů.

Součástí také bude:

- anotace cílů vyučovaného předmětu
- požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání okruhů
- seznam literatury ke studiu

### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných**

Ve výuce a výchově všech žáků postupujeme v souladu se všeobecnými zásadami inkluze dle platné legislativy. Žáci mají nárok na podpurná opatření podle stupně svého znevýhodnění, který určuje specializované zařízení..

#### **Zabezpečení výuky pro žáky se specifickými vzdělávacími potřebami**

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou má se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami dlouholetou zkušenost. Základním předpokladem je pravidelná spolupráce s odbornými poradenskými zařízeními jako jsou Pedagogicko-psychologická poradna nebo Speciálně pedagogické centrum a schopnost pedagogického sboru pracovat s těmito žáky v rámci teoretického i praktického vyučování. Důležitou součástí procesu zvládnutí vzdělávání těchto žáků je úzká spolupráce se zákonnými zástupci. Žákům je nabízen "systém otevřených dveří", celoročně poskytován servis poradenského týmu ve složení výchovné poradkyně, právního poradce, školní metodičky prevence a konzultace učitelů. Při výuce jsou respektovány pokyny, které doporučuje PPP a SPC, především přistupovat k žákovi s výraznou tolerancí, respektování individuálního tempa, tolerance výkyvů a kolísání výkonnosti, použití pozitivní motivace a zpětné vazby, hodnocení dílčích kroků apod. Žákům se specifickými vzdělávacími potřebami mohou být na žádost rodičů podle doporučení poradenského zařízení vytvářeny individuální vzdělávací plány, jejichž základem je rozvoj klíčových kompetencí žáka při současném rozvolnění a redukci učiva. K výuce patří názorné vyučování podle předlohy, PC a využívání pomůcek. Součástí plánů jsou i upravená pravidla hodnocení, která stanovují vhodné metody ověřování dosažené úrovně osvojovaných kompetencí, individuálních kritérií hodnocení, ke kterým je přihlíženo i při závěrečné a maturitní zkoušce. Pro motivaci žáků k aktivnímu sebevzdělávání mohou žáci využít zahraničních stáží.



### Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Do oborů středního vzdělávání s výučním listem jsou přijímáni žáci na základě potvrzení lékaře o způsobilosti ke studiu a výkonu povolání. Škola má otevřený přístup ke vzdělávání žáků ze ZP a ZZ, ale její historické budovy neumožňují bezbariérový přístup vyučovacích prostor pro žáky s omezeným pohybem. Ve výuce se zajišťují optimální podmínky, které odpovídají specifickým potřebám žáků. Žákům se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním jsou také na žádost rodičů podle doporučení ŠPZ vytvářeny individuální vzdělávací plány. Zvláštní přístup při výuce a konání ZZ je věnován podle pokynů PPP v Praze neslyšícím. Žáci se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním jsou s ostatními žáky začleňováni do odborných kurzů, soutěží a zahraničních stáží, kterými rozšiřují základní vědomosti a dovednosti ve svých oborech studia. Je využíváno Powerpointových prezentací PC, CD, DVD, názorného vyučování dle odborných, jazykových učebnic, odborných pracovních sešitů vytvořených v projektu OPVK Cesta k modernímu vzdělávání, využívá se e-learningová podpora výuky. Pro řešení studijních, výchovných problémů těchto ohrožených skupin je ve škole pro tyto účely zřízena Výchovná komise, která hledá možnosti a řešení, jak žákovi v problematické situaci ve škole pomoci. Výchovná komise spolupracuje s rodiči, s OSPOD Magistrátem Mladá Boleslav.

### Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Překonání potíží žáků se sociálním znevýhodněním a žáků cizinců je spojeno s individuálním přístupem v jednání s žáky i jejich zákonnými zástupci. Škola nadstandardně přistupuje k řešení vzniklých problematických skutečností, které vyplývají ze zhoršeného sociálního klimatu těchto žáků. Tato pomoc spočívá především v tolerantním přístupu a pomoci při výuce, při řešení vzniklých potíží vlivem dysfunkcí rodinného zázemí, finanční nedostatečnosti, materiálního, finančního zabezpečení, psychickou dezorientací těchto žáků. Důležitou formou pomoci je psychická, morální, materiální podpora pedagogů, kteří zcela nezištně pomáhají těmto potřebným nad rámec svých pracovních povinností. Žáci mají možnost ve škole využít bezplatně služby právní poradny a výchovného poradce. Žákům jsou dle potřeby bezplatně zapůjčovány učebnice a pracovní sešity pro některé vyučovací předměty. Žáci mohou využít bezplatně účasti na zahraničních stážích v rámci programu Evropské unie. Žákům je umožněno získávat finanční prostředky díky organizování produktivní práce při odborném výcviku a v rámci doplňkové činnosti. V případech finanční nedostatečnosti žákům poskytuje finanční oporu v době studia i Sdružení přátel SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Škola v této oblasti úzce spolupracuje s orgány sociálně právní ochrany dětí.

### Zabezpečení výuky pro zvlášť nadané žáky

Pro zajištění kvality výuky žáků mimořádně nadaných je důležitá spolupráce s rodiči, odborná a metodická erudovanost vyučujících. Základním předpokladem pro rozvoj schopností zvlášť nadaných žáků je vytvoření podnětného prostředí a vytvoření citlivého klimatu třídy, kdy nadání žáka nesmí být příčinou vyloučení žáka z kolektivu třídy. Výuka mimořádně nadaných spočívá v zadávání specifických a nadstandardních úkolů, mající za cíl prohloubit vzdělávací obsah, kvalitu prací. V případě zjištění mimořádných schopností ve studijních nebo učebních oborech mohou být vytvořeny pro tyto žáky individuální vzdělávací plány. Žáci mohou



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

využívat konzultace u jednotlivých vyučujících. Součástí mimořádných schopností žáka je i vlastní sebehodnocení, rozvoj komunikace, sociální a odborné dovedností. Příkladem těchto dovedností je účast na soutěžích, stážích a akcích, prezentace teoretických a odborných vědomostí a dovedností, ve kterých žák vyniká. Schopnosti žáků může být využíváno při pomoci spolužákům. K rozvoji studijních kompetencí bude žákům umožněno pracovat samostatně, volbou samostatných prací nad rámec výuky. Nadaní žáci jsou zapojováni do projektové a doplňkové činnosti školy.

### **Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

Práce pod dozorem - vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce pod dohledem - osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Konkrétně škola zajišťuje BOZP a PO žáků v teoretickém a praktickém vyučování a při školních aktivitách mimo vyučování následovně:

#### Žáci mimořádně nadaní

Žáci mimořádně nadaní se ve škole v současné době nevzdělávají. Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí; třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách.

#### Počátek školního roku

Vstupní poučení žáků v rámci školy, zodpovídá třídní učitel a učitel praktického vyučování. Osnova poučení:

- školní řád a klasifikační řád školy
- bezpečné chování ve třídě, na chodbě, na schodišti, v šatnách, při příchodu do školy a odchodu ze školy, na veřejnosti a na komunikacích
- zákaz přinášení předmětů, jež nesouvisejí s vyučováním, do školy

- postup při úrazech
- nebezpečí vzniku požáru, postup v případě požáru
- škodlivé vlivy alkoholu a kouření, návykových látek
- dopravní kázeň
- nebezpečí při koupání

#### Počátek první vyučovací hodiny

Vstupní poučení žáků v rámci předmětu, zodpovídá učitel předmětu. Důraz je kladen především na bezpečnost v rámci výuky tělesné výchovy, informatiky a odborného výcviku.

Poučení se týká zejména poskytnutí 1. pomoci, umístění lékárničky, hlavních uzávěrů, jak se mají žáci chovat, co smějí a nesmějí.

#### Poučení před prázdninami

Zodpovídá třídní učitel. Prázdniny: podzimní, vánoční, pololetní, jarní, velikonoční a hlavní. Osnova poučení:

- upozornění na nebezpečí konzumace alkoholu, kouření, styk s neznámými osobami, konzumace drog (bonbóny, cigarety, atd.)
- upozornění na nebezpečí při koupání, především v místech, která neznáme, v souvislosti s tím vysvětlit žákům povinnost pomoci při poskytování první pomoci a zajistit neprodleně přivolání lékaře, nejen při utonutí, ale i při dopravní nehodě
- upozornění na dopravní kázeň jak chodců, tak cyklistů
- upozornit žáky na povinnost ihned hlásit telefonem na nejbližší místo zpozorovaný požár, popř. jiné nebezpečí (nález munice)
- upozornění na rizika používání pyrotechnických směsí, atd.
- chování na veřejnosti

#### Poučení před školními aktivitami mimo vyučování

Zodpovídá třídní učitel předmětu, vedoucí akce určený ředitelem školy.

Akce: exkurze, LVVK, STK, návštěva kulturních a sportovních akcí

#### Formulace poučení:

„Žáci byli poučení o BOZP a PO na počátku školního roku (ev. na počátku první vyučovací hodiny; před podzimními, vánočními, pololetními, jarními, velikonočními, hlavními prázdninami; před školním výletem; exkurzí, praxí; LVVZ; STK; apod.) podle osnovy poučení.“

#### Odborný výcvik

Při praktických činnostech v rámci odborného výcviku žáci:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- chápou bezpečnost práce a požární prevenci jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- znají a dodržují základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti, rozpoznají možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajišťují odstranění závad a možných rizik
- jsou vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáží první pomoc sami poskytnout

### **Podmínky pro přijímání ke vzdělávání**

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Kritéria pro přijímání žáků a předpokládaný počet přijímaných uchazečů do 1. ročníku pro daný školní rok stanovuje a zveřejňuje ředitel školy dle platné legislativy.

Přijímací řízení se uskuteční bez přijímacích zkoušek.

#### Zdravotní požadavky na uchazeče

Do učebního oboru cukrář mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmějí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky)
- přecitlivělostí na alergizující látky
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to k praktické výuce a předpokladu práce s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením
- nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

### **Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace**

Vzdělání 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. Pro vykonání závěrečných zkoušek je použito Národního projektu NZZ – Nová závěrečná zkouška, ve formě Jednotného zadání závěrečné zkoušky, v plném rozsahu závěrečné zkoušky. Tento Národní projekt realizuje Národní ústav odborného vzdělávání.

## Učební plán pro studium CUKR od roku 2022

| Povinné předměty         | Zkratky | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník   | celkem      |
|--------------------------|---------|-----------|-----------|-------------|-------------|
| Český jazyk a literatura | CJL     | 1         | 2         | 2           | 5           |
| Anglický jazyk           | ANJ     | 2         | 2         | 2           | 6           |
| Občanská nauka           | OBN     | 1         | 1         | 1           | 3           |
| Komunikace               | KOM     | 1         | 1         | 0           | 2           |
| Chemie                   | CHE     | 1         | 1         | 0           | 2           |
| Ekologie                 | EKL     | 1         | 0         | 0           | 1           |
| Matematika               | MAT     | 1         | 1,5       | 1,5         | 4           |
| Tělesná výchova          | TEV     | 1         | 1         | 1           | 3           |
| Informatika              | INF     | 1         | 1         | 1           | 3           |
| Ekonomika                | EKO     | 1         | 1         | 0           | 2           |
| Podnikání a práce        | PAP     | 0         | 0         | 1           | 1           |
| Cukrářská technologie    | CTE     | 2,5       | 3         | 3           | 8,5         |
| Suroviny                 | SUR     | 2         | 1         | 2           | 5           |
| Cukrářské stroje         | CUS     | 0         | 1         | 1           | 2           |
| Odborné kreslení         | ODK     | 1         | 1         | 0           | 2           |
| Odborný výcvik           | ODV     | 14,5      | 16,5      | 16,5        | 47,5        |
| Pekařská výroba          | PEV     | 0         | 0         | 0,5         | 0,5         |
| <b>Celkem v ročníku</b>  |         | <b>31</b> | <b>34</b> | <b>32,5</b> | <b>97,5</b> |

## Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce

| činnost                       | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Vyučování podle rozpisu učiva | 33        | 33        | 30        |
| Lyžařský výcvik               | 0-1       | 0         | 0         |
| Sportovně turistický kurz     | 0         | 0-1       | 0         |
| Závěrečné zkoušky             | 0         | 0         | 2         |
| Časová rezerva                | 6-7       | 6-7       | 8         |
| <b>Celkem</b>                 | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> |

## Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

| R V P                                   |                                   | Š V P                    |                                 |                                 |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Vzdělávací oblasti<br>a obsahové okruhy | Minimum hodin<br>za studium týdně | Vyučovací předmět        | Počet hodin<br>za studium týdně | Využití<br>disponibilních hodin |
| Jazykové vzdělávání:                    |                                   |                          |                                 |                                 |
| český jazyk                             | 3                                 | Český jazyk a literatura | 3                               |                                 |
| cizí jazyk                              | 6                                 | Anglický jazyk           | 6                               |                                 |
| Společenskovědní vzdělávání             | 3                                 | Občanská nauka           | 3                               |                                 |
|                                         |                                   | Komunikace               | 2                               | 2                               |
| Přírodovědné vzdělávání                 | 3                                 | Chemie                   | 2                               |                                 |
|                                         |                                   | Ekologie                 | 1                               |                                 |
| Matematické vzdělávání                  | 4                                 | Matematika               | 4                               |                                 |
| Estetické vzdělávání                    | 2                                 | Český jazyk a literatura | 2                               |                                 |
| Vzdělávání pro zdraví                   | 3                                 | Tělesná výchova          | 3                               |                                 |
| Vzdělávání v ICT                        | 3                                 | Informatika              | 3                               |                                 |
| Ekonomické vzdělávání                   | 2                                 | Ekonomika                | 2                               |                                 |
|                                         |                                   | Podnikání a práce        | 1                               | 1                               |
| Technická a technologická<br>příprava   | 14                                | Cukrářská technologie    | 8,5                             | 1,5                             |
|                                         |                                   | Suroviny                 | 5                               | 2                               |
|                                         |                                   | Cukrářské stroje         | 2                               |                                 |
|                                         |                                   | Odborné kreslení         | 2                               |                                 |
| Výroba a odbyt                          | 35                                | Odborný výcvik           | 47,5                            | 12,5                            |
|                                         |                                   | Pekařská výroba          | 0,5                             | 0,5                             |
| Disponibilní hodiny                     | 18                                |                          |                                 |                                 |
| <b>Celkem</b>                           | <b>96</b>                         |                          | <b>97,5</b>                     | <b>19,5</b>                     |
|                                         |                                   | Kurzy                    | 2 týdny                         |                                 |



|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29 – 54 – H/01 Cukrář                                                 |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Český jazyk a literatura</b>                                       |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 2         | 2         | 5      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Obecné cíle předmětu jsou:

- prohloubení vyjadřovacích a komunikačních schopností (v mluvené i písemné podobě) v rozmanitých komunikačních situacích kultivovat celkový projev studenta a tím mu usnadnit prosazení na trhu práce
- naučit žáka využívat jazyk jako prostředek pro formulaci postojů, názorů a myšlenek
- formovat sociální kompetence žáka (žák nejen vyjádří své smýšlení, ale zároveň porozumí výpovědi komunikačního partnera)
- vytvářet schopnost žáka vyhledávat a efektivně využívat informace
- pěstovat kladný vztah k českému jazyku
- přispět ke kultivaci žáka
- utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví
- vést žáka ke čtenářství
- rozvíjet sociální a občanské kompetence
- pomáhat formovat jeho postoje a hodnotová kritéria nejen v oblasti umělecké.

### Charakteristika učiva:

Předmět je včleněn do vzdělávací oblasti RVP Jazykové vzdělávání.

Výuka se věnuje tématům:

- obecné výklady o jazyce, zařazení do systému jazyků



- vývoj českého jazyka
- fonetika a fonologie
- gramatika
- lexikologie
- morfologie
- syntax
- stylistika
- rétorika
- práce s textem (všechny slohové útvary, i odborné texty) – analýza, reprodukce, interpretace, hodnocení formální, obsahové i stylistické stránky
- učivo je řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literatuře určitého období
- důraz je kladen na rozlišení hlavních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí,
- těžiště učiva spočívá v práci s textem

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- samostatně uvažoval, byl aktivní a tvořivý při řešení problémů
- uplatňoval zodpovědný a poctivý přístup k práci
- byl tolerantní k práci ostatních
- přiměřeně komunikoval v pracovní, rodinné nebo zájmové skupině
- uvědomil si možnosti různých kulturněhistorických okolností
- učil se toleranci, vnímání jiné reality,
- rozvíjel sociální a občanské kompetence, srovnával a přehodnocoval žebříček hodnot.
- byl hrdý na tradice a kulturní hodnoty svého národa, chápe jeho minulost a současnost ve světovém kontextu
- myslet kriticky, tvoří si vlastní úsudek

#### Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti ze základní školy.

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízený dialog
- samostatná práce
- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, dataprojektoru apod.
- gramatická cvičení, diktáty, doplňovací cvičení
- řečnická cvičení
- stylistická cvičení, slohové práce
- rozbory textů, referáty

#### Hodnocení výsledků žáků:

K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka.

Kritéria hodnocení jsou dána školním klasifikačním řádem.

Při hodnocení budou posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné ústní zkoušení, vyhodnocení skupinové práce a dílčí slohové práce. V každém ročníku budou žáci psát 2 pololetní slohové práce. Při hodnocení bude zohledněna i snaha a kladný přístup žáků k práci i domácí příprava. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi.

#### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

##### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- porozumět mluvené i písemné výpovědi, interpretace
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získávat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej
- uplatňovat při řešení problému různé formy myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- rozlišovat podstatné a méně podstatné informace v projevu druhých lidí a reprodukovat je
- vyjadřovat se kultivovaně a adekvátně ke komunikační situaci
- efektivně se učit a pracovat samostatně i ve skupině
- obhájit výsledky své práce
- objektivně vyhodnotit svou práci i práci jiných
- přijímat kritiku a vhodně na ni reagovat, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- být tolerantní k názoru druhých lidí
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- zvládnout různé formy práce (individuálně, dvojice, skupina, celek)
- využívat komunikační a informační technologie
- porozumět jádru problému
- využívat zkušenosti a vědomosti dříve získané
- využívat nově získané informace
- respektovat tradice a hodnoty svého národa
- mít pozitivní vztah k mateřskému jazyku
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný
- být schopen formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- aktivně se účastnit diskusí a obhajovat své názory, respektovat názory druhých
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- porozumět jádru problému
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro plnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností a projektů
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- zvládnout různé formy práce (individuálně, dvojice, skupina, celek)
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- myslet kriticky, tvořit si vlastní úsudek a být schopen o něm diskutovat s druhými
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- být připraven si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé své potřeby
- jednat v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- identifikovat a formulovat vlastní priority
- pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat získaných informací
- písemně se vyjadřovat při úřední korespondenci
- využívání prvků moderních informačních technologií
- hledat kompromisní řešení, odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a chránit a zachovat pro budoucí generace
- citově a esteticky vnímat své okolí a přírodní prostředí, poznávat svět, lépe mu rozumět, klást si otázky existence života
- efektivně pracovat s informacemi a vyhodnocovat je
- uvědomit si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život

- být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- písemně a verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání, své priority

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Počet hodin        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní rozdíl mezi jazykem a řečí</li> <li>- vysvětlí základní pojmy z oblasti lingvistiky</li> <li>- rozlišuje útvary národního jazyka (spisovný a nespisovný jazyk, obecná čeština, slang, argot, dialekty), volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>- charakterizuje shody a rozdíly mezi slovanskými jazyky</li> <li>- vymezí základní jazykovědné pojmy</li> <li>- definuje a rozliší jazykovědné disciplíny</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3/I                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecné poznatky o jazyku a řeči, jazykověda a její disciplíny</li> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- postavení českého jazyka mezi ostatními evropskými jazyky</li> <li>- kultura řeči a její význam pro člověka</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše znaky mluveného a psaného projevu</li> <li>- na základě posouzení komunikační situace užije vhodný druh projevu</li> <li>- využívá ve svém projevu slohově příznakové jevy</li> <li>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> <li>- vyjadřuje se ve vybraných slohových útvarech</li> <li>- samostatně vytvoří spojitý text</li> <li>- vytvoří psaný nebo mluvený projev tak, aby korespondoval s komunikační situací</li> <li>- vhodně prezentuje a obhájí svá stanoviska</li> <li>- umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>- přednese krátký projev</li> <li>- používá adekvátní slovní zásobu</li> <li>- orientuje se v textu</li> </ul> | 4/I, 12/II, 10/III | <ul style="list-style-type: none"> <li>- slohotvorní činitele objektivní i subjektivní</li> <li>- projevy mluvené a psané, základní rozdíly, znaky, využití</li> <li>- ortoepické normy jazyka</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné</li> <li>- základní znaky a postupy: osobní dopis, krátké informační útvary, popis osoby, vypravování</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> <li>- profesní komunikace –</li> <li>- odborný popis, úřední dopis, žádost, životopis, stížnost, kritika, úvaha</li> <li>- osnova, životopis, zápis z porady, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle oboru odborné dokumenty</li> <li>- výklad, návod k činnosti</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá ve svém projevu slohově příznakové jevy (termíny, archaismy) v souladu s komunikační situací</li> <li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li> <li>- vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> <li>- má přehled o základ. slohových postupech</li> <li>- samostatně vytvoří spojitý text</li> <li>- využívá znalosti o slohových a jazykových prostředcích, o členění textu pro lepší srozumitelnost a přehlednost textu</li> <li>- z úryvku textu odhadne možné předchozí či následující části textu, název textu</li> <li>- v textu rozezná mezi-textové souvislosti a rozpozná meta-text</li> <li>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> </ul> |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- výstavba komunikátu</li> <li>- koherence a koheze textu</li> <li>- komunikační situace</li> <li>- komunikační strategie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně vyhledává informace ve slovnících, encyklopediích, na internetu a pracuje s nimi</li> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky</li> <li>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>- pořizuje z odborného textu výpisky</li> <li>- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li> <li>- má přehled o knihovnách</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       | 1/I, 6/II, 6/III | <ul style="list-style-type: none"> <li>- získávání informací</li> <li>- informatická výchova, knihovny a jejich služby, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>- techniky a druhy čtení hlavně studijní</li> <li>- orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> <li>- druhy a žánry textu</li> <li>- získávání a zpracovávání informací z textu odborného a administrativního, jejich třídění a hodnocení</li> <li>- zpětná reprodukce textu</li> <li>- práce s příručkami pro školu a veřejnost</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- při tvorbě textů žák uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>- popíše vývoj písma</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4/I,6/II,6/III   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- grafická stránka jazyka</li> <li>- principy českého pravopisu</li> <li>- procvičování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- v textu rozezná jednotlivé druhy slov a dokáže určit jejich gramatické kategorie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8/I              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- morfologie</li> <li>- slovní druhy a jejich gramatické kategorie</li> <li>- procvičování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s gramatickými kategoriemi slovních druhů v textu, určí gram. správnost</li> <li>- rozliší varianty tvarů slov a posoudí vhodnost jejich užití v textu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu slovní zásoby (aktivní, pasivní styl, neutrální a příznakové lexikální jednotky)</li> <li>- posoudí příhodnost pojmenování v určitém projevu</li> <li>- ve vlastním písemném i ústním projevu uplatní vhodný výběr jazykových prostředků</li> <li>- rozlišuje synonyma, antonyma, homonyma, paronyma a v textu je pozná</li> <li>- určí české protějšky cizích slov</li> <li>- vyjmenuje běžné slovníky a rozezná jejich druhy</li> <li>- užívá odborných termínů ze své profese</li> <li>- vyjadřuje se přesně, věcně a výstižně</li> <li>- komunikuje ústně i písemně a využívá gramatických a ortoepických norem</li> </ul> | 8/II  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- lexikologie, sémantika a frazeologie</li> <li>- pojmenování a slovo</li> <li>- slovo a jeho význam</li> <li>- obohacování slovní zásoby, tvoření slov, stylové rozvrstvení, slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>- gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</li> <li>- slovní zásoba a její styl, rozvrstvení vzhledem k příslušnému oboru, odborná terminologie</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- opraví v textu chybné syntaktické vazby a nahradí je vhodnými</li> <li>- rozliší větné členy a dokáže je vhodně uspořádat tak, aby vystihl záměr mluvčího a promluva byla v souladu s pravidly aktuálního větného členění</li> <li>- uspořádá části textu podle textové návaznosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8/III | <ul style="list-style-type: none"> <li>- syntax - věta, výpověď, věta jednoduchá, souvětí</li> <li>- větné členy a vztahy mezi nimi</li> <li>- aktuální větné členění</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá základní literární terminologii</li> <li>- rozliší text literárně teoretický, literárně-historický a literárně-kritický</li> <li>- rozezná žánrový charakter textu</li> <li>- rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>- analyzuje výstavbu textu</li> <li>- identifikuje v textu námět, téma a motiv</li> <li>- rozpozná specifické prostředky básnického jazyka</li> <li>- Identifikuje podle charakteristických rysů základní literární žánry, směry a hnutí</li> </ul>                                                                                                                                                        | 3/I   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- literatura a ostatní druhy umění</li> <li>- aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě</li> <li>- podstata a funkce literatury</li> <li>- literární druhy a žánry</li> <li>- práce s literárním textem</li> <li>- základy literární vědy</li> <li>- metody interpretace textu</li> <li>- tvořivé činnosti</li> </ul>                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší autora, vypravěče, postavy</li> <li>- rozezná typy promluv</li> <li>- nalezne v textu potřebné informace</li> <li>- vystihne hlavní sdělení textu</li> <li>- interpretuje text</li> <li>- debatuje o textu</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky</li> <li>- zhodnotí význam díla pro daný směr</li> <li>- zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil</li> <li>- zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace</li> <li>- při rozboru textu uplatňuje znalosti literární teorie a jazykového vyučování</li> </ul> |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařadí typická díla do liter. směru a příslušného historického období konkrétní liter. díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů</li> <li>- vysvětlí význam starověké literatury pro další vývoj umění</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4/I   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- literatura starověku</li> <li>- jak si lidé vykládali svět</li> <li>- výběr z řecké mytologie</li> <li>- význam Bible, biblické příběhy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v chronologickém vývoji české a světové literatury</li> <li>- uvědomuje si význam starší české literatury pro současnost</li> <li>- orientuje se ve vybraných textech</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5/I   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- literatura středověku</li> <li>- nejstarší památky našeho písemnictví</li> <li>- osobnost J. Husa, literatura doby husitské</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vystihne hlavní charakteristické znaky textů</li> <li>- charakterizuje problematiku období</li> <li>- vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského</li> <li>- objasní význam ústní lidové slovesnosti</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z ukázek daných literárních děl</li> <li>- chápe společenskou funkci divadla</li> <li>- prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury (J. K. Tyl, K. J. Erben, K. H. Mácha)</li> </ul>                                                                     | 13/II | <ul style="list-style-type: none"> <li>- z evropské renesanční a humanistické literatury</li> <li>- výběr z děl významných renesan. autorů</li> <li>- literatura doby pobělohorské - J. A. Komenský</li> <li>- význam ústní lidové slovesnosti v 17. a v 18. století</li> <li>- z literatury českého národního obrození</li> <li>- význam práce jazykovědců a historiků</li> <li>- úloha českého divadla</li> <li>- romantismus a jeho představitelé</li> </ul> |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění</li><li>- jmenuje hlavní představitele</li><li>- zařadí světové autory (četba ukázek a interpretace textu)</li><li>- posoudí filmovou podobu vybraných děl</li><li>- vysvětlí význam Borovského pro rozvoj české žurnalistiky</li><li>- objasní základní znaky fejetonu, najde ho v současném tisku</li><li>- objasní na příkladech sociální problematiku doby a srovná ji se současností</li></ul> | 12/II            | <ul style="list-style-type: none"><li>- realismus v české a světové literatuře</li><li>- hlavní představitelé</li><li>- ostatní literární směry v 19. stol.</li></ul>        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje toto období a uvědomí si národní povědomí v literatuře</li><li>- vyjmenuje zástupce dobrodružné literatury a uvede příklady z vlastní četby</li><li>- objasní základní znaky moderní tvorby</li><li>- orientuje se na základě vlastních čtenářských zkušeností v různých druzích historické prózy</li></ul>                                                                                                                                          | 8/II             | <ul style="list-style-type: none"><li>- nové podoby literatury konce 19. a počátku 20. stol.</li><li>- dobrodružná literatura</li><li>- próza čerpající z historie</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje typologické rozrůznění moderní prózy</li><li>- uvede hlavní představitele</li><li>- vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci</li><li>- charakterizuje období, vyjmenuje hl. představitele a jejich dílo</li></ul>                                                                                                                                                                                                                 | 14/III           | <ul style="list-style-type: none"><li>- próza, drama a poezie 1. poloviny 20. století a její žánrové rozrůznění</li><li>- literární osobnosti</li></ul>                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- porovná typické znaky kultur</li><li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li><li>- vystihne charakteristické znaky dané literární tvorby</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15/III           | <ul style="list-style-type: none"><li>- próza, drama a poezie 2. poloviny 20. Století</li><li>- literární osobnosti</li></ul>                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- samostatně vyhledává informace</li><li>- posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru</li><li>- prezentuje vlastní i týmovou práci</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1/I, 1/II, 1/III | <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentace projektů</li></ul>                                                                                                        |

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-42-H-/02 Cukrář                                                    |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Anglický jazyk                                                        |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 2         | 6      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem je naučit žáka schopnostem při komunikaci v cizím jazyce v běžných situacích profesního i osobního života. Po absolvování má žák dostatečnou slovní zásobu a orientuje se ve vybrané frazeologii ze svého oboru. Má podvědomí o kulturních faktorech a o životě v dané jazykové oblasti. Během studia jsou systematizovány a utvrzeny dovednosti na úrovni vědomostí stupně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

### Charakteristika učiva:

Výuka předmětu souvisí s ostatními všeobecně vzdělávacími předměty (hlavně s českým jazykem), i s předměty odbornými. Vybraná témata vycházejí z běžného života – škola, volný čas, rodina a život kolem nás. Jsou doplněna o témata související s učebním oborem a k obsažení základní terminologie. Jsou uspořádána jednoduše a přehledně tak, aby vedla k aktivní komunikaci v praxi. Učivo je rozděleno do tří ročníků, v prvním ročníku se systematizují znalosti ze ZŠ, v dalších ročnících se tyto znalosti utvrzují a doplňují se o odbornou terminologii.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák pochopil nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti, porozuměl postavení jedince, jeho odlišnost a toleroval různé odlišnosti jedinců.

### Strategie výuky:



Výuka se opírá o tradiční postup moderních učebnic s důrazem na procvičení všech jazykových oblastí – mluvený projev, čtení, práce s textem, poslech, písemný projev. Žáci jsou vedeni k samostatné přípravě na výuku a zároveň k aktivnímu podílu při výuce. Vedle tradičních metod se aktivně využívají informační technologie, zejména pro žáky se speciálními potřebami. U všech žáků je tolerováno tempo jejich práce. Žáci tvoří samostatné i týmové výstupy.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků je v souladu se školním klasifikačním řádem.

Hlavní důraz při celkovém hodnocení je kladen na schopnost vyjádřit vlastní myšlenky, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat adekvátně na otázky. Znalosti jsou ověřovány jednak sebekontrolou na cvičeních v příslušné části učebnice a testem po dokončení každého tématu.

Díličím faktorem hodnocení je zvládnutí odborné terminologie a gramatiky.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- pochopit výhody znalosti cizího jazyka pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní

- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace; efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Počet hodin         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>– odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>– čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>– vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>– reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> <li>– požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> <li>– vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> <li>– zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání</li> </ul> | 22/I, 17/II, 15/III | <p>Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>– receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>– produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>– produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.</li> <li>– jednoduchý překlad</li> <li>– interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>– interakce ústní</li> <li>– interakce písemná</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>– vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>– vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>– uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>– používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul> | <p>22/I, 17/II, 15/III</p> | <p>Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>– hláskuje</li> <li>– ovládá mezinárodní transkripci</li> <li>– slovní zásoba a její tvoření</li> <li>– tvoří podstatná a přídavná jména, příslovce</li> <li>– gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>– sloveso být, mít, modální slovesa</li> <li>– předložky, spojky</li> <li>– zájmena osobní, předmětová, přivlastňovací, neurčitá</li> <li>– vyjádření přítomnosti</li> <li>– vyjádření minulosti</li> <li>– vyjádření dějů souvisejících s minulostí i přítomností</li> <li>– vyjádření budoucnosti</li> <li>– grafická podoba jazyka a pravopis</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>– používá odbornou slovní zásobu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>22/I, 22/II, 20/III</p> | <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, recept, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj.</li> <li>– komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti,</li> </ul>                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               | objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod.<br>– jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka</li> <li>– zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech</li> </ul> | 10/II, 10/III | <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí</li> <li>– informace ze socio-kulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice</li> </ul>                            |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Občanská nauka                                                        |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 3      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- naučit žáky správně a srozumitelně formulovat postoje, názory a myšlenky
- formovat sociální kompetence žáků
- vytvářet schopnost žáků vyhledávat, kriticky hodnotit a efektivně využívat informace
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů
- připravit žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti
- kultivovat politické, sociální, právní a ekonomické vědomí žáků a posilovat jejich mediální a finanční gramotnosti
- využívat osvojených vědomostí při řešení problémů občanského, osobního a právního charakteru

### Charakteristika učiva:

Výuka je zařazena do všech tří ročníků oboru, a to po jedné hodině týdně. Věnuje se tématům Člověk v lidském společenství, Člověk jako občan, Člověk a právo, Významné mezníky v dějinách české státnosti, Problematika současného světa.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- projevoval občanskou aktivitu, vážil si demokracie a svobody, preferoval demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupoval zejména proti korupci, kriminalitě, jednal v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektoval lidská práva, chápal meze lidské svobody a tolerance, jednal odpovědně a solidárně
- přemýšlel o skutečnosti kolem sebe, tvořil si vlastní úsudek, nenechal se manipulovat
- uznával, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- na základě vlastní identity ctil identitu jiných lidí, považoval je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostil se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti
- vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, odpovědně řešil své finanční záležitosti, neničil majetek, ale pečoval o něj, snažil se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu
- uplatňoval zodpovědný, vytrvalý a poctivý přístup k práci, respektoval pravidla
- byl tolerantní k názorům jiných, byl ochotný k případnému kompromisu
- ujasnil si hodnotovou orientaci
- jednal uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale též pro veřejný zájem
- rozuměl své současnosti
- uvědomil si vlastní identitu
- jednal odpovědně a přijímal odpovědnost za své rozhodnutí a jednání
- cítil potřebu občanské aktivity, vážil si demokracie a svobody, usiloval o její zachování a zdokonalování
- preferoval demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupoval zejména proti korupci, kriminalitě, jednal v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji
- respektoval lidská práva, chápal meze lidské svobody a tolerance, jednal odpovědně a solidárně
- uznával, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej
- cílevědomě zlepšoval a chránil životní prostředí, jednal v duchu udržitelného rozvoje
- vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, neničil hodnoty, ale pečoval o ně, snažil se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i širší komunitu
- posoudil důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujal k mediálním obsahům kritický odstup

### Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti.

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízený dialog
- samostatná práce
- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, data-projektoru, interaktivní tabule



### Hodnocení výsledků žáků:

K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka, dle platného školního klasifikačního řádu.

Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi.

Při hodnocení budou:

- posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné zkoušení u tabule, vyhodnocení soutěží
- zohledněny: snaha, kladný přístup žáků k práci i domácí příprava

Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- ☐ mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezáujatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- ☐ 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 gramotný
- využívat svých společenskovedních vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů právního a sociálního charakteru
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- formulovat věcně, pojmově a formálně správně své názory na sociální, politické, praktické ekonomické a etické otázky, náležitě je podložit argumenty, debatovat o nich s partnery
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky
- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být připraven si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- být ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy

- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> <li>– popíše lidové tradice v regionu</li> <li>– vysvětlí poslání různých kulturních institucí</li> </ul>                                                                                                                                                            | 5/1         | Kultura <ul style="list-style-type: none"> <li>– kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>– kultura bydlení a odívání</li> <li>– lidové umění a užitá tvorba</li> <li>– ochrana a užívání kulturních hodnot</li> <li>– kulturní a přírodní památky v regionu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– reprodukuje vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>– definuje a aplikuje zásady společenského chování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     | 5/1         | Kultura společenského chování, životní styl <ul style="list-style-type: none"> <li>– kvalita mezilidských vztahů, principy komunikace a zvládání konfliktů</li> </ul>                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojmenuje strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního, etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří</li> <li>– objasní, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami</li> </ul> | 4/1         | Člověk v lidském společenství <ul style="list-style-type: none"> <li>– lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>– důležité sociální útvary ve společnosti</li> <li>– sociální role a konflikt rolí</li> <li>– institucionální pomoc při řešení problémů</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce a pro společnost</li> <li>– popíše, co je šikana, posoudí její důsledky</li> <li>– vyjádří vlastními slovy význam dobrých sousedských vztahů a solidarity</li> </ul>                                                                                                       | 4/1         | Malé sociální skupiny a vztahy v nich <ul style="list-style-type: none"> <li>– rodina a její význam, vztahy mezi generacemi</li> <li>– třída a vrstevníci</li> <li>– problémy, zdroje a řešení konfliktů</li> <li>– komunita, sousedství</li> </ul>                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– interpretuje jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi</li> <li>– vysvětlí na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit</li> <li>– vysvětlí příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit</li> </ul>                                                                                                           | 4/I   | <p>Velké sociální skupiny a vztahy v nich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dav, publikum, populace, veřejnost</li> <li>– rasy, etnika, národy, národnosti</li> <li>– migranti, azylanti, emigranti</li> <li>– solidarita a principy solidarity</li> </ul>                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– formuluje, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4/I   | <p>Vztahy mezi pohlavími</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– postavení mužů a žen ve společnosti</li> <li>– volba životního partnera</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– definuje specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>– vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       | 3/I   | <p>Náboženství a církve v současném světě</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– víra a ateismus</li> <li>– náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků</li> <li>– vyjmenuje způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li> <li>– kriticky hodnotí média, využívá jejich nabídku pro zábavu i osobnostní rozvoj</li> <li>– vysvětlí principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů</li> </ul>                                         | 4/I   | <p>Média</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– svobodný přístup k informacím</li> <li>– zpravodajství, objektivita zpravodajství</li> <li>– menšiny v médiích</li> <li>– podstata a principy reklamy</li> <li>– etika reklamy a morální kodex reklamy</li> </ul>                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní podstatu demokratického a totalitního státu</li> <li>– objasní podstatu demokratického státu</li> <li>– popíše český politický systém</li> <li>– popíše strukturu veřejné správy a samosprávy</li> <li>– objasní úlohu politických stran</li> <li>– charakterizuje demokracii</li> <li>– vysvětlí význam lidských práv, hrozby demokracie</li> <li>– posoudí příklady z aktuálních situací</li> </ul> | 17/II | <p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– stát, vznik a podstata</li> <li>– ústava a politický systém ČR</li> <li>– struktura veřejné správy a samosprávy</li> <li>– politické strany</li> <li>– demokracie</li> <li>– lidská a občanská práva</li> <li>– hrozby demokracie – radikalismus, extremismus, rasismus, terorismus</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní podstatu právního státu</li> <li>– popíše činnost policie, soudů, notářství</li> <li>– objasní způsobilost k právním úkonům</li> <li>– vysvětlí význam trestní odpovědnosti a trestu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       | 16/II | <p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– právní stát a právní vztahy</li> <li>– soustava právních institucí v ČR</li> <li>– právní minimum</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči</li> <li>– vysvětlí pojem vyživovací povinnost</li> <li>– vysvětlí zásady státní sociální politiky</li> <li>– popíše jednotlivé kroky k řešení případu soc. nouze</li> </ul>                                                                               |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– trestní právo</li> <li>– právo rodinné</li> <li>– státní sociální politika</li> <li>– sociální zabezpečení občanů</li> </ul>                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje a popíše státní symboly ČR</li> <li>– uvede význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa</li> </ul>                                                                                                                                                 | 4/III  | <p>Česká státnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– státní a národní symboly, národní tradice</li> <li>– státní svátky a významné dny ČR</li> </ul>                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku Československa roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický</li> </ul>                                                                                                                            | 3/III  | <p>Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vznik ČSR, období první republiky</li> <li>– významné osobnosti českých meziválečných dějin</li> <li>– meziválečná kultura</li> </ul>                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjádří slovně nacistické snahy o likvidaci čes. národa v letech 1939-1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů</li> <li>– formuluje formy a způsoby boje za svobodu a vlast, uvede významné osobnosti a vysvětlí jejich význam</li> <li>– popíše holocaust a genocidu Židů a Rómů</li> </ul> | 3/III  | <p>Ztráta samostatnosti České republiky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2.světová válka</li> <li>– období okupace</li> <li>– druhy odboje – formy a význam, vybrané osobnosti odboje</li> <li>– holocaust a nacismus</li> </ul>                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– určí způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele</li> <li>– popíše konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat</li> </ul>                                                                                   | 3/III  | <p>Česká státnost po roce 1945</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poválečné změny</li> <li>– nastolení komunistické diktatury v roce 1948</li> <li>– významné mezníky 50.-60. let</li> </ul>                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní pojem „Pražského jara“ a jeho podstatu</li> <li>– vybere některé osobnosti roku 1968 a roku 1989</li> <li>– vysvětlí pojem „sametová revoluce“</li> <li>– objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa</li> </ul>                                                                     | 3/III  | <p>Historické mezníky v boji za svobodu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pražské jaro 1968 - pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje</li> <li>– listopad 1989</li> <li>– rozpad Československa 1993</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje globální problémy současného světa, vysvětlí jejich podstatu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          | 10/III | <p>Soudobý svět a Evropa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– problémy současného světa</li> </ul>                                                                                                                                                                             |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uveďte příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy</li> <li>– vlastními slovy charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>– na konkrétních problémech současného světa objasní, jak problém vznikl, jak je řešen a jeho další vývoj</li> <li>– uveďte příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky</li> </ul> |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země</li> <li>– náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě</li> <li>– ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení</li> <li>– co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace</li> <li>– trvale udržitelný rozvoj</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uveďte skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání</li> <li>– vysvětlí postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU</li> <li>– vysvětlí funkci OSN a NATO</li> <li>– vyjmenuje konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru</li> </ul>                                                                                                                  | 4/III | <p>Evropská unie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skladba a cíle EU, orgány EU</li> <li>– postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU</li> <li>– OSN, NATO</li> <li>– činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání</li> </ul>                                                                              |



|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Komunikace                                                            |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 0         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Komunikace je naučit žáky uvědomovat si a plně prožívat vlastní identitu. Návazně aktivně využívat všech složek komunikace v profesním i společenském kontaktu. Rozvíjet sociálně komunikativní kompetence, kultivovat vlastní emoční prožívání. Cílem je naučit žáky empatickému nazírání a tím umožnit intenzivnější vnímání a pochopení chování a jednání druhých osob, v rovině profesních a mezilidských vztahů. Důležitým cílem je také aktivní zvládnutí procesu učení, využívání neverbální komunikace a osvojení si základních složek verbální a písemné komunikace, včetně stavby a techniky verbálního projevu.

Cílem je vést žáky k osvojení zásad profesní komunikace, duševní hygieny a zdravého životního stylu. Směřovat žáky k vědomému začlenění bio-psycho-sociálního zdraví do hodnotové orientace osobnosti. Osvojovat si aktivní přístup k prvkům komunikace při respektování zásad pracovní a společenské etikety formou praktického nácviku řešení reálných modelových situací a jednoduchých projektů, běžných v oblasti služeb a v mezilidských vztazích.

### Charakteristika učiva:

V úvodní části předmětu se žáci seznámí s obsahem základních pojmů sociální psychologie a psychologie osobnosti. Naváže blok psychologie učení, zaměřený na praktické využití obecných závěrů při získávání, třídění a uchovávání informací. Následuje nejobsažnější celek psychologie mezilidských vztahů zaměřený na pochopení objektivních souvislostí nastávajících při profesním i osobním kontaktu, s důrazem na praktické zvládnutí identifikace a aktivní používání prvků neverbální komunikace, schopnosti zformulovat a kultivovat slovní projev. Navazuje učivo shrnující specifika komunikace a využití psychologie ve službách, zaměřené na účinné jednání s lidmi, řešení konfliktních situací i reálných modelových situací v oblasti služeb. Poslední celek předmětu se zabývá praktickými zásadami duševní hygieny, schopnostmi aktivního odpočinku a vedením zdravého životního stylu jako základního předpokladu trvale udržitelného vysokého profesního výkonu pracovníka ve službách. V II. ročníku se žáci seznámí s prvky písemné komunikace běžné v základní oblasti pracovních a obchodních vztahů.



Předmět je součástí společenskovední složky kurikula a navazuje na předmět základy společenských věd. Výuka bude probíhat v dotaci 1hod.týdně v I.a II. ročníku.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žáci uvědomovali vlastní emoční prožívání a dokázali pochopit chování a jednání druhých v rovině mezilidských a profesních vztahů. Směřuje k osvojení zásad týmové práce při respektování jedinečnosti osobnosti a nacházení účinné strategie pro jednání s lidmi a při řešení konfliktních situací. Vede ke kritickému ztotožnění se s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích. Vede k osvojení zásad duševní hygieny a dodržování pravidel práce v pracovní skupině a celoživotní odpovědnosti za své bio-psycho-sociální zdraví.

#### Strategie výuky:

Učivo si žák osvojuje na základě sociálně-komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací a možností jejich řešení, činnostního učení a autodidaktických metod. Široce je využíváno praktických cvičení pro řešení modelových situací, rétorických projevů a samostatné i týmové řešení jednoduchých projektů.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě ústního a písemného zkoušení, úrovně zpracování zadaných úkolů (seminárních prací, řečnických prezentací s využitím vizualizace, a jednoduchých projektů). Dále je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce a vlastní kreativita při vypracování zadaných úkolů. Pro hodnocení a klasifikaci žáků v předmětu se využívá školního klasifikačního řádu.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí



- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přispívat k vytváření vstřícných vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- 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
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- být ochopen jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- být ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace

- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- aktivně pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Počet hodin | Učivo                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aplikuje poznatky obecné psychologie v osobním i pracovním životě, aktivně vnímá složky osobnosti (temperament, schopnosti, charakter) a chápe specifika individuálního zaměření osobnosti (potřeby, motivace, zájmy, poruchy zaměřenosti, citové deprivace, frustrace, sebe-aktualizace)</li> <li>– porozumí aspektům psychologie učení a aktivně využívá druhů učení (podmiňování, aproximace, senzorické, verbální, pojmové, nápodoba) k dosažení stavu efektivního studia</li> </ul> | 4/I         | Základy obecné psychologie      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– analyzuje druhy komunikace (komunikace verbální a neverbální, komunikace symetrická a nesymetrická, komunikace harmonická a konfliktní, komunikace formální a neformální), a aplikuje odpovídající komunikační prvky v situacích mezilidských vztahů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      | 3/I         | Psychologie mezilidských vztahů |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí prvky užití řeči těla, vysvětlí souvislost sebeúcty osobnosti</li> <li>– zvládne zásady držení těla, rozliší fáze anatomie setkání a dokáže aktivně používat základní prvky neverbální komunikace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4/I         | Neverbální komunikace           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí vlivy působící na mluvený projev, vymezí prvky osobnosti řečníka a charakteru řeči</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8/I         | Verbální komunikace, rétorika   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí souvislosti rovnováhy mezi obsahem a formou ústního či písemného sdělení</li> <li>– aplikuje techniky projevu (konfrontační projev nebo jednání, polemika, proti-argumentace, jak zabránit, aby nesouhlas přerostl v hádku, prostředky pomáhající důrazu argumentu, prostředky vytvářející napětí, prostředky dodávající estetický účinek) pro jednoduchá sdělení nebo vyjádření názoru</li> <li>– porozumí logice stavby verbálního a písemného projevu</li> <li>– dokáže se připravit na mluvený projev a projev přednést</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– definuje specifika osobnosti pracovníka obsluhy a služeb a osobnost zákazníka</li> <li>– vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách</li> <li>– uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů</li> <li>– pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>– komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou</li> <li>– vymezí odlišnosti forem komunikace ve službách (ústní komunikace, telefonní styk, písemná komunikace, elektronická komunikace, bibliografické citace)</li> <li>– rozpozná typy zákazníků a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům, řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta, respektuje národní mentalitu a zvyklosti</li> <li>– dokáže aplikovat prvky účinného jednání s lidmi a využívat zvládací strategie běžných modelových situací v oblasti služeb (strategie jednání s lidmi - navázání kontaktu, naslouchání, argumentace, reakce na námitky, pozitivní orientace a asertivita, řešení konfliktů, zejména u náročných povahových typů osob)</li> <li>– uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí</li> </ul> | 12/I | <p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– osobnost, vzhled</li> <li>– společenské chování a profesní vystupování</li> <li>– typy zákazníků</li> <li>– národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí hlavní prvky funkčního uspořádání podniku a pracoviště a popíše obecné zásady podnikové kultury, propagace podniku a orientuje se v hlavních podnikových předpisech</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam zdravého životního stylu</li> <li>– charakterizuje prvky aktivní ochrany duševního zdraví a objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           | 2/I   | Duševní hygiena pracovníka ve službách                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce</li> <li>– píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>– vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností</li> <li>– ovládá normalizovanou úpravu obchodního dopisu</li> <li>– rozlišuje jednotlivé části obchodního dopisu</li> </ul> | 8/II  | <p>Písemná komunikace a využití techniky v komunikaci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy práce na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou</li> <li>– úprava písemností</li> <li>– vyhotovování obchodních písemností</li> <li>– tvorba obchodního dopisu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vypracovává nabídku a odlišuje jejich druhy</li> <li>– sestavuje poptávku a objednávku</li> <li>– vyplňuje dodací list a fakturu</li> <li>– reklamuje a urguje nedostatky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13/II | Písemnosti při obchodování                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zpracuje zprávu ze služební cesty</li> <li>– vyplní cestovní příkaz</li> <li>– sestaví životopis v požadované formě a motivační dopis</li> <li>– vypracuje pracovní smlouvu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         | 7/II  | Písemnosti při organizování a řízení podniku                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– seznámí se s tiskopisy různých bankovních ústavů</li> <li>– vyplní formuláře složenek</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5/II  | Písemnosti ve styku s peněžními ústavů a poštou                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/ 01 Cukrář                                                    |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Chemie                                                                |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 0         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- vysvětlit význam a využití chemických látek pro člověka (v potravinářství, zdravotnictví, průmyslu, zemědělství apod.)
- naučit žáky využívat chemické poznatky v občanském i profesním životě
- přispívat k pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů
- formovat vztah k přírodě, k udržitelnosti rozvoje
- umožnit proniknout do dějů, které probíhají v přírodě
- používat správnou chemickou terminologii, symboliku a značení

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním i druhém ročníku jednu vyučovací hodinu týdně.

Učivo navazuje na odborné předměty, zejména na technologii a suroviny.

Je zaměřeno na tematické celky související s chemickým složením látek (chemické vazby a reakce), na tematické celky, které souvisejí se složením organismů, charakterizuje významné přírodní látky a jejich zastoupení v potravinách. Učivo má také objasnit žákům mechanismus technologických změn při skladování potravin a pečení.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci uměli využívat poznatky chemie v praktickém životě, logicky uvažovali a řešili jednoduché chemické problémy a aby uměli posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti pro živé organismy.

### Strategie výuky:



Výuka je vedena formou výkladu nebo řízené diskuse. Jsou využívány názorné pomůcky, učebnice, tabulky, grafy, data projektor, videokazety a především otevřené zdroje informací.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Malé alternativní testy, písemné i ústní zkoušení, především aktivita a práce při vyučování. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- řešit problematiku chemických reakcí v závislosti na složení látek
- písemně zpracovávat práce zabývající se problematikou chemie ve vztahu k surovinám a jejich úpravě
- diskutovat při řešení problematiky chemie s návazností na znalosti z předmětu technologie a poznatky a zkušenosti z odborného výcviku a osobního života
- učit se přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností a přijímat radu i kritiku
- pracovat v týmu a odpovědně plnit svěřené úkoly
- využívat prostředky komunikačních a informačních technologií a pracovat s informacemi

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- být seznámen s problematikou koncentrace škodlivin v potravinách a s významem správné životosprávy
- se zaměřit na ochranu přírody a likvidaci odpadních látek a plastů

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>– dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>– vyhledá hodnoty základních chemických veličin v chemických tabulkách</li> <li>– popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby</li> <li>– zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>– popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků</li> <li>– vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> <li>– vyjádří složení roztoku, je schopen roztok požadovaného složení připravit</li> <li>– provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> </ul> | 17/I        | Úvod do studia chemie, Obecná chemie <ul style="list-style-type: none"> <li>– Chemie a její disciplíny</li> <li>– Klasifikace látek a metody jejich čištění</li> <li>– Vlastnosti, složení a struktura chemických látek (atom, molekula)</li> <li>– Chemické prvky a symbolika, periodická soustava prvků, sloučeniny</li> <li>– Chemická vazba</li> <li>– Chemické reakce, rovnice</li> <li>– Disperzní soustavy a roztoky</li> <li>– Základní výpočty v chemii</li> <li>–</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí vlastnosti anorganických látek</li> <li>– tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>– charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě</li> <li>– posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> <li>–</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 16/I        | Anorganická chemie <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>– Názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>– Vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich derivátů</li> <li>– tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy uhlovodíků a některých derivátů</li> <li>– uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16/II       | Organická chemie <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>– Základy názvosloví organických sloučenin</li> <li>– Klasifikace uhlovodíků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybrané anorganické sloučeniny posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> <li>– Vybrané deriváty uhlovodíků</li> <li>–</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>– Charakterizuje nejdůležitější přírodní látky – bílkoviny, sacharidy, tuky</li> <li>– popíše vitamíny, jejich klasifikaci (vitamíny rozpustné v tucích a ve vodě), vysvětlí jejich význam pro lidský organizmus, onemocnění z nadbytku či nedostatku vitaminů a jejich projevy a popíše zdroje jednotlivých vitaminů</li> <li>– charakterizuje hormony a jejich funkce v organismu, enzymy jako biokatalyzátory</li> <li>– objasní význam DNA a RNA v organismu</li> <li>– vysvětlí význam alkaloidů (léčiva, drogy)</li> <li>– popíše vybrané biochemické děje</li> </ul> | 17/II | <p>Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Chemické složení živých organismů</li> <li>– Charakteristika chemických dějů v živých organismech</li> <li>– Lipidy</li> <li>– Sacharidy</li> <li>– Peptidy a bílkoviny</li> <li>– Biokatalyzátory – vitamíny, hormony, enzymy</li> <li>– Nukleové kyseliny, steroidy, alkaloidy, terpeny</li> <li>– Biochemické děje</li> </ul> |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                              |                  |                  |               |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|---------------|
| Název školy:                   | <b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35</b> |                  |                  |               |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | <b>29-54-H/002 Cukrář</b>                                                    |                  |                  |               |
| Školní vzdělávací program:     | <b>CUKR 2022</b>                                                             |                  |                  |               |
| Datum platnosti:               | <b>od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem</b>                              |                  |                  |               |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Ekologie</b>                                                              |                  |                  |               |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | <b>1. ročník</b>                                                             | <b>2. ročník</b> | <b>3. ročník</b> | <b>celkem</b> |
|                                | <b>1</b>                                                                     | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>1</b>      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- motivovat k celoživotnímu vzdělávání v oblasti ekologie
- prosadit u žáka pozitivní postoj k přírodě a angažovanost při její ochraně
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním ročníku a to jednu hodinu týdně.

Zahrnuje základní okruhy ekologického vzdělávání. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování vztahů k životnímu prostředí. Cílem je formovat ekologické myšlení žáka.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k:

- uvědomění si osobní zodpovědnosti při dodržování zásad udržitelného rozvoje v osobním životě i v odborné praxi
- rozvinutí pozitivního vztahu k přírodě, ochraně přírody

### Strategie výuky:

- expoziční metody: motivační vyprávění, motivační rozhovor, motivační diskuse, heuristický rozhovor, prezentace didaktických materiálů, Internet, interaktivní tabule



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- metody osvojování nového učiva: didaktická hra, laboratorní práce, vyhledávání informací, studium odborné literatury, skupinová a individuální práce žáků, projektová metoda výuky
- klasické metody: výklad, rozhovor, vysvětlení
- fixační metody: ústní opakování učiva, procvičování, praktické upevňování vědomostí (pokusy, projekty)

#### Hodnocení výsledků žáků:

Na hodnocení výsledků budou mít vliv písemné testy po probrání jednotlivých tematických celků, průběžné ústní zkoušení, aktivní přístup při řešení úkolů, míra osvojení znalostí, dovedností a návyků při praktických cvičeních, práce s informacemi.

Kritéria hodnocení jsou dána školním klasifikačním řádem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívat jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání

### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede základní ekologické pojmy a charakterizuje vztahy mezi organizmy a prostředím, rozliší a charakterizuje abiotické a biotické faktory života</li> <li>– vysvětlí potravní vztahy v přírodě</li> <li>– charakterizuje podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> </ul> | 14/I        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní ekologické pojmy, organizmus a prostředí</li> <li>– podmínky života – sluneční záření, ovzduší, voda, půda, populace,</li> <li>– společenstva</li> <li>– potravní řetězce</li> <li>– stavba, funkce a typy ekosystémů, oběh látek v přírodě</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše různé typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         | 4/I         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– typy krajiny, chráněná území v ČR</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>- objasní vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> <li>- vysvětlí působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>- uvede přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, dokáže posoudit jejich využívání</li> <li>- popíše, jak se nakládá s odpady a uvede možnosti snížení jejich produkce</li> </ul> | 5/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>- odpady, nakládání s nimi, možnost snížení produkce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálním</li> <li>- vymezí základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů</li> </ul>                                                                                                                                                                       | 5/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- globální problémy životního prostředí</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních nástrojů k ochraně životního prostředí</li> <li>- charakterizuje odpovědnosti každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>- navrhne řešení vybraného environmentálního problému na základě příkladů z občanského života a z odborné praxe</li> </ul>                                                                | 5/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady udržitelného rozvoje spojené s výkonem profese cestovní ruch a turistika a gastronomie</li> <li>- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> <li>- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> <li>- ochrana přírody a krajiny, ohrožení životního prostředí při výkonu profese, hlavní rizika</li> </ul> |



|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Matematika                                                            |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1,5       | 1,5       | 4      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky:

- využívat matematických poznatků v praktických úlohách
- matematizovat jednoduché reálné situace
- využívat informace zadané grafy a tabulkami
- numericky počítat a umět odhadnout výsledek
- převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost)
- posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti
- umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.)

### Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání.

Úvodním tématem je operace s reálnými čísly proto, aby žáci zvládli základní početní operace a naučili se je používat v praxi. Dále navazuje téma výrazy a jejich úpravy, aby žáci pochopili, že matematika je prací se symboly. Další témata planimetrie a stereometrie rozvíjejí u žáků rovinnou a prostorovou představivost. Největší důraz je kladen na funkce, pochopení pojmu a vyjadřování různých funkčních záležitostí. Závěrečné téma základy statistiky je začleněno proto, aby žáci dokázali provádět základní statistické výpočty.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Strategie výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, skupinové práce, samostatné práce, řešením příkladů a učením se navzájem.

### Hodnocení výsledků žáků:

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli, písemné testy, bodové hodnocení samostatné práce, namátková kontrola domácích úkolů a na konci každého čtvrtletí písemná práce. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle a v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, obhajovat své názory a postoje a respektovat názory druhých
- adaptovat se na měnící se pracovní a životní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
- pracovat s běžným programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z otevřených zdrojů, hlavně ze sítě Internet
- provádět základní výpočty, reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používat a převádět jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využívat pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- poznávat svět a lépe mu rozumět
- efektivně pracovat s informacemi (umět je získávat a vyhodnocovat)
- být motivován k úspěšné kariéře

- uvědomovat si význam vzdělání pro život
- umět jednat s lidmi
- umět se orientovat v masových obsazích
- mít vhodnou míru sebevědomí
- používat základní programové vybavení počítače
- pracovat s informacemi a komunikačními prostředky

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– provádí aritmetické operace v <math>R</math>;</li> <li>– porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li> <li>– používá různé zápisy reálného čísla;</li> <li>– určí řád reálného čísla;</li> <li>– zaokrouhlí reálné číslo;</li> <li>– znázorní reálné číslo na číselné ose;</li> <li>– zapíše a znázorní interval;</li> <li>– provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li> <li>– určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru;</li> <li>– řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu;</li> <li>– provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</li> <li>– orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li> <li>– provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok;</li> </ul> | 18/1        | <b>1 Operace s čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– číselný obor <math>R</math></li> <li>– aritmetické operace v číselných oborech <math>R</math></li> <li>– intervaly jako číselné množiny</li> <li>– operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)</li> <li>– různé zápisy reálného čísla</li> <li>– užití procentového počtu</li> <li>– mocniny s celočíselným mocnitelem</li> <li>– odmocniny</li> <li>– základy finanční matematiky</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– provádí operace s číselnými výrazy;</li> <li>– určí definiční obor lomeného výrazu;</li> <li>– provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;</li> <li>– rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</li> <li>– modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;</li> <li>– interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> | 15/I  | <b>2 Číselné a algebraické výrazy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– číselné výrazy</li> <li>– mnohočleny</li> <li>– lomené výrazy</li> <li>– algebraické výrazy</li> <li>– definiční obor lomeného výrazu</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině <math>\mathbb{R}</math>;</li> <li>– řeší v <math>\mathbb{R}</math> soustavy lineárních rovnic;</li> <li>– řeší v <math>\mathbb{R}</math> lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;</li> <li>– vyjádří neznámou ze vzorce;</li> <li>– užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    | 15/II | <b>3 Řešení rovnic a nerovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li> <li>– soustavy lineárních rovnic a nerovnic</li> <li>– rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>– úpravy rovnic</li> <li>– vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;</li> <li>– určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;</li> <li>– rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;</li> <li>– určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>– v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>– řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                | 15/II | <b>4 Funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>– vlastnosti funkce</li> <li>– druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>                                             |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá pojmy úhel a jeho velikost;</li> <li>– vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\tan \alpha</math>;</li> <li>– určí hodnoty <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\tan \alpha</math> pro <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math> pomocí kalkulačky;</li> <li>– řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10/II    | <b>5 Goniometrie a trigonometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– goniometrické funkce <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\tan \alpha</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> <li>– trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka;</li> <li>– sestaví trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků;</li> <li>– řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;</li> <li>– graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>– graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>– určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;</li> <li>– určí obvod a obsah kruhu;</li> <li>– určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> <li>– určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>– užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> | 9,5/II   | <b>6 Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– planimetrické pojmy</li> <li>– polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>– metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>– trojúhelníky</li> <li>– kružnice, kruh a jejich části</li> <li>– rovinné útvary – konvexní a nekonvexní</li> <li>– mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky <ul style="list-style-type: none"> <li>○ složené útvary</li> </ul> </li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>– určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>– určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 31,5/III | <b>7 Stereometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>– metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části;</li> <li>– určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>– využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>– aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– užívá a převádí jednotky objemu;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– tělesa a jejich síť</li> <li>– složená tělesa</li> </ul> <p>výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</p>                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</li> <li>– určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      | 8      | <p><b>8 Pravděpodobnost v praktických úlohách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li> <li>– náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> </ul> <p>výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p>              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li> <li>– porovnává soubory dat;</li> <li>– interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>– určí aritmetický průměr;</li> <li>– určí četnost a relativní četnost znaku;</li> <li>– čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.</li> </ul>                     | 10/III | <p><b>9 Práce s daty v praktických úlohách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– statistický soubor a jeho charakteristika</li> <li>– četnost a relativní četnost znaku</li> <li>– aritmetický průměr</li> </ul> <p>statistická data v grafech a tabulkách</p> |



|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Tělesná výchova                                                       |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 3      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Výuka Tělesné výchovy ve škole je základním programem pro osvojování si návyku a upevňování dříve nabytých pohybových dovedností. Umožňuje žákům, aby si uvědomili a kultivovali svůj pohybový projev a usilovali na základě teoretických poznatků a vlastních pohybových zkušeností o rozvoj zdravotně orientované zdatnosti. Cílem tohoto vzdělávání je, aby žáci aktivně vyhledávali příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, průběžně pečovali o svou tělesnou zdatnost, ověřovali si získané vědomosti i účinnost osvojených pohybových činností a vnímali začleňování pohybových aktivit do svého denního režimu jako zcela přirozenou a nezbytnou součást zdravého životního stylu moderního člověka.

### Charakteristika učiva:

Tělesná výchova má činnostní a aplikační charakter, a proto je propojována s ostatními předměty. Řadu informací, dovedností a návyků souvisejících obecně se zdravým životním stylem žák získává i v jiných předmětech. V tělesné výchově (a v dalších formách pohybových aktivit v režimu dne) jsou pak získané poznatky spojovány s konkrétními pohybovými činnostmi a žák si ověřuje jejich platnost. Opačně jsou dovednosti a návyky z tělesné výchovy přenášeny do denního režimu žáků ve škole, ale i mimo ni. V rámci sportovní činnosti se žák učí řešit stresové a konfliktní situace.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k osvojení a rozvoji tělovýchovných dovedností, zlepšení pohybových schopností a osvojení teoretických poznatků z oblasti tělovýchovy, zdraví, péče o tělo, psychohygieny a využití těchto poznatků v životě pro přijetí zásad zdravého životního stylu. Rozvíjíme zároveň kolektivní vazby, kladné postoje ke spolužákům a vyučujícím. Žáci jsou vychovávaní k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

### Strategie výuky:

Názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech), nácvik od jednodušších prvků ke složitějším, od známého k novému. Ve výuce využíváme prostory školních hřišť, sokolovny a v některých případech organizujeme výjezdy na externí sportoviště (bazén v Mladé Boleslavi, hřiště na plážový volejbal, spinning, lyžařské areály, sportovní halu v Benátkách nad Jizerou) a v případě kurzů organizovaných školou i další zařízení.

### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě předvedených výkonů (testování po tematickém bloku), docházky a přístupu. Dodržuje se pětistupňové hodnocení podle Školního klasifikačního řádu.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- dodržovat odbornou terminologii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- snahu naučit se, aby byl schopen práce v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách
- vážit si materiálních a duchovních hodnot

#### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Počet hodin      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> <li>– prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul> | 1/I, 1/II, 1/III | <b>1 Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></li> <li>– mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>– základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>– <b>první pomoc</b></li> <li>– úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>– poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>– stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul> |
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým,</li> </ul>                                                                                                                                                                 | 3/I, 3/II, 3/III | <b>2 Tělesná výchova</b><br>Teoretické poznatky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>zařízení, hygieně a bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>– dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>– dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>– dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>– dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>– sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej</li> <li>– uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>– je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>– dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul> |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>– odborné názvosloví; komunikace</li> <li>– výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>– hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení</li> <li>– cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>– pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>– rozhodování; zásady stravování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení</li> <li>– zdroje informací</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> <li>– dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>– ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3/I, 3/II, 2/III | <p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> <li>○ rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení (plavání, bruslení )</li> <li>○ pořadová, kondiční, relaxační cvičení, všestranně rozvíjející, koordinační, kompenzační aj. cvičení</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>– uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5/I, 5/II, 4/III | <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rychlostní 100m a vytrvalostní běh 1000 m, 1500 m, 3000m, nízký a vysoký start, hod granátem, kriketem a oštěpem, vrh koulí (5 a 3kg), skok do výšky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6/I, 6/II, 6/III | <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (trampolína, kruhy, švédská bedna), akrobacie (sestavy), šplh (tyč)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti                                                                                                                                                                                                                                     |                     | – rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním doprovodem                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání</li> <li>– pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul> | 10/I, 10/II, 10/III | Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> <li>– zaměření na jednotlivé míčové sporty (fotbal, volejbal, přehazovaná,)</li> <li>– herní činnosti jednotlivce, podání, hra ve větších skupinách</li> <li>– florbal, ringo, softbal, frisbee</li> <li>– herní kombinace a systémy</li> <li>– pravidla sportovních her</li> </ul> |
| – dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji                                                                                                                                                                                                 | 1/I, 1/II, 1/III    | Úpoly<br>pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| – využívá různých forem turistiky                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2/I, 2/II, 1/III    | – Sporty v přírodě – např. příprava turistické akce, orientační běh, jízda na kole, lyžování, inline bruslení, vodácké sporty                                                                                                                                                                                                       |
| ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1/I, 1/II, 1/III    | Testování tělesné zdatnosti<br>motorické testy                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| – zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví, je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit                                                                           | 1/I, 1/II, 1/III    | <b>3 Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>– Pohybové aktivity a cvičení (např. jóga), pohybové hry či pohyb v přírodě</li> </ul>                                                                                                       |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Informatika                                                           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 3      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Předmět Informatika připravuje žáka k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky ICT a efektivně je využíval jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě. Žák si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí Internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

### Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích v RVP a je rozděleno do tematických celků (např. Základní pojmy a vývoj ICT, Operační systémy, Kancelářský software, Počítačové sítě atd.). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák nejen navykl využívat prostředky ICT, ale také aktivně reagoval na vývoj informačních a komunikačních technologií v oblastech souvisejících s jeho profesí, ovlivňujících jeho uplatnění na trhu práce i v osobním životě. Žák by měl dodržovat nejen platné zákony související s ICT (např. Autorský zákon), ale i nepsaná pravidla chování na sítích lokálních i globálních (tzv. Netiketa). Měl by si vytvořit zdravě skeptický postoj k informacím získaným z internetu, naučit se ověřovat jejich relevantnost a rozlišovat úroveň zdrojů informací.





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Strategie výuky:

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Žák musí nejprve pochopit základní principy ICT a musí být schopen se orientovat ve výpočetním systému. Z důvodu faktické provázanosti témat se budou jednotlivé tematické celky prolínat a jejich výuka bude mnohdy probíhat v několika cyklech tak, aby žák k náročnějším tématům přešel teprve po zvládnutí základů.

### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě jeho samostatných prací, testů a zkoušení. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- pochopit základní principy informačních a komunikačních technologií
- umět získávat, zpracovávat a prezentovat informace
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů

#### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>– prezentuje znalost možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>– aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>– nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>– orientuje se v běžném systému – prezentuje znalost struktury dat a možností jejich uložení, orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>– využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardwarem</li> </ul> | 8/1         | Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle <ul style="list-style-type: none"> <li>– hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>– základní a aplikační programové vybavení</li> <li>– operační systém</li> <li>– data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>– komprese dat</li> <li>– prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>– ochrana autorských práv</li> <li>– nápověda, manuál</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>– vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>– ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>– rozlišuje hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>– používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>– pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul> | 13/I, 33/II, 30/III | <p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– textový procesor</li> <li>– tabulkový procesor</li> <li>– databáze</li> <li>– software pro práci s grafikou</li> <li>– sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>– další aplikační programové vybavení</li> </ul>                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– prezentuje znalost specifik práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>– samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>– využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování)</li> <li>– ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> </ul>                                                                                                               | 6/I                 | <p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>– připojení k síti a její nastavení</li> <li>– specifiky práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>– e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>– získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          | 6/I                 | <p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informace, práce s informacemi</li> <li>– informační zdroje</li> <li>– Internet</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li><li>– zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li><li>– správně posuzuje validitu informačních zdrojů a používá informace relevantní pro potřeby řešení konkrétního problému</li><li>– správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li><li>– zpracovává běžné i odborné graficky ztvárněné informace (schémata, grafy apod.)</li></ul> |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Ekonomika                                                             |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 0         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- Osvojení základních ekonomických znalostí, orientace v ekonomických jevech a procesech, rozvoj schopností k efektivnímu jednání a hospodárnému chování.
- Zaměření na základní ekonomické pojmy – porozumění jim a schopnost je používat, orientaci v ekonomických souvislostech a rozvoj ekonomického myšlení. Důraz na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání, nikoliv na sumu teoretických poznatků.
- Rozvíjení kompetencí k pracovnímu uplatnění, přehledu o možnostech na trhu práce v daném oboru a povolání a reálné představy o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.
- Příprava na možnost samostatného podnikání v oboru. Získání poznatků o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele, získání základních znalostí o hospodaření podniku, výpočtu mzdy a pojištění, orientace v daňové soustavě.
- Kultivace ekonomického, politického, sociálního a právního vědomí žáků a posilování jejich finanční gramotnosti.

### Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Ekonomické vzdělávání a zahrnuje navržené tematické celky a využívá úzkých mezipředmětových vztahů se Základy podnikání.

- Vymezení základních ekonomických pojmů, tří základních ekonomických otázek, definice trhu, rozdělení trhů, identifikace tržních subjektů, objasnění chování jednotlivých subjektů na různých trzích, fungování tržního mechanismu. Objasnění postavení zaměstnanců v podniku, seznámení se způsoby organizace práce, identifikace druhů škod a možností předcházení škodám, formulování odpovědností zaměstnance a zaměstnavatele. Učivo prvního ročníku vychází z tematických celků RVP Základy tržní ekonomiky a Zaměstnanci.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Seznámení s podnikem, jeho definicí, funkcí a rozdělením a s právními normami souvisejícími se založením a zánikem podniku. Interpretace typů obchodních společností. Pochopení jednotlivých činností, které v podniku probíhají a znalost jejich charakteristiky. Vymezení pojmů majetek podniku a jeho členění, náklady, výnosy a výsledek hospodaření podniku. Začlenění podniku do systému národního hospodářství a vysvětlení vztahů k vnějším subjektům. Učivo zahrnuje tematické celky Podnikání, podnikatel a Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku.
- Zaměření na zvýšení finanční gramotnosti žáků. Seznámení s existencí finančního trhu a bankovní soustavou ČR; objasnění forem platebního styku v národní i zahraniční měně. Objasnění systému daní v ČR, interpretace pojmů přímé a nepřímé daně a daňová evidence, veřejné finance a jejich přerozdělování, sociální a zdravotní pojištění. Učivo vychází z tematických celků Peníze, mzdy, daně, pojistné a Daňová evidenční povinnost.
- Předmět má úzké vazby na další předměty, především na Informatiku, Komunikaci a Občanskou výchovu.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje vedle porozumění základním principům ekonomiky k poctivě, svědomitě a přesně provedené práci, odsouzení negativních společenských jevů, rozvoji etických principů a využívání osvojených poznatků v praxi. Cílem je žáky vybavit nejen teoreticky, ale zabezpečit i rozvoj přenositelných dovedností, které připravují mladé lidi na vstup do světa práce.

#### Strategie výuky:

- Výuka probíhá ve dvou ročnících studia, po jedné hodině týdně, v učebnách formou frontálního vyučování a částečně formou skupinového vyučování, především při uplatňování forem e-learningu a sociálně – komunikativního učení.
- Důraz je kladen na praktické využívání osvojených poznatků, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, práci s aktuálními informacemi, odbornou publikací, aplikaci znalostí v praxi, využití prostředků informační techniky a efektivitu práce s informacemi.
- V rámci snah o propojení teorie a praxe je v rámci výuky organizována exkurze do výrobního podniku, podniku, jehož činnost souvisí se studijním oborem, ČNB, na Úřad práce atd. - vždy v ročníku, ve kterém je teoreticky probrána dotčená oblast ekonomiky.
- Získané poznatky mohou studenti využít při zpracování některého z témat závěrečné zkoušky.

#### Hodnocení výsledků žáků:

- Žáci jsou hodnoceni ústně i písemně (minimálně jedenkrát za čtvrtletí). Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem. Pro hodnocení vědomostí a dovedností je průběžně využívána forma písemná (využití alternativních testů) i ústní. Přezkoušení je zaměřeno na podstatu probrané látky, na samostatné myšlení a schopnost kritického hodnocení.
- Písemné testy následují po vyložení a procvičení jednotlivých témat.



- Praktické úkoly se zaměřením na ověření teoretických znalostí jsou hodnoceny zejména ústně, kde je důležitou součástí také vlastní sebehodnocení, které vychází z výsledků kolektivní diskuse.
- Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence

Žák by měl:

- reagovat na hospodářské dění v regionální, státní i mezinárodní ekonomice, prezentovat svoje názory, vysvětlit a obhájit je
- formulovat své myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování
- prezentovat vědomosti a diskutovat v předmětu ekonomika v návaznosti na odborné předměty a zkušenosti z osobního života, umět se chovat v různých situacích
- přijímat hodnocení výsledků svých znalostí ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví
- být schopen pracovat samostatně i v týmu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem
- využívat prostředků informační a komunikační techniky k efektivní práci s informacemi, získávání aktuálních hospodářských informací, zdokonalit práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, a pracovat s informacemi
- mít na základě přednášek a exkurzí přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

### Průřezová témata

Žák by měl:

- komunikovat, vyjednávat a řešit konflikty v rámci panelové diskuse
- orientovat se v masmédiích, využít je a kriticky zhodnotit danou problematiku
- mít přehled o pracovně právních normách, znát způsob vzniku pracovního poměru, náležitosti pracovní smlouvy, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- seznámit se s podmínkami založení soukromého podniku, znát podstatu a formy podnikání
- využívat internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací
- vyhledat podklady pro zpracování referátů, pro sestavení životopisu a pro získávání aktuálních informací o světové a domácí ekonomice

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Počet hodin   | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;</li> <li>– vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>– na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu;</li> <li>– stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li> <li>– rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>– vypočítá výsledek hospodaření;</li> <li>– vypočítá čistou mzdu;</li> <li>– vysvětlí zásady daňové evidence;</li> </ul>                                                                                                            | 23/I          | <b>1 Podnikání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích</li> <li>– podnikatelský záměr</li> <li>– zakladatelský rozpočet</li> <li>– povinnosti podnikatele</li> <li>– trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena</li> <li>– náklady, výnosy, zisk/ztráta</li> <li>– mzda časová a úkolová a jejich výpočet</li> <li>– zásady daňové evidence</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku;</li> <li>– vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;</li> <li>– vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;</li> <li>– orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;</li> <li>– vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům;</li> <li>– charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;</li> </ul> | 10/I<br>10/II | <b>2 Finanční vzdělávání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk;</li> <li>– úroková míra, RPSN;</li> <li>– pojištění, pojistné produkty;</li> <li>– inflace</li> <li>– úvěrové produkty</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství;</li> <li>– charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát;</li> <li>– provede jednoduchý výpočet daní;</li> <li>– vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 23/II         | <b>3 Daně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– státní rozpočet</li> <li>– daně a daňová soustava</li> <li>– výpočet daní</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění;</li><li>– vyhotoví a zkontroluje daňový doklad.</li></ul> |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– přiznání k dani</li><li>– zdravotní pojištění</li><li>– sociální pojištění</li><li>– daňové a účetní doklady</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Podnikání a práce</b>                                              |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 0                                                                     | 0         | 1         | 1      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- Získání základních vědomostí a dovedností potřebných pro rozvíjení finanční gramotnosti, vlastních podnikatelských aktivit a vedení žáků k praktickému využívání osvojených poznatků v oboru.
- Využití již získaných znalostí a jejich upevnění a prohloubení při vstupu na trh práce a při plánování vlastních podnikatelských aktivit (seznámení se strukturou podnikatelského plánu).
- Příprava na podmínky vstupu na trh práce, možnost samostatného podnikání a simulace řešení všech ekonomických a právních otázek vyplývajících z pracovně právních vztahů a vznikajících při realizaci podnikatelského projektu.
- Příprava na osamostatnění v osobním životě, orientace ve finančním rozhodování domácnosti.
- Rozvinutí schopností pracovat samostatně, odpovědně rozhodovat a nést za svá rozhodnutí odpovědnost, ale také umění pracovat v týmu.

### Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Ekonomické vzdělávání a využívá úzkých mezipředmětových vztahů s Ekonomikou.

- Zaměření na tematické celky, které vymezují základní pojmy národního hospodářství ČR, daňové a evidenční povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů.
- Získání poznatků potřebných pro uplatnění na trhu práce nebo založení živnosti, přehledu o možnostech podnikání v oboru, o povinnostech zaměstnance, zaměstnavatele, výhodách a nevýhodách nezávislého podnikání.
- Seznámení s obsahem podnikatelského záměru a jednotlivými body podnikatelského plánu, s písemnostmi, které se používají v rámci činnosti podniku, v pracovně právních vztazích a při plnění základních povinností podnikatele vůči zaměstnancům a státu. Výuka je založena na hojném využití příkladů z konkrétního hospodářského života s použitím praktických příkladů doplněných základními výpočty.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Předmět má úzké vazby s dalšími předměty, především s Informatikou, Hospodářskými výpočty a Občanskou výchovou.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka směřuje k vytvoření schopnosti posoudit reálné možnosti vlastního ekonomického jednání a vytvořit teoretické i praktické předpoklady pro úspěšné uplatnění na trhu práce, případně pro reálné podnikání. Výuka dále směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, nepodporoval stínovou ekonomiku a dodržoval podnikatelskou etiku.

Strategie výuky:

- Výuka probíhá ve třetím ročníku studia, po jedné hodině týdně, v učebnách formou frontálního vyučování a formou skupinového vyučování, především při uplatňování forem e-learningu a sociálně – komunikativního učení.
- Důraz je kladen na praktické využívání osvojených poznatků, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, práci s aktuálními informacemi, odbornou publikací, aplikaci znalostí v praxi, využití prostředků IT a efektivitu práce s informacemi.
- V rámci snah o propojení teorie a praxe je v rámci výuky organizována exkurze do podniku z oblasti malého a středního podnikání, ve kterém se OSVČ podařilo úspěšně realizovat neobvyklý nebo něčím výjimečný podnikatelský záměr.

Hodnocení výsledků žáků:

- Studenti jsou hodnoceni ústně i písemně (minimálně jedenkrát za čtvrtletí). Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem. Přezkoušení probíhá písemnou (využití alternativních testů) i ústní formou a je zaměřeno na podstatu probrané látky, na samostatné myšlení a schopnost kritického hodnocení.
- Praktické úkoly se zaměřením na ověření teoretických znalostí jsou hodnoceny písemně i ústně, kde je důležitou součástí také vlastní sebehodnocení, které vychází z výsledků kolektivní diskuse.
- Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

**PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- reagovat na aktuální stav trhu práce, možnosti uplatnění na trhu práce, případně podnikání v národním hospodářství, prezentovat svoje názory, vysvětlovat je a obhajovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vstupovat do nich v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování
- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- být schopen v hodinách při řešení problému pracovat samostatně i v týmu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, porozumět zadáním samostatných úkolů, získat informace potřebné k řešení problémů, zhodnotit dosažený výsledek
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi, při vyhledávání informací z podnikatelské oblasti a trhu práce pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu
- získat základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- pochopit odpovědnost zaměstnavatele ve vztahu k zaměstnancům, podnikatele vůči státu apod.
- taktně jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- být ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informační zázemí
- pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky, využívat jich v oblasti podnikání a zpracování podnikových informací, při vyhledávání podkladů a aktuálních informací ze Živnostenského zákona atd.

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– definuje ekonomické systémy a určí, který aktuálně převládá v ČR</li> <li>– vyjmenuje výrobní faktory, určí, co je odměnou za jejich využití a do jednotlivých skupin zařadí příklady ze své praxe</li> <li>– objasní mechanismus působení nabídky a poptávky a pomocí příkladů z praxe doloží jeho vliv na pohyb cen</li> <li>– identifikuje konkurenci a chápe podstatu konkurenčního boje</li> <li>– popíše jednotlivé sektory národního hospodářství a zařadí činnosti související s jeho učebním oborem do těchto sektorů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2/III       | <p>Základní pojmy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ekonomické systémy</li> <li>– výrobní faktory</li> <li>– trh, nabídka, poptávka</li> <li>– konkurence</li> <li>– národní hospodářství, sektory</li> </ul>                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše jednotlivé stupně bankovní soustavy ČR a objasní jejich úlohu</li> <li>– vysvětlí, k čemu slouží běžný bankovní účet, jaké služby mohou banky k tomuto účtu nabízet a chápe rozdíl mezi platbou v hotovosti a bezhotovostním platebním stykem</li> <li>– objasní výhody a rizika finančních půjček, které instituce a za jakých podmínek je poskytují</li> <li>– popíše daňový systém ČR a vysvětlí, proč daně odvádíme</li> <li>– uvede příklady jednotlivých druhů a typů daní (daň z příjmu, DPH), jaké slevy na daních lze uplatnit a zohlednit sociální situaci poplatníka</li> <li>– uvede příklady pojišťovacích produktů, které nabízejí různé typy pojišťoven a posoudí jejich výhody a nedostatky</li> <li>– objasní podstatu a potřebnost sociálního a zdravotního pojištění, uvede, kdo se na jeho platbě podílí</li> </ul> | 6/III       | <p>Finanční rozhodování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bankovní soustava</li> <li>– daňová soustava</li> <li>– pojišťovací systém</li> <li>– sociální pojištění</li> <li>– zdravotní pojištění</li> </ul>                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v základních pracovně právních předpisech (Zákoník práce)</li> <li>– popíše podmínky vzniku, změn a ukončení pracovního poměru</li> <li>– vyjmenuje povinné náležitosti pracovní smlouvy a uvede příklady dalších ujednání, která může obsahovat</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6/III       | <p>Pracovně právní vztahy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní pracovněprávní předpisy</li> <li>– pracovní smlouva</li> <li>– povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance</li> <li>– odměny za práci</li> <li>– další vzdělávání a školení zaměstnanců</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní práva a povinnosti zaměstnavatele vůči zaměstnanci a zaměstnance vůči zaměstnavateli vyplývající z pracovního poměru</li> <li>– uvede formy odměn za práci, vyjmenuje druhy mezd, objasní konstrukci mzdy a vysvětlí rozdíl mezi super-hrubou, hrubou a čistou mzdou</li> <li>– vyjmenuje druhy zaměstnaneckých výhod, které mohou zaměstnavatelé nabízet (další vzdělávání a školení, možnosti profesního růstu, zahraniční stáže, příspěvky na dopravu, zaměstnanecké slevy atd.)</li> <li>– vysvětlí, proč je důležité dodržovat předpisy BOZP, uvede konkrétní příklady bezpečnostních a hygienických předpisů, se kterými se setkal v praxi na pracovišti</li> </ul>                                                                                                              |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP)</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje zákony, na jejichž základě lze podnikat v konkrétním pracovním oboru</li> <li>– posoudí možnosti podnikání vzhledem ke svým schopnostem a získaným vědomostem a dovednostem, na příkladu popíše základní podmínky podnikání a povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>– objasní podstatu podnikatelského plánu a zásady jeho zpracování</li> <li>– vyjmenuje hlavní body struktury podnikatelského plánu</li> <li>– prezentuje vlastní nápad na podnikatelský záměr a posoudí výhody a nedostatky nezávislého podnikání</li> <li>– zná základy aktuální verze programu Windows</li> <li>– vytvoří vlastní internetovou stránku</li> <li>– aktivně využívá možností internetové komunikace v podnikání</li> <li>– vytvoří jednoduchou prezentaci v programu Power Point</li> </ul> | 6/III | <p>Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zákony upravující podmínky podnikání</li> <li>– podstata podnikatelského plánu</li> <li>– klady a zápory nezávislého podnikání</li> <li>– počítač v praxi podnikatele</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní pojem „celoživotní vzdělávání“ a uvede formy podpory zájmu zaměstnanců o další zvyšování kvalifikace</li> <li>– uvede příklady vzdělávacích institucí, na nichž se může dále vzdělávat</li> <li>– vysvětlí, jak postupovat při hledání zaměstnání</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4/III | <p>Pracovní uplatnění</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem celoživotní vzdělávání</li> <li>– uplatnění v profesi</li> <li>– úřad práce</li> <li>– zprostředkovatelny práce</li> </ul>                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní úlohu úřadů práce, možnosti využití služeb zprostředkovatelen práce a pracovních agentur, získá informace z mezinárodní sítě internet</li> <li>- zjistí možnosti uplatnění své profese v zahraničí a vyjmenuje rizika zprostředkování práce v zahraničí</li> <li>- uvede své priority při hledání zaměstnání a faktory, které mohou jeho rozhodování ovlivnit</li> <li>- popíše obsah strukturovaného životopisu a formu jeho zpracování</li> <li>- objasní, k čemu slouží motivační dopis a co by měl obsahovat</li> <li>- má představu o průběhu přijímacího pohovoru a jak se na něj připravit</li> </ul>                                                                                                                                                              |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce v zahraničí</li> <li>- strukturovaný životopis</li> <li>- motivační dopis</li> <li>- přijímací pohovor</li> </ul>                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe rodinu jako základ státu a domácnost jako jeden ze subjektů trhu</li> <li>- objasní cíle domácnosti při uplatňování na trhu v roli prodávajícího (nabídka pracovní síly) a v roli zákazníka (poptávka po statcích a službách)</li> <li>- popíše příjmy a výdaje běžné domácnosti</li> <li>- sestaví rodinný rozpočet včetně možností vlastního podílu na něm (osobní rozpočet)</li> <li>- vyjmenuje finanční produkty, které může domácnost při svém hospodaření využít</li> <li>- vytvoří návrh, jak naložit s volnými finančními prostředky</li> <li>- uvede možnosti řešení nedostatku finančních prostředků</li> <li>- zná rizika předlužení a možnosti, jak mu předcházet</li> <li>- využije možností insolventního zákona k návrhu na oddlužení domácnosti</li> </ul> | 4/III | <p>Hospodaření domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domácnost – subjekt trhu</li> <li>- příjmy a výdaje domácnosti</li> <li>- rodinný rozpočet</li> <li>- finanční produkty</li> <li>- volné finanční prostředky</li> <li>- nedostatek finančních prostředků</li> <li>- oddlužení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede druhy reklamací ve svém oboru</li> <li>- uvede možnosti řešení reklamace ve VS</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2/III | Ochrana spotřebitele                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Cukrářská technologie                                                 |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 2,5                                                                   | 3         | 3         | 8,5    |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákovi znalosti o správné úpravě, přípravě a použití surovin. Žák si osvojí hygienické předpisy v potravinářském provozu a seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v cukrářské výrobě. Dalším cílem předmětu je správné využití surovin při přípravě těst, ručním i strojovým zpracování a tvarování, kynutí výrobků, pečení a dohotovování. Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech, zejména v technologii a odborném výcviku, při volbě vhodných surovin pro danou technologii, při senzorickém hodnocení a při určování optimálních podmínek pro skladování.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák osvojil přehled a informace o základních surovinách používaných v cukrářské výrobě, jejichž správný výběr a úprava je důležitá pro technologické postupy výroby všech cukrářských a pekařských výrobků. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Suroviny, Cukrářské stroje a Odborného výcviku. Do výuky jsou zařazovány exkurze zaměřené především na nové technologie.

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním ročníku 2,5 vyučovací hodiny týdně, ve druhém a třetím ročníku vždy 3 vyučovací hodiny týdně, celkem 272 vyučovacích hodin.

Učivo navazuje především na odborný výcvik a komunikuje s předmětem Suroviny a předmětem Cukrářské stroje. Zaměřuje se na tematické celky týkající se konkrétních technologických postupů, principů technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky, kontroly jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a zařízení, o jejich funkci, ovládání, jejich běžné údržbě a využití s důrazem na bezpečnost práce. Učivo obsahuje významné tematické celky týkající se pekařské výroby. Zaměřuje se na základy pekářských technologií, zejména technologie





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

výroby chleba a běžného pečiva a základní informace o používaných surovinách. Tyto tematické celky jsou součástí učiva předmětu technologie v prvním a druhém ročníku.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák je veden tak, aby:

- byl schopen samostatně i v týmu řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- byl připraven stanovovat si své osobní a profesní cíle
- byl zodpovědný za své zdraví
- týmově pracoval, přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly
- se přizpůsoboval měnícím se životním a pracovním podmínkám, řešil své sociální a ekonomické záležitosti
- respektoval práva a osobnost druhých lidí, dodržoval zákony
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznával tradice a hodnoty národní, evropské a světové

#### Strategie výuky:

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáka. Jsou využívány názorné pomůcky a ukázky technologického zařízení. Je využíváno formy řízeného rozhovoru, do výuky je zařazováno samostatné řešení technologických problémů a výpočtů, kdy žák uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe. Dále je využívána skupinová práce a odborné exkurze.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Písemné zkoušení na konci každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině, prezentace referátů a zajímavostí, novinek vypracovaných s použitím odborné literatury, časopisů a internetu. Základem pro hodnocení je školní klasifikační řád.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a efektivně se připravovat a vzdělávat
- využívat různé informační zdroje, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- znát možnosti celoživotního vzdělávání
- dosáhnout jazykové způsobilosti příslušné odborné kvalifikace
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků a rozvíjet je
- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady ve světě práce
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a pracovníků
- rozumět principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- volit vhodné zdroje informací a efektivně je využívat

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovat principy udržitelného rozvoje

- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- naučit se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- naučit se vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní, posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- naučit se písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- využít softwaru pro tvorbu prezentací a využít internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu referátů

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Počet hodin | Učivo                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářských provozech</li> <li>– určí kritické body výroby konkrétního výrobku</li> <li>– uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci se surovinami, potravinami a hotovými výrobky, zejména při jejich uchování a skladování</li> <li>– uvede metody zamezující jejich znehodnocení</li> </ul> | 4/I         | Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě<br>Platné předpisy v potravinářském průmyslu<br>HACCP |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede platné právní předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě (dále jen CV)</li> <li>– vysvětlí nutnost dodržovat technologické postupy v CV</li> <li>– vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích CV</li> <li>– vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků</li> <li>–</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |      |                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede druhy cukerných roztoků</li> <li>– popíše vznik cukerných roztoků</li> <li>– vysvětlí principy měření jejich koncentrace</li> <li>– popíše přípravu cukerných roztoků</li> <li>– uvede zásady skladování, vady</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6/I  | Úprava cukru vařením        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí princip přepočtu surovinových norem</li> <li>– vysvětlí výpočet koeficientu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8/I  | Přepočet surovinových norem |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše a rozdělí polevy</li> <li>– uvede význam plev</li> <li>– popíše jednotlivé druhy plev a jejich přípravu, použití</li> <li>– uvede význam náplní a jejich rozdělení</li> <li>– popíše jednotlivé druhy náplní, použití, výrobu, vady</li> <li>– uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 | 22/I | Polevy a náplně             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje tuková těsta</li> <li>– vyjmenuje suroviny a objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>– vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> <li>– popíše způsoby tvarování, pečení, vady</li> <li>– uvede příklady a popíše technologický postup výroby některých výrobků z tukových těst</li> <li>– charakterizuje linecké třeňé těsto</li> <li>– uvede a popíše druhy</li> <li>– vysvětlí výběr a úpravu základních surovin</li> <li>– uvede technologický postup výroby, vady</li> </ul> | 25/I | Tuková těsta a výrobky      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje pálenou hmotu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6/I  | Pálená hmota                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí výběr a úpravu základních surovin</li> <li>- popíše technologický postup, tvarování, pečení</li> <li>- uvede příklady výrobků z pálené hmoty a jejich výrobu, vady</li> </ul>                                                                                                            |       |                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje listové těsto</li> <li>- popíše výběr základních surovin</li> <li>- objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>- uvede technologický postup, tvarování, pečení, vady</li> <li>- charakterizuje chlazená těsta, výrobu, použití, výrobky</li> </ul> | 4/I   | Listové těsto            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základy pekařské výroby</li> <li>- popíše výrobu chleba a jemného pečiva</li> <li>- vysvětlí způsob tvarování, zdobení a pečení</li> </ul>                                                                                                                                                 | 8/I   | Základy pekařské výroby  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy šlehaných hmot</li> <li>- popíše úpravu a výběr surovin, přípravu a použití</li> <li>- uvede výrobky ze šlehaných hmot</li> <li>- uvede jejich přípravu, způsoby tvarování, pečení, vady</li> <li>- definuje rychlošlehač (RP)</li> </ul>                         | 22/II | Šlehané hmoty            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje třené hmoty</li> <li>- vyjmenuje a objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>- uvede technologický postup</li> <li>- uvede pečení a vady</li> <li>- vyjmenuje a popíše výrobky z třené hmoty, jejich výrobu</li> </ul>                            | 10/II | Třené hmoty              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje jádrové hmoty</li> <li>- vyjmenuje a popíše druhy jádrovin</li> <li>- uvede rozdělení jádrových hmot a výrobky z nich</li> <li>- popíše výběr a úpravu zákl. surovin, technologii, vady</li> </ul>                                                                                       | 18/II | Jádrové hmoty            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje čajové a pařížské pečivo</li> <li>- vybere a popíše suroviny</li> <li>- uvede technologický postup</li> <li>- popíše tvarování, pečení a vady výrobků</li> </ul>                                                                                                                         | 6/II  | Čajové a pařížské pečivo |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vymezí pojem smetana živočišného původu a výrobek rostlinného původu s vlastnostmi smetany</li> <li>- uvede podmínky pro šlehání, průběh šlehání</li> <li>- vyjmenuje požadavky na smetanu ke šlehání, podmínky zpracování a skladování</li> <li>- rozdělí smetanové náplně, popíše smetanové krémy</li> <li>- definuje smetanové výrobky, jejich trvanlivost, výrobu, vady</li> </ul>                                                                                                                                                  | 17/II  | Smetanové výrobky, náplně              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede význam zdobení v cukrářské výrobě</li> <li>- vyjmenuje druhy ozdob a popíše jejich přípravu a použití</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 15/II  | Ozdoby a příprava hmot                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší roztoky pravé a nepravé</li> <li>- popíše koloidní soustavy, tvorbu pěny</li> <li>- popíše vlivy působící na šlehatelnost roztoků</li> <li>- vysvětlí pochody v pění při pečení</li> <li>- přepočítá surovinovou normu, koeficient</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 11/II  | Koloidy<br>Přepočty surovinových norem |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje perníkové medové těsto</li> <li>- vyjmenuje a objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>- vyjmenuje a popíše sortiment výrobků</li> <li>- vymezí pojem invertní cukr - vznik, podmínky, význam, využití</li> <li>- popíše výrobu medového těsta, výrobků, tvarování, pečení, vady</li> </ul>                                                                                                                                                                                            | 11/III | Medové perníkové těsto                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše kynuté těsto, jeho vlastnosti</li> <li>- uvede základní suroviny na jeho výrobu</li> <li>- objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin</li> <li>- vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> <li>- vysvětlí způsoby výroby kynutého těsta</li> <li>- popíše tvarování, pečení, vady kynutých výrobků</li> <li>- objasní výrobu tradičních výrobků z kynutého těsta</li> <li>- vysvětlí zrání, změny v těstě při kynutí, průběh kynutí</li> <li>- popíše výrobu listového kynutého těsta a charakterizuje ho</li> </ul> | 20/III | Kynuté těsto, kynuté listové těsto     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zmrzliny, jejich rozdělení, výrobu, vady</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6/III  | Zmrzliny                               |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– vysvětlí důležitost dodržování hygienických pravidel při výrobě zmrzlin, rizika při jejich nedodržení</li><li>– definuje mražené krémy a popíše jejich výrobu</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– charakterizuje Dia výrobky, bezlepkové výrobky</li><li>– přípravu, význam</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3/III  | Dia výrobky                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– rozdělí a charakterizuje restaurační moučníky</li><li>– vyjmenuje technologie přípravy</li><li>– uvede jejich přípravu, použití, speciální druhy</li><li>– - uvede postupy dohotovování včetně estetického ztvárnění</li></ul>                                                                                                                                                                                                                               | 25/III | Restaurační moučníky                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– objasní zásady a způsoby hodnocení cukrářských výrobků</li><li>– vyjmenuje druhy obalů používaných v CV</li><li>– popíše podmínky přepravy výrobků</li><li>– objasní význam balení v CV, systém označování balených cukrářských výrobků a hygienické požadavky a zásady při balení a expedici</li><li>– uvede podmínky pro bezpečnou práci v CV</li><li>– objasní hygienické podmínky a sanitaci</li><li>– objasní systém kontroly kritických bodů</li></ul> | 20/III | Hodnocení jakosti cukrářských výrobků, balení a skladování v cukrářské výrobě<br>Zařízení provozoven |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– popíše využití nových technologií v cukrářské výrobě</li><li>– vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí</li><li>– objasní význam a systém RTP</li><li>– řeší přepočty surovinových norem, význam výpočtů</li></ul>                                                                                                                                                                                                                        | 5/III  | Hlavní směry rozvoje cukrářské výroby<br>Rámcové technologické postupy (RTP)<br>Odborné výpočty      |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Suroviny                                                              |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 1         | 2         | 5      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákovi ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách správného ošetřování a skladování. Předmět vede žáka k pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka. Obsah předmětu usiluje o to, aby žák získané vědomosti využil v odborných předmětech, zejména v Cukrářské technologii a Odborném výcviku, při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a zvolenou technologii jeho výroby. Dále při sensorickém hodnocení a určování optimálních podmínek pro skladování surovin. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména Cukrářské technologie a Odborného výcviku. Vyučující používá praktické ukázky vzorků surovin. Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze s ukázkou použití zejména nových surovin a polotovarů. Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák osvojil znalosti a informace o základních surovinách důležitých v cukrářské výrobě, ujasní si jejich chemické složení a vhodnost použití v jednotlivých cukrářských technologiích. V učivu se objevují i suroviny pro pekařskou výrobu a jejich význam, použití.

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním a třetím ročníku 2 vyučovací hodiny týdně a ve druhém ročníku 1 hodinu týdně, celkem 159 vyučovacích hodin. Učivo navazuje zejména na předmět Chemie a je propojeno s předměty Cukrářská technologie a Odborný výcvik. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisejí s fyziologií výživy, hygienickými předpisy a nejdůležitějšími surovinami používanými v cukrářské výrobě a jejich významem pro technologii výroby. Do výuky jsou zařazeny také nové suroviny, jejich složení a technologický význam a suroviny důležité pro zdravou výživu. K významným tematickým celkům patří suroviny používané v pekařské výrobě. Jsou součástí výuky předmětu Suroviny v prvním a druhém ročníku.



### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák je veden tak, aby:

- znal možnosti celoživotního vzdělávání
- byl schopen samostatně i v týmu řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- pochopil výhody znalosti cizích jazyků a rozvíjel je
- dosáhl jazykové způsobilosti příslušné odborné kvalifikace
- byl připraven stanovovat si své osobní a profesní cíle
- byl zodpovědný za své zdraví
- týmově pracoval, přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly
- se přizpůsoboval měnícím se životním a pracovním podmínkám, řešil své sociální a ekonomické záležitosti
- respektoval práva a osobnost druhých lidí, dodržoval zákony

### Strategie výuky:

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele v návaznosti na znalosti žáka
- řízená diskuse doplněná výkladem
- samostatná práce
- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, dataprojektoru apod.
- odborné exkurze

### Hodnocení výsledků žáků:

- numerické v kombinaci se slovním - vychází z platného školního klasifikačního řádu
- znalosti jsou ověřovány průběžně aktivizačním cvičením, skupinovými pracemi
- zvládnutí učiva tematického celku se ověřuje vždy písemně, dále zpracováním různých projektů
- v předmětu se píše výstupní ročníkové testy



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a umět se efektivně připravovat a vzdělávat
- využívat různé informační zdroje
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznávat tradice a hodnoty národní, evropské a světové
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady ve světě práce
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a pracovníků
- rozumět principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- volit vhodné zdroje informací a efektivně je využívat

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů

- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- naučit se vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní, posuzovat ji z hlediska svých předpokladů profesních cílů
- naučit se písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- využít softwaru pro tvorbu prezentací a využít internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu referátů

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny, uvede příklady</li> <li>– vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka</li> <li>– vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku</li> <li>– uvede způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti, zejména při příjmu do skladu</li> </ul> | 13/I        | <u>Poživatiny:</u><br>Potraviny, pochutiny, nápoje<br><u>Výživa a stravování:</u><br>Živiny<br>Výživová hodnota potravin<br>Hodnocení jakosti surovin |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy</li> <li>– vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> <li>– pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin</li> </ul>                                                                                                                                    | 9/I         | Zásady správné výživy<br><br><br><br><br><br><br><br><br>Druhy výživy                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě</li> <li>– chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      | Diety                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin</li> <li>– popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy</li> <li>– uvede mechanické a chemické prostředky trávení</li> <li>– vysvětlí princip přeměny látek a energií</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5/I  | Fyziologie výživy                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu</li> <li>– ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3/I  | Hodnocení jakosti surovin –<br>Příčiny znehodnocování surovin<br>Skladování<br>Alimentární nákazy |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede význam surovin v cukrářské výrobě</li> <li>– uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CUV</li> <li>– uvede zásady skladování surovin a předcházení změnám probíhajícím při skladování</li> <li>– uvede přírodní sladidla</li> <li>– specifikuje vlastnosti a rozdělí cukry, vznik cukru v přírodě</li> <li>– vysvětlí a popíše výrobu řepného cukru</li> <li>– popíše vlastnosti a složení medu, druhy medu</li> <li>– uvede využití medu a cukru v cukrářské výrobě, skladování</li> <li>– zná druhy náhradních sladidel a jejich využití</li> </ul> | 11/I | <u>Základní cukrářské suroviny:</u><br>Cukry a jiná sladidla                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– načrtne obilninu, popíše její stavbu, uvede složení obilky, včetně chemického složení</li> <li>– rozdělí obiloviny a uvede jejich využití, význam, skladování</li> <li>– rozliší vady, škůdce a choroby obilí</li> <li>– charakterizuje a rozdělí mlýnské výrobky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5/I  | Obiloviny                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní pojem mouka, mlýnské výrobky, jejich výrobu, použití, vady</li> <li>– popíše chemické složení a vlastnosti mouky, skladování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12/I | Výroba mouky<br>Škroby                                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– roztřídí škroby podle druhů, uvede význam, výrobu, vlastnosti</li><li>– definuje modifikovaný škrob a uvede jeho použití</li><li>– popíše výrobu, význam a použití škrobového sirupu v cukrářské výrobě</li></ul>                                                                                                                                                             |        |                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– objasní význam a použití vajec v cukrářské výrobě</li><li>– vysvětlí chemické složení vajec, třídění, značení</li><li>– vymezí skladování vajec a jejich vady</li></ul>                                                                                                                                                                                                       | 8/I    | Vejce                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– uvede význam mléka pro výživu</li><li>– popíše úpravu, ošetření a skladování mléka, využití v cukrářské výrobě, chemické složení</li><li>– vyjmenuje druhy smetany a jejich složení</li><li>– popíše výrobu smetany a jiných mléčných výrobků</li><li>– vysvětlí vliv mléčných výrobků na jakost cukrářských výrobků</li></ul>                                                | 12/II  | Mléko, smetana, mléčné výrobky |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– rozdělí tuky podle původu</li><li>– uvede jejich vlastnosti a výrobu, podmínky skladování, vady</li><li>– objasní pojem emulgátor</li><li>– vysvětlí vliv tuku na technologické postupy</li></ul>                                                                                                                                                                             | 10/II  | Tuky                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– charakterizuje, rozdělí ovoce</li><li>– rozliší druhy ovocných produktů, provede výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky</li><li>– uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce</li><li>– uvede druhy ovoce používaného v cukrářské výrobě a využití čerstvého a kompotovaného ovoce</li><li>– popíše způsoby konzervace ovoce, ovocné výrobky, skladování</li></ul> | 11/II  | Ovoce a ovocné výrobky         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– vyjmenuje jádroviny, jejich druhy, složení, význam, skladování</li><li>– objasní použití jádrovin v cukrářské výrobě</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                | 8/III  | Jádroviny a olejnatá semena    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– popíše podmínky pěstování kakaovníků, druhy</li><li>– objasní úpravu kakaových bobů</li><li>– popíše výrobu základní kakaové hmoty a kakaového prášku</li><li>– uvede druhy čokolády a její výrobu a využití</li><li>– popíše a vysvětlí význam cukrářské kakaové polevy</li></ul>                                                                                            | 10/III | Kakao a čokoláda               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede druhy a význam pochutin</li> <li>– vyjmenuje povzbudivé pochutiny, koření a kořenící přípravky</li> </ul>                                                                                                                                                | 7/III | Pochutiny                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje alkoholické nápoje a jejich výrobu</li> <li>– popíše přípravu řezaných destilátů a jejich využití v cukrářské výrobě</li> <li>– výrobu vína, piva, druhy, použití v cukrářské výrobě</li> <li>– objasní využití aroma a trestí, octa</li> </ul> | 7/III | Nápoje                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje želírovací přípravky</li> <li>– vyjmenuje jednotlivé druhy a popíše jejich výrobu</li> </ul>                                                                                                                                                    | 6/III | Želírovací prostředky                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše jednotlivé druhy kypření</li> <li>– vysvětlí význam a výrobu droždí, jeho formy, působení v těstě, skladování</li> <li>– orientuje se v použití chemických kypřících prostředků</li> </ul>                                                              | 8/III | Kypřící prostředky                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede nové druhy surovin, charakterizuje je, zná jejich význam a použití</li> </ul>                                                                                                                                                                            | 6/III | Nové druhy surovin<br>Emulgátory a stabilizátory                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede nové pomocných látek a zlepšujících přípravků, charakterizuje je, zná jejich význam a použití</li> <li>– uvede způsoby použití surovin a pomoc. látek v cukrář. výrobě</li> </ul>                                                                        | 5/III | Pomocné a zlepšující přípravky:<br>barviva, konzervační látky, antioxidanty,<br>regulátory kyselosti, zahušťovadla, plnidla,<br>zvýrazňující látky |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede význam obalů v cukrářské výrobě</li> <li>– vyjmenuje druhy obalů a jejich specifické použití</li> <li>– vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků</li> </ul>                                                                               | 3/III | Obaly                                                                                                                                              |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Cukrářské stroje                                                      |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 0                                                                     | 1         | 1         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákovi ucelený soubor poznatků o používání strojů a zařízení v cukrářském provozu. Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech, především v Cukrářské technologii a v Odborném výcviku a umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojů a zařízení v cukrářských provozech. Výuka předmětu směřuje k tomu, že žák si osvojí znalosti o nejvíce využívaných strojích a strojních zařízeních v cukrářských výrobnách a pekárnách, seznámí se s jejich pracovními principy, manipulací s jejich součástmi a jejich základní údržbou s důrazem na bezpečnost práce.

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v druhém a třetím ročníku vždy po 1 vyučovací hodině týdně, celkem 63 vyučovacích hodin. Učivo navazuje především na předmět Cukrářská technologie a komunikuje s odborným výcvikem. Jednotlivé tematické celky se zaměřují a vedou žáka k získání znalostí o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě strojů a zařízení a jejich využití v cukrářských provozech. Klade se důraz na bezpečnost práce a na hospodárné zacházení. Učivo zahrnuje významné tematické celky týkající se strojů a zařízení používaných v běžné pekárenské výrobě a to ve druhém i třetím ročníku.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák je veden tak, aby:

- byl schopen samostatně i v týmu řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhl jazykové způsobilosti příslušné odborné kvalifikace



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- pochopil výhody znalosti cizích jazyků a rozvíjel je
- byl připraven stanovovat si své osobní a profesní cíle
- týmově pracoval, přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly
- využíval své osobnostní a odborné předpoklady ve světě práce

#### Strategie výuky:

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména Technologie a Odborného výcviku. Do výuky jsou zařazovány exkurze s ukázkou použití především nového strojního zařízení cukráren (pekáren). Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáka, jsou využívány názorné pomůcky a ukázky částí strojního vybavení. Výuka je vedena formou řízeného rozhovoru, probíhá samostatné řešení úkolů, kdy žák uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe. Dále se uplatňují skupinové práce, práce s informacemi, exkurze.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Písemné zkoušení na konci každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané v hodině, prezentace referátů, zajímavostí a novinek z oblasti cukrářských strojů a zařízení vypracovaných s pomocí internetu, odborných časopisů a jejich vyhodnocení. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a umět se efektivně připravovat a vzdělávat
- využívat různé informační zdroje
- znát možnosti celoživotního vzdělávání
- být zodpovědný za své zdraví
- přizpůsobovat se měnícím se životním a pracovním podmínkám, řešit své sociální a ekonomické záležitosti
- respektovat práva a osobnost druhých lidí, dodržovat zákony
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznávat tradice a hodnoty národní, evropské a světové
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a pracovníků





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- rozumět principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- volit vhodné zdroje informací a efektivně je využívat

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority

- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- využít softwaru pro tvorbu prezentací a využít internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu referátů

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v cukrářském provozu</li> <li>– charakterizuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrárně</li> <li>– uvede a popíše stroje a zařízení používané při manipulaci ve skladech, dopravě a úpravě surovin i hotových výrobků</li> <li>– vysvětlí způsoby dávkování surovin</li> <li>– objasní způsoby ukládání balených surovin</li> <li>– vyjmenuje a popíše mechanická dopravní zařízení v cukrářské výrobě, ve skladu</li> <li>– rozliší princip a popíše použití pásového, šnekového, vibračního dopravního zařízení</li> <li>– rozdělí a popíše váhy používané v cukr. výrobě při navažování surovin a vážení hotových výrobků</li> <li>– objasní princip a výhody elektronických vah</li> </ul> | 8/II        | Bezpečnost práce<br>Význam a poslání předmětu<br>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin, mechanická dopravní zařízení |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše prosévací stroj</li> <li>– rozdělí a popíše stroje na přípravu těst a hmot</li> <li>– uvede funkce šlehacího stroje, použití v praxi</li> <li>– popíše mixér, funkce</li> <li>– popíše a objasní práci tabulovacího stroje</li> <li>– charakterizuje a uvede princip třecího stroje a význam tření hmot</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6/II        | Prosévací stroje a zařízení<br>Stroje na přípravu těst a hmot                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše dělicí a ztužovací stroj</li> <li>– vysvětlí princip stříkacího stroje, roztírače plátů a plnicích zařízení</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6/II        | Stroje na zpracování těst a hmot                                                                                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek</li><li>– popíše rozvalovací stroj, funkce, použití</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– popíše způsoby dávkování a principy jednotlivých dávkovacích zařízení používaných v cukrářské výrobě</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1/II | Dávkovací stroje a zařízení                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– uvede, popíše a objasní princip práce strojů a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků</li><li>– vysvětlí princip rozkrajování korpusů a hotových výrobků</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3/II | Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– charakterizuje stroje na zdobení</li><li>– vysvětlí princip zdobení máčením a potahováním</li><li>– vyjmenuje a popíše potahovací hmoty</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3/II | Stroje na zdobení                               |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– uvede a objasní význam balení v cukrářské výrobě</li><li>– vyjmenuje balicí materiály určené pro balení v potravinářství</li><li>– popíše a vysvětlí princip balicích strojů a zařízení v cukr. výrobě</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                              | 2/II | Balicí zařízení                                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– uvede stroje na přípravu surovin pro výrobu těsta na chleba a běžné pečivo</li><li>– popíše dělicí stroj, tužicí stroj</li><li>– popíše tvarovací linky na pečivo, rohlíkový stroj, razicí stroje</li><li>– uvede příklady a popíše zařízení pro kynutí těst</li><li>– vysvětlí princip boxové, komorové, pásové, závěsové kynárny</li><li>– vysvětlí způsoby zdobení pečárenských výrobků</li><li>– rozdělí a popíše pece na chleba a běžné pečivo</li></ul> | 4/II | Stroje a zařízení v pečárenském průmyslu        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozdělí a popíše pečicí zařízení, konvektomat</li> <li>– rozdělí a popíše varná zařízení a jejich využití</li> <li>– uvede způsoby smažení a popíše smažicí zařízení, jeho použití</li> <li>– vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li> <li>– zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>– uvede funkci kynárny, použití v praxi</li> </ul> | 10/III | Zařízení pro tepelnou úpravu            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe</li> <li>– objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika</li> <li>– způsobená nedodržováním hygienických předpisů</li> </ul>                                                                                                                                                              | 8/III  | Chladicí zařízení a výrobníky zmrzlin   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí princip klimatizace, rozdělení, význam, funkce v potravinářství</li> <li>– vysvětlí význam a funkci vzduchových clon</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              | 4/III  | Klimatizace v potravinářství            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše linku na kynuté těsto a jeho zpracování v cukrářské a pekárenské výrobě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3/III  | Komplexně mechanizované linky           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v typech a použití balicích linek na hotové cukrářské výrobky a polotovary</li> <li>– charakterizuje činnosti spojené s expedicí výrobků</li> <li>– uvede základní druhy obalů a objasní význam balení</li> <li>– uvede všechny údaje nutné pro označení výrobků</li> </ul>                                                                              | 5/III  | Stroje a zařízení pro balení a expedici |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Odborné kreslení                                                      |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 0         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákovi poznatky o technikách potřebných pro dekoraci cukrářských výrobků a dovést ho ke zručnosti při těchto dekoracích. Výuka předmětu směřuje k tomu, že si žák osvojí kreslířské techniky a dovednosti, získá zručnost při dekoraci cukrářských výrobků, vyjádří ozdobou účel výrobku, dekoruje výrobky vkusně.

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním a druhém ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 66 vyučovacích hodin. Učivo navazuje na odborný výcvik a předmět Technologie. Zaměřuje se na tematické celky, které vedou žáka k získání kreslířských dovedností a zručnosti při dekoraci cukrářských výrobků.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák je veden tak, aby:

- využíval různé informační zdroje
- znal možnosti celoživotního vzdělávání
- týmově pracoval, přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, rozuměl principům podnikání
- byl připraven stanovovat si své osobní a profesní cíle
- se přizpůsoboval měnícím se životním a pracovním podmínkám, řešil své sociální a ekonomické záležitosti
- respektoval práva a osobnost druhých lidí, dodržoval zákony
- uznával tradice a hodnoty národní, evropské a světové



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Strategie výuky:

Výuka je vedena formou samostatné práce zadané vyučujícím ve vyučovací hodině. Žák má k dispozici učebnici, fotografie, videokazety a vlastní fantazii.

### Hodnocení výsledků žáků:

V předmětu Odborné kreslení je žák hodnocen v každé vyučovací hodině a to na základě odevzdané zadané samostatné práce. Hodnotí se přístup k zadanému úkolu a využití žákovy fantazie. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a umět se efektivně připravovat a vzdělávat
- být schopen samostatně i v týmu řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti příslušné odborné kvalifikace
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků a rozvíjet je
- být zodpovědný za své zdraví
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady ve světě práce
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a pracovníků
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- volit vhodné zdroje informací a efektivně je využívat
- orientovat se v moderních, nových kreslířských technikách
- dokázat vyjádřit vlastní fantazii při dekoracích cukrářských výrobků

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní, posuzovat ji z hlediska svých předpokladů profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- využít softwaru pro tvorbu prezentací a využít internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu referátů

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                              | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>znázorní linii volnou rukou</li> <li>načrtne jednoduché obrazce</li> </ul>                                                                                                                                 | 10/I        | Jedno-tahové linie <ul style="list-style-type: none"> <li>nácvik linií volnou rukou</li> </ul>                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>použije zdobící hmotu k výrobě ozdoby</li> <li>načrtne jednoduché i složitější obrazce</li> <li>znázorní ozdobné linky, pásy, květy</li> <li>navrhne výrobek dle vlastní představivosti</li> </ul>                     | 11/I        | Sestavování ozdobných linek, pásků, květů, listů <ul style="list-style-type: none"> <li>tužkou</li> <li>cukrářskou kakaovou polevou</li> <li>bílkovou polevou</li> <li>zapojení vlastních nápadů</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>správně rozestaví písmena a slova</li> <li>napíše slovo hůlkovým i psacím písmem</li> <li>zvolí vhodný typ písma pro určitý typ výrobku</li> <li>navrhne výrobek dle vlastní představivosti</li> </ul>                 | 12/I        | Nácvik písma <ul style="list-style-type: none"> <li>hůlkové písmo</li> <li>kurziva</li> <li>psací písmo</li> <li>rozestavení písmen a slov tužkou, polevou</li> <li>zapojení vlastních nápadů</li> </ul>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>prokazuje zručnost a kreslířské dovednosti při dekoraci cukrářských výrobků</li> <li>dekoruje okraje</li> <li>ilustruje vizitky</li> <li>znázorní figuru</li> </ul>                                                    | 16/II       | Prvky zdobení, dělení a zdobení jednotlivých ploch <ul style="list-style-type: none"> <li>okraje</li> <li>vizitky</li> <li>zapojení vlastních nápadů</li> </ul>                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>navrhne výrobek podle vlastní představivosti</li> <li>zapojí vlastní fantazii do zdobení cukrářských výrobků</li> <li>znázorní ozdobou účel výrobku</li> <li>dekoruje výrobek vkusně, čistě a barevně sladě</li> </ul> | 17/II       | Zapojení vlastních nápadů                                                                                                                                                                                   |





|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/002 Cukrář                                                    |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Odborný výcvik</b>                                                 |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 14,5                                                                  | 16,5      | 16,5      | 47,5   |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákovi znalosti o správné úpravě, přípravě a použití surovin. Žák si osvojí hygienické předpisy v potravinářském provozu a seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v cukrářské výrobě. Dalším cílem předmětu je správné využití suroviny při přípravě těst ručním i strojovým zpracováním i tvarováním, kynutí výrobků, pečení a dohotovování. Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech, zejména v Cukrářské technologii, v Surovinách, při volbě vhodných surovin pro danou technologii a výrobek, při senzorickém hodnocení a při určování optimálních podmínek při skladování. Žák získá praktické poznatky o principech technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a o technologických postupech, zejména při rukodělné cukrářské výrobě.

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním ročníku 15 vyučovacích hodin týdně, ve 2. a 3. ročníku vždy 17, 5 vyučovacích hodin týdně, celkem 50 vyučovacích hodin. Komunikuje s předměty Cukrářská technologie, Suroviny, Odborné kreslení a předmětem Cukrářské stroje. Zaměřuje se na tematické celky týkající se konkrétních technologických postupů, kontroly jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a zařízení, o jejich funkci, ovládání, jejich běžné údržbě a využití s důrazem na bezpečnost práce. Učivo obsahuje významné tematické celky, týkající se pekařské výroby. Žák si osvojí základy pekárenských technologií běžného pečiva a základní informace o používaných surovinách.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

V odborném výcviku jsou žáci také vedeni k získání správného vztahu k výkonu budoucího povolání, k odpovědnosti za vykonanou práci, k pocitu sounáležitosti s pracovním kolektivem, k respektování jiných názorů než svých vlastních a k dodržování obecných pravidel slušného chování.

### Strategie výuky:

Výuka je vedena tak, aby žáci byli schopni uplatnit vědomosti z různých odborných předmětů na konkrétní problém. Snahou je učit žáky tak, aby jednoduché úkoly řešili samostatně a složité týmovou prací. Dále jsou žáci vedeni ke komplexnímu pohledu na problematiku a k hledání souvislostí s příbuznými obory.

- metody slovního projevu: výklad, vysvětlování, rozhovor, instruktáž
- fixační metody: ústní opakování učiva, procvičování, praktické upevňování dovedností
- metody práce s odborným textem: vyhledávání informací, práce s Internetem, studium odborné literatury
- důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace práce žáků, prezentační akce školy (rauty, catering, školní projekty)
- volba metod a postupů OV bude přiměřená věkovým zvláštnostem žáka a jeho psychickým možnostem (početky, vnímání, paměť, pozornost, dovednost a zájem)

### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě těchto kritérií:

- samostatný přístup
- manuální zručnost
- dodržování technologií
- dodržování bezpečnosti práce
- dodržování hygieny pracovníka, surovin a pracoviště
- využívání teoretických znalostí, osvojení praktických dovedností
- kolektivní hodnocení
- veřejná prezentace
- kvalita práce
- pracovní výkonnost
- odpovědnost a hospodárnost

Hodnocení probíhá podle školního klasifikačního řádu.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- poslouchat s porozuměním mluvené projevy (výklad, přednáška aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé zdroje informací včetně zkušeností svých i jiných lidí
- volit takové prostředky a způsoby (pomůcky, literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých
- odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, posuzovat reálně své fyzické i duševní možnosti
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

### Odborné kompetence:

Žák by měl:

- vybrat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný výrobek
- dodržovat hygienické požadavky a technologické postupy
- vyrábět, uchovávat, skladovat cukrářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- prokazovat manuální zručnost při výrobě
- uplatňovat estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- obsluhovat a udržovat potravinářské stroje a zařízení
- využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků
- dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny
- vést operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- zařazovat do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru (nové moderní prostředky)
- hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků
- kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem dodržet bezpečnost cukrářských výrobků
- zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešit běžné problémy
- znát a dodržovat právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- realizovat diskuzi o vhodné technologii výroby u nás a v jiných zemích, o výživové hodnotě, hygieně a zodpovědnosti pracovníků cukrářských výroben vůči spotřebitelům, o dodržování norem a legislativních návazností
- efektivně hospodařit se surovinami, energiemi a dodržovat zásady nakládání s odpady
- využít počítače a internetu k praktickým výpočtům potřeby surovin podle receptur, vedení skladu (příjem a výdej), získávání informací o nových surovinách a polotovarech, využít softwaru při kalkulaci nových výrobků
- osvojit si praktické kompetence, díky nimž se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě (osvojení praktických kompetencí probíhá na cvičném, ale i smluvním pracovišti, kde žák uplatňuje i teoretické znalosti a je motivován k dalšímu navazujícímu vzdělávání)

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Počet hodin         | Učivo                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>– uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>– při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>– uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>– poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> </ul>                                                               | 12/I, 14/II, 14/III | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> <li>– pracovně právní problematiky</li> <li>– bezpečnost technických zařízení</li> </ul>                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>– používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v cukrářském (pekařském) provozu</li> <li>– rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li> <li>– provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li> <li>– volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>– obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> </ul>                                                                                      | 12/I, 14/II, 14/III | Cukrářský provoz <ul style="list-style-type: none"> <li>– zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství</li> <li>– charakteristika pracoviště</li> <li>– obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</li> <li>– dodržuje podmínky skladování</li> <li>– vypočítá potřebné množství surovin podle receptur</li> <li>– navažuje, odměřuje potřebné množství surovin</li> <li>– upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>– hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>– obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> </ul> | 24/I                | Příprava surovin <ul style="list-style-type: none"> <li>– normování surovin</li> <li>– výběr a příprava surovin</li> <li>– vážení a úprava surovin</li> </ul>                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje cukr na vaření a taví cukr pro technologické účely</li> <li>– ošetřuje správně roztok</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12/I                | Úprava cukru <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava cukru na vaření</li> </ul>                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>- připravuje fondán, karamel, kulér, kandys a griliáš</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření cukerného rozvaru</li> <li>- vaření fondánu</li> <li>- vaření karamelu a kuléru</li> </ul>                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje cvičné hmoty na stříkání s použitím potravinářských barviv</li> <li>- ručně tvaruje věnečky, banánky a buflery</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30/I                       | <p>Cvičné práce z hmot na stříkání</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava cvičné hmoty, stříkání hladkou a řezanou trubičkou</li> <li>- stříkání bufleru, věnečku a banánku</li> <li>- stříkání papírovým sáčkem</li> </ul>                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>- volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>- připravuje základní druhy polev podle receptury</li> <li>- ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     | 24/I                       | <p>Příprava náplní a polev</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náplně</li> <li>- polevy</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje základní druhy těst a hmot podle receptury</li> <li>- určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>- určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> <li>- obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení hmot a těst</li> </ul>                                                                                                                                                                                         | 190,5/I,<br>140/II, 70/III | <p>Příprava těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pevná těsta</li> <li>- třená, linecká těsta</li> <li>- medové těsto</li> <li>- pálená hmota</li> <li>- šlehané hmoty</li> <li>- jádrová hmota</li> <li>- kynuté těsto</li> <li>- listové těsto</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvaruje ručně či strojově těsta, hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</li> <li>- obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>- kontroluje průběh pečení</li> <li>- určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> </ul> | 30/I, 70/II,<br>35/III     | <p>Tvarování a pečení výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvarování</li> <li>- pečení</li> <li>- manipulace</li> </ul>                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>- připravuje různé druhy ozdob</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 60/I, 70/II,<br>70/III     | <p>Plnění a dohotovení výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prokrajování korpusů</li> </ul>                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>– využívá estetických principů při zdobení</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– plnění a slepování</li> <li>– příprava ozdob</li> <li>– dohotovení výrobků – potahování, zdobení</li> </ul>                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zmrazuje je</li> <li>– uchovává zmrzliny</li> <li>– tvaruje, případně zdobí zmrzliny</li> <li>– obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin</li> <li>– při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu</li> </ul>                                                                                        | 14/III               | <p>Výroby zmrzlin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava tekuté zmrzliny, vychlazení</li> <li>– mrazení zmrzliny</li> <li>– uchovávání zmrzliny</li> </ul>                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– navažuje a upravuje suroviny</li> <li>– obsluhuje periodické stroje a zařízení na mísení a hnětení těst</li> <li>– ovládá způsoby ztužování a dělení</li> <li>– připravuje základní druhy náplní na pečení (maková, ořechová, tvarohová, povidlová, jablečná)</li> <li>– ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek běžné a jemné pečivo</li> <li>– odsazuje výrobky na plechy a provádí pečení</li> <li>– nastavuje režim pece</li> </ul> | 60/I, 140/II, 96/III | <p>Pekařská výroba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava běžného a jemného pečiva</li> <li>– přímé vedení těsta, ruční a strojní hnětení</li> <li>– ztužování, dělení a rozvažování</li> <li>– základní druhy náplní na pečení</li> <li>– odsazování výrobků a pečení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– upravuje suroviny, vyrábí hmoty a těsta (listové, linecké, šlehané)</li> <li>– provádí pečení, vaření, smažení moučníků</li> <li>– vytváří náplně a polevy</li> <li>– ručně tvaruje jednotlivé moučníky</li> <li>– zdobí jednotlivé výrobky na restaurační inventář</li> </ul>                                                                                                                                                                 | 70/III               | <p>Restaurační moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava surovin, výroba hmot a těst</li> <li>– pečení, vaření a smažení</li> <li>– výroba náplní a polev</li> <li>– výroba moučníků</li> <li>– zdobení hotových výrobků</li> </ul>                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>– provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> <li>– sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</li> <li>– dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul>                                                                                                                            | 7/II, 14/III         | <p>Hodnocení jakosti výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– hodnocení kvality výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> <li>– volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</li> <li>– využívá stroje a zařízení na balení a mobilní transportní prostředky pro přepravu cukrářských výrobků</li> <li>– připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje</li> <li>– prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele</li> </ul> | <p>12/I, 35/II, 35/III</p> | <p>Skladování, uchovávání a odbyt výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skladování a uchování výrobků</li> <li>– balení, etiketace výrobků</li> <li>– expedice výrobků</li> <li>– stroje a zařízení na balení a expedici výrobků</li> <li>– marketing cukrářských výrobků</li> <li>– prodej výrobků</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– efektivně využívá strojní zařízení, surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</li> <li>– dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>6/I, 7/II, 7/III</p>    | <p>Ochrana životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– surovinové zdroje</li> <li>– odpadové hospodářství</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje korpusy ze směsí podle určených postupů</li> <li>– zhotovuje krémy za studena (náhrada za žloutkový krém základní a smetanu na šlehání) a naplňuje výrobky</li> <li>– aplikuje moderní ochucovací prostředky do náplní</li> <li>– objasňuje výhody používání moderních prostředků</li> <li>– tvoří karamelové ozdoby na slavnostní výrobky z polotovaru na výrobu karamelu</li> <li>– dohotovuje výrobky s použitím nových prostředků na polevy (ovocné)</li> </ul>                                                               | <p>33,5/II, 35/III</p>     | <p>Nové trendy v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– směsi na pečení korpusů</li> <li>– směsi na krémy za studena</li> <li>– ochucovací prostředky do náplní</li> <li>– materiál na výrobu karamelu</li> <li>– prostředky na polevy</li> </ul>                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>6/I, 14/II, 21/III</p>  | <p>Vedení předepsané evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– provozní evidence</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 29-54-H/01 Cukrář                                                     |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | CUKR 2022                                                             |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | Pekařská výroba                                                       |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | celkem |
|                                | 0                                                                     | 0         | 0,5       | 0,5    |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákovi znalosti o správné úpravě, přípravě a použití surovin. Žák si osvojí hygienické předpisy v potravinářském provozu a seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v pekařské výrobě. Dalším cílem předmětu je správné využití surovin při přípravě těst, ručním i strojovým zpracování a tvarování, kynutí výrobků, pečení a dohotovování. Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech, zejména v pekařské výrobě a odborném výcviku, při volbě vhodných surovin pro danou technologii, při senzorickém hodnocení a při určování optimálních podmínek pro skladování.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák osvojil přehled a informace o základních surovinách používaných v pekařské výrobě, jejichž správný výběr a úprava je důležitá pro technologické postupy výrob všech pekařských výrobků. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Cukrářská technologie, Suroviny, Cukrářské stroje a Odborného výcviku.

### Charakteristika učiva:

Výuka probíhá ve třetím ročníku 0,5 vyučovací hodiny týdně, 15 vyučovacích hodin.

Učivo navazuje především na odborný výcvik a komunikuje s předmětem Cukrářská technologie, Suroviny a předmětem Cukrářské stroje. Zaměřuje se na tematické celky týkající se konkrétních technologických postupů, principů technologického zpracování surovin na pekařské výrobky, kontroly jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a zařízení, o jejich funkci, ovládání, jejich běžné údržbě a využití s důrazem na bezpečnost práce. Učivo obsahuje významné tematické celky týkající se pekařské výroby. Zaměřuje se na základy pekárenských technologií, zejména technologie výroby chleba,



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

běžného a jemného pečiva a základní informace o používaných surovinách. Tyto tematické celky jsou součástí učiva předmětu Cukrářská technologie v prvním a druhém ročníku.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák je veden tak, aby:

- byl schopen samostatně i v týmu řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- byl připraven stanovovat si své osobní a profesní cíle
- byl zodpovědný za své zdraví
- týmově pracoval, přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly
- se přizpůsoboval měnícím se životním a pracovním podmínkám, řešil své sociální a ekonomické záležitosti
- respektoval práva a osobnost druhých lidí, dodržoval zákony
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznával tradice a hodnoty národní, evropské a světové

#### Strategie výuky:

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáka. Jsou využívány názorné pomůcky a ukázky technologického zařízení. Je využíváno formy řízeného rozhovoru, do výuky je zařazováno samostatné řešení technologických problémů a výpočtů, kdy žák uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Písemné zkoušení na konci každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině, prezentace referátů a zajímavostí, novinek vypracovaných s použitím odborné literatury, časopisů a internetu. Základem pro hodnocení je školní klasifikační řád.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a efektivně se připravovat a vzdělávat
- využívat různé informační zdroje, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- znát možnosti celoživotního vzdělávání
- dosáhnout jazykové způsobilosti příslušné odborné kvalifikace



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- pochopit výhody znalosti cizích jazyků a rozvíjet je
- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady ve světě práce
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a pracovníků
- rozumět principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- volit vhodné zdroje informací a efektivně je využívat

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých inf. zdrojů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře

- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- naučit se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- naučit se vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní, posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- naučit se písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- využít softwaru pro tvorbu prezentací a využít internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu referátů

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje základní výrobky běžného pečiva</li> <li>– vysvětlí rozdíl v surovinách pro jemné a běžné pečivo</li> <li>– popíše přípravu a zrání těsta, uvede změny, které probíhají během zrání těsta</li> <li>– vysvětlí podstatu výroby kynutých těst</li> <li>– vysvětlí způsob tvarování, zdobení a pečení běžného pečiva</li> </ul> | 4/III       | Výroba běžného pečiva <ul style="list-style-type: none"> <li>– druhy pečiva, výběr a úprava surovin</li> <li>– technologický vybraných výrobků</li> </ul>                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje výrobky jemného pečiva</li> <li>– charakterizuje druhy těst pro výrobu jemného pečiva</li> <li>– popíše druhy náplní</li> <li>– vysvětlí způsob tvarování, zdobení a pečení</li> </ul>                                                                                                                                                    | 5/III       | Výroba jemného pečiva <ul style="list-style-type: none"> <li>– druhy pečiva, výběr a úprava surovin</li> <li>- technologický vybraných výrobků</li> <li>- druhy náplní</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje druhy chleba</li> <li>– popíše kynuté těsto, jeho vlastnosti</li> <li>– objasní způsob přípravy kvasu</li> <li>– vysvětlí zrání, změny v těstě při kynutí, průběh kynutí</li> <li>– popíše tvarování, pečení, vady</li> </ul>                                                                                                             | 6/III       | Výroba chleba, <ul style="list-style-type: none"> <li>-výběr a úprava surovin,</li> <li>- výroba kvasů, tvarování, pečení</li> </ul>                                              |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## Popis materiálního a personálního zajištění výuky

### Organizační podmínky

Obor bude vyučován v denní formě studia v délce 3 roky.

Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň **EQF 3**.

Přijímání ke vzdělávání se řídí příslušnými ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., při splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Vzdělání 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.

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména §65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Základní model výuky spočívá ve střídání týdne teoretického vyučování a týdne odborného výcviku jako základní formy praktického vyučování. Odborný výcvik je zajišťován na vlastních pracovištích a na pracovištích fyzických a právnických osob (smluvních pracovištích), podle rozvrhu odborného výcviku a přecházecího plánu žáků. Rozsah vyučovacího předmětu Odborný výcvik je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost výchovně-vzdělávacího působení na žáky je Školní řád SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém i praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a jejich ochrany před sociálně-patologickými jevy. Všichni žáci a zaměstnanci školy jsou povinni se seznámit se školním řádem a řídit se jím. Seznámení se školním řádem probíhá každý školní rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize. Klasifikace a hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky konání opravných zkoušek.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, do kterých se žáci aktivně zapojují nebo jichž se účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech:

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 29-54-H/01 Cukrář a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- provozních řádů odborných učeben a pracovišť odborného výcviku
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- pokynů k odbornému výcviku
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, jež představují zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. (§29 o bezpečnosti, §30 o školním řádu, § 65 o organizaci praktického vzdělávání)
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. (§12 o náležitostech smlouvy pro praktické vyučování)
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.



Prevence sociálně patologických jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školní metodickou prevence v souladu s národním programem Zdraví pro 21. století.

Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s vládními dokumenty:

- Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- Státní informační politika ve vzdělávání
- Program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- Národní program Zdraví pro 21. století

### **Personální podmínky**

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který je tvořen kmenovými pracovníky školy a instruktory, kteří vedou na odborném výcviku procvičování dovedností žáků na smluvních pracovištích. Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů pro výkon specializovaných a metodických činností
- pro koordinátora v oblasti informačních a komunikačních technologií
- pro výchovnou poradkyni a metodickou prevence
- pro koordinátorku environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- studium k prohlubování odborné kvalifikace
- krátkodobé vzdělávání formou nabízených kurzů a seminářů
- vzdělávání e-learningovým studiem
- vzdělávání formou samostudia

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání.

Pedagogický tým pracuje s plány osobního rozvoje a je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

V případě, že učitel nesplňuje kvalifikační požadavky, bude zajištěna kvalita vzdělání těmito prostředky:

- ustanovení tzv. zavaděcího učitele, který zajistí danému učiteli metodickou a odbornou pomoc
- náslechy u kvalifikovaných a zkušených pedagogů školy
- zintenzívněnou hospitační činností s důrazem na rozbor vyučovacích hodin ve vztahu ke kvalitě výchovně-vzdělávacího procesu
- vytvořením podmínek k zahájení studia směřujícího k dosažení kvalifikačních požadavků, pokud učitel dosahuje výborných výsledků ve vlastní výchovně-vzdělávací práci

### Materiální podmínky – prostory a vybavení

Teoretická výuka se uskutečňuje ve vlastních výukových prostorách školy, dílčí část (zejména odborného výcviku) se uskutečňuje na pracovištích fyzických či právnických osob nebo ve výukových prostorách na základě dlouhodobého pronájmu.

| Druh výukového prostoru                                                                                                              | Počet učeben | Standardní vybavení                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kmenová učebna pro 32 žáků<br>(učebny vybaveny PC v místní síti s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem) | 7            | Školní tabule<br>Dataprojektor, mobilní vizualizér<br>Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROM, obrazové materiály, speciální software                                          |
| Kmenová učebna pro 24 žáků<br>(učebny vybaveny PC v místní síti s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem) | 4            | Školní tabule<br>Dataprojektor, mobilní vizualizér<br>Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROM, obrazové materiály, speciální software                                          |
| Kmenová učebna pro 16 žáků                                                                                                           | 4            | Školní tabule<br>Zpětný projektor, mobilní vizualizér<br>Přenosný dataprojektor + notebook<br>Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMY, obrazové materiály, speciální software |
| Učebna vybavená výpočetní technikou<br>(výuka předmětů: Informatika, Informatika v CR, Komunikace, Cizí jazyky, aj.)                 | 2            | Laserová síťová tiskárna<br>Připojení do sítě – LAN, internet<br>Softwarové vybavení Windows 10, Office 2013<br>Programy pro výuku psaní deseti prsty, účetnictví, podnikání v gastronomii a další multimediální výukové programy  |



|                                                                                                                                                                           |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Budova Gastrocentra<br>– cvičná cukrářská dílna                                                                                                                           | 1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybavení tradiční výrobní technologií</li> <li>– elektrická horkovzdušná pec, šoker, elektrické sporáky, teflonové potřeby pro gastronomii, chladnice, mraznička, hnětací stroje, kuchyňské mechanické i digitální váhy, cukrářské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům (HACCP)</li> <li>– pracovní stoly z nerezového kovu, vzduchotechnika</li> <li>– oddělené výrobní úseky - vytloukání vajec, zpracování surovin, teplá dílna, studená dílna, expedice, chladicí box</li> <li>– sklad surovin; šatna</li> </ul> |
| Budova Gastrocentra<br>– gastrostudio                                                                                                                                     | 1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– elektrická horkovzdušná pec, šoker, elektrické a plynové dvě varné plochy, teflonové potřeby pro gastronomii, chladnice, mraznička, hnětací stroje, kuchyňské mechanické i digitální váhy, cukrářské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům (HACCP)</li> <li>– pracovní stoly z nerezového kovu, vzduchotechnika</li> <li>– PC + dataprojektor</li> </ul>                                                                                                                                                              |
| Budova cvičných provozů<br>– učebna pro teoretickou přípravu                                                                                                              | 1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– školní tabule</li> <li>– přenosný dataprojektor + notebook</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Smluvní pracoviště                                                                                                                                                        | 3 subjekty | <ul style="list-style-type: none"> <li>– pracoviště fyzických a právnických osob využívaná na základě smluvního vztahu pro praktické vyučování, schválená pro provozování cukrářské výroby a prodeje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tělesná výchova<br>- letní hřiště s volejbalovým hřištěm,<br>- pronajímány prostory tělocvičny<br>– Work Out hřiště pro výuku TV i volnočasové využití                    |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– vlastní a pronajaté sportovní náčiní pro výuku TEV</li> <li>– vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu a letního turisticko- sportovního kurzu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Projektová místnost (pro individuální práci s informacemi, projektové vyuč.)                                                                                              |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Velká učebna OV - (prostor pro shromažďování více tříd, přednášky a besedy, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy na veřejnosti) |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– TV + video + DVD</li> <li>– přenosný dataprojektor + notebook</li> <li>– variabilní uspořádání nábytku podle potřeb – přednáškové, divadelní</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## Organizace praktického vyučování

Základní formou praktického vyučování je odborný výcvik. Předmět je vyučován na vlastních i smluvních pracovištích. Organizační model výuky se v jednotlivých ročnících neliší. Výuka se uskutečňuje v týdenních cyklech, střídaná týdnem teoretické výuky.

V současnosti jsou využívána některá smluvní pracoviště v okolí školy, případně v okolí bydliště žáka pokud je bydliště žáka ve vzdálené oblasti a žák bydlí na DM.

- učební pomůcky, didaktické prostředky, učebnice, učební texty
- e-learning
- modernizace výukových prostor a vybavení

Ubytování žáků je zajištěno na domově mládeže v budově školy, s celkovou kapacitou 45 lůžek, celodenním stravováním a možností mimoškolní činnosti ve formě sportovních aktivit, chovatelského kroužku chovu koní a využití prostoru klubovny s počítači, internetem, DVD přehrávačem a televizorem.

Stravování žáků pro neubytované žáky zajišťuje školní kuchyň s jídelnou nabídkou přesnídávek v době dopoledního vyučování a obědů.

## Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Škola využívá sociální partnery v široké míře v mnoha oblastech:

- pro rozvoj a řízení školy
- pro monitoring požadavků na profil absolventa a situace na trhu práce
- pro odbornou výuku - odborný výcvik, exkurze, soutěže, další vzdělávání
- pro konání zahraničních stáží, zejména v rámci projektů Erasmus+

Pro rozvoj a řízení školy, stejně jako pro monitoring požadavků na profil absolventa a situace na trhu práce škola spolupracuje s následujícími subjekty:

- Úřad práce v Mladé Boleslavi a ÚP sousedních regionů
- Okresní hospodářská komora Mladá Boleslav
- Okresní agrární komora Mladá Boleslav
- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Národní agentura pro evropské vzdělávací fondy
- ČZU Praha, Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů
- Národní ústav odborného vzdělávání v Praze
- Kulturní a informační středisko Mladá Boleslav

Pro zajištění odborné výuky škola v souladu s § 65 zákona č. 561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právnickými osobami. Na základě smluv dochází u těchto partnerů k vykonávání praktického vyučování, většinou ve formě pravidelné výuky odborného výcviku, dále na základě smluvního vztahu při poskytování služeb formou cateringu školy s využitím produktivní činnosti žáků. Další oblast spolupráce v této oblasti zahrnuje besedy, přednášky a tematické odborné exkurze a nabídku odborných kurzů v rámci profesní přípravy. Dále je to zapojení žáků a pedagogů do odborných soutěží v regionální i republikové působnosti (např. Gastro junior Brno - Bidvest Cup, Gastro Hradec, O pohár Blanických rytířů, Gastro Poděbrady atd.).

Partneři, se kterými škola spolupracuje při přípravě a realizaci zahraničních stáží:

- Národní agentura pro evropské vzdělávací programy
- Hotel FIS Štrbské Pleso, Slovensko
- Berufsfachschule für Hotel und Tourismusmanagement, Wiesau, SRN
- Gemeindeamt der Marktgemeinde Furth bei Göttweig, Rakousko
- HLF Krems, Rakousko