

**Kompletní ŠVP**

**PEKAŘ**

RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

MŠMT dne 29. 5. 2008 č. j. 6907/2008-23

Školní vzdělávací program

**PEKAŘ**

č. j. OUChr-ŘS-157/25

RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

**Název školy: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1**  
**Adresa školy: Zámek 1, 538 63 Chroustovice**

Kontakty: 469 67 141, 469 67 44 47  
Email [uciliste@chroustovice.cz](mailto:uciliste@chroustovice.cz), [www.chroustovice.cz](http://www.chroustovice.cz)  
IČ 60103370  
REDIZO 600024032

**Zřizovatel: Pardubický kraj**  
**Adresa: Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice**

**Název ŠVP: Pekař**  
**Kód a název oboru vzdělávání: 29-51-E/02 Potravinářské práce**

**Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední odborné vzdělání s výučním listem**  
**Forma vzdělávání: denní forma vzdělávání**  
**Délka vzdělávání: Kvalifikační úroveň EQF 3**  
**2, 0 roky**

**Verze 4**

**Platnost** 1. 9. 2010 / úprava (3. verze) od 1. 9. 2014 / úprava (4. verze) od 1. 9. 2017/  
úprava (5. verze) od 1. 9. 2020/ úprava (6. verze) od 1. 9. 2022/  
úprava (7. verze) od 1. 9. 2025

Ředitel školy: Ing. Bc. Jaroslav Bálek .....

Razítko školy:

## **PROFIL ABSOLVENTA**

Název školy: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1  
Adresa školy: Zámek 1, 538 63 Chroustovice  
Zřizovatel: Pardubický kraj

Název ŠVP: PEKAŘ  
Kód a název oboru vzdělávání: 29-51-E/02 Potravinářské práce

### **Uplatnění absolventa**

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě chleba, běžného pečiva, trvanlivého pečiva a cukrovinek, případně výrobě konzerv apod. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě. Absolvent po úspěšném zvládnutí dvouletého studia a po vykonání závěrečné zkoušky se uplatní při výkonu povolání pekař nebo dělník pekařské výroby ve středně velkých i malých pekárnách.

### **Kompetence absolventa**

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

Absolvent má rozvinuty tyto kompetence:

#### **Klíčové kompetence**

##### **a) Kompetence k učení**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že absolventi by měli:*

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov 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 učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

##### **b) Kompetence k řešení problémů**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:*

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

##### **c) Komunikativní kompetence**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli:*

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;

- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### **d) Personální a sociální kompetence**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolventi by měli:*

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

#### **e) Občanské kompetence a kulturní povědomí**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolventi by měli:*

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

#### **f) Kompetence k pracovnímu uplatnění**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi by měli:*

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

### **g) Matematické kompetence**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolventi by měli:*

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

### **h) Digitální kompetence**

*Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:*

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešení problém použít;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

### **Odborné kompetence**

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

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

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

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

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

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

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);

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

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

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

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

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

**Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

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

**Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

## **CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

Název školy: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1  
Adresa školy: Zámek 1, 538 63 Chroustovice  
Zřizovatel: Pardubický kraj  
Název ŠVP: **PEKAŘ**  
Kód a název oboru vzdělávání: 29-51-E/02 Potravinářské práce

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

### **Cíle vzdělávání:**

- Rozvíjet výchovné a vzdělávací aktivity žáků s důrazem na odborné kompetence a praktické dovednosti v souladu s požadavky na uplatnění v praktickém životě.
- Naučit žáky profesionálním návykům, které budou využívat v budoucím zaměstnání.
- Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah k odbornému řemeslu.
- Vytvářet u žáků potřebný základ pro další vzdělávání ve svém oboru.

Naplňování cílů vzdělávání se budou dílčím způsobem ověřovat formou pololetních a ročníkových prací.

### **Koncepce vzdělávání:**

Rozvíjet výchovné a vzdělávací odborné a všeobecné aktivity žáků podle jejich možností a schopností a v souladu s požadavky na jejich uplatnění v praktickém životě s ohledem na jejich speciálně vzdělávací potřeby.

Vzdělávací strategie je definována danými zásadami, které se musí prolínat celým výchovně-vzdělávacím procesem. Vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení. Začlenit žáky již během studia mezi odborníky z praxe a naopak žákům umožňovat navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a které mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. K tomu slouží účast na různých soutěžích regionálních, celostátních i mezinárodních, kontakty se sociálními partnery již v průběhu studia v rámci vykonávání odborné praxe a kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných škol ČR i zahraničí. Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu. Vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

### **Metody a formy výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování**

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

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

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

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

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

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

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

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor vzdělávání tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť. Žáci se v rámci odborného výcviku podílejí na přípravě a zajištění gastronomických akcí pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

#### **Realizace klíčových kompetencí:**

Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují. Všechny klíčové i odborné kompetence jsou průběžně implementovány během celého školního vzdělávání v rámci dané odborné specifikace školního vzdělávacího programu a to částečně i v mimoškolních aktivitách žáků (v rámci školního internátu, sportovních aktivit klubu Integra, projektů OPVK EU, výměnné mezinárodní spolupráce apod.). Prohlubování odborných kompetencí je dáno vlastní odbornou výukou teoretickou i praktickou, klíčové aktivity jsou nedílnou součástí odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů.

Úsilí o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb prohlubuje především Odborný výcvik.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje se žáci učí v Občanské výchově, Odborném výcviku a odborných teoretických předmětech.

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje, choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích.

Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

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

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

Vést žáky k přiměřenému vyjadřování se k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy umět formulovat srozumitelně a souvisle, vhodně se prezentovat při oficiálním jednání, naslouchat druhým, účastnit se diskusí, aby uměli formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, aby byli schopni vyslechnout názory druhých a uměli na ně vhodně reagovat. Využívat informačních technologií ke zpracování odborných témat, pracovních a jiných písemností, používat přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie.

Zadávat samostatné úkoly, jejich prezentace, modelování problémových situací tak, aby se žáci naučili řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, aby byli schopni porozumět zadání úkolu, aby uměli získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, aby se naučili pracovat samostatně i v týmu

Zajišťovat možnosti učební praxe i na jiných odborných pracovištích, aby se naučili adaptovat na jiná pracovní prostředí, nové požadavky, přijímali a plnili svěřené úkoly, pracovali samostatně i v týmu, získali pozitivní vztah k povolání a k práci, uvědomovali si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost, získali reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o možnostech profesní kariéry, znali požadavky zaměstnavatelů na zaměstnance a byli schopni srovnávat je se svými předpoklady a možnostmi.

Diferencovaný přístup k jednotlivým žákům v rámci výuky podle jejich individuálních možností a věkových specifik:

#### **1. ročník**

Vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimů a řádů školy. Průběžně



ověřovat znalosti a dovednosti, přísně sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

## 2. ročník

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

## 3. ročník

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

### Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Digitální kompetence
Český jazyk	x	x	x	x	x	x		x
Občanská výchova	x	x	x	x	x	x		x
Matematika	x	x	x	x			x	x
Literární výchova	x	x	x	x	x	x		x
Tělesná výchova	x	x	x	x				
Informatika	x	x	x	x	x	x	x	x
Technologie	x	x	x	x		x	x	x
Zařízení závodu								
Suroviny a výživa	x	x	x					x
Řízení motorových vozidel	x	x				x		x
Odborný výcvik	x	x	x	x		x	x	x

### Realizace průřezových témat:

Průřezová témata jsou průběžně integrována během celého školního vzdělávání do jednotlivých učebních bloků v předmětech všeobecně vzdělávacích či odborných, nebo jsou pokryta samostatným předmětem (např. Informatika). Téma Člověk a digitální svět je integrován do většiny teoretických předmětů, v odborném výcviku je intenzivně zastoupeno téma Člověk a životní prostředí, téma Člověk a svět práce a Občan v demokratické společnosti je nedílnou součástí výuky předmětu Občanská výchova. Přehled průřezových témat integrovaných do všeobecně vzdělávacích předmětů je připojen k učebním osnovám. Zapojení průřezových témat do odborného vzdělávání je uvedeno v učebních osnovách přímo u každého předmětu.

## Přehled začlenění průřezových témat do vyučovacích předmětů v jednotlivých ročnících

Vyučovací předměty	Začlenění průřezových témat			
	ODS	ČŽP	ČSP	ČDS
Český jazyk			2.	2.
Občanská výchova	1.+2.	1.+2.	1.+2.	1.+2.
Matematika				1.+2.
Literární výchova				1.
Tělesná výchova				1.+2.
Informatika	1.+2.		1.+2.	1.+2.
Technologie				1.+2.
Zařízení závodu				1.
Suroviny a výživa				1.+2.
Řízení motorových vozidel		1.	1.	1.
Odborný výcvik		1.+2.	1.+2.	

Vysvětlivky zkratk: ODS – Občan v demokratické společnosti, ČŽP – Člověk a životní prostředí, ČSP- Člověk a svět práce, ČDS – Člověk a digitální svět

### Občan v demokratické společnosti

Demokratická společnost ponechává občanovi svobodu a možnost volby životních hodnot. Jedním z cílů vzdělávání je pozitivní ovlivňování žáků směrem k demokracii, etice, slušnosti, zdvořilosti, respektování ostatních, solidaritě, dodržování lidských práv, právnímu státu, svobodě. Je důležité, aby žák tyto pojmy nejenom znal, ale aby jejich obsah dokázal uplatňovat trvale ve svém životě, aby přijal díl své odpovědnosti za věci veřejné, uznával důstojnost a svobodu všech lidí bez rozdílu, chtěl být informovaný a dovedl informace kriticky zhodnotit.

Toto úsilí navazuje na hodnoty, které si žáci osvojili na základní škole a je nutné pracovat s nimi na jejich dalším rozvoji v oblasti občanských a lidských hodnot.

Těžiště realizace průřezového tématu Občan v demokratické společnosti je především ve výuce předmětu Občanská výchova (1. - 2. ročník). Zde žáci získávají znalosti základních pojmů, naučí se jim rozumět, vysvětlit je svými slovy a doložit příklady ze současného světa nebo z historie. Důležité je zařazování aktualit současného dění z politiky, ekonomiky, dění ve společnosti s následujícím rozбором aktuální situace. Řešením modelových situací nebo diskusí nad probíranými tématy si žák vytváří vlastní názor na problematiku. Vhodným vedením diskuse učitel nejen směřuje k určitému cíli, ale především pozitivně ovlivňuje názory žáků.

### Člověk a životní prostředí

Pochopení významu přírody, ekologických zákonitostí a negativních dopadů působení člověka na přírodu a životní prostředí je důležitým prvkem vzdělávání žáků.

Realizace průřezového tématu je postavena z části na předmětu Občanská výchova, teoretických odborných předmětech a zejména na Odborném výcviku.

Žáci jsou vedeni k uvědomování si přírody jako celku a k chápání nutnosti zachování udržitelného rozvoje společnosti. Ze všech úhlů pohledu jsou odborné předměty s životním prostředím, jeho tvorbou a ochranou úzce propojeny.

### Člověk a svět práce

Základem pro realizaci tohoto průřezového tématu je učivo předmětů Občanská výchova, Český jazyk, Informatika a Odborný výcvik. Důležité znalosti o fungování tržní ekonomiky, pracovním procesu, právech a povinnostech zaměstnavatele i zaměstnance žák získá při výuce Občanské výchovy. Učivo odborných předmětů a Odborného výcviku je základem získání profesní odbornosti žáka, aby byl připraven vykonávat zvolené povolání. Interakce odbornosti s poznáním ekonomických zákonitostí je předpokladem pro dobrou orientaci na trhu práce v daném povolání.

### Člověk a digitální svět

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Digitální technologie jsou začleňovány do výuky i do běžného života školy. Propojují formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití. Žáci budou vybaveni digitálními kompetencemi, které budou mít podpůrný charakter ve vztahu k ostatním složkám klíčových kompetencí vzdělávacích oblastí.

Průřezové téma je realizováno především ve vyučovacím předmětu Informatické vzdělávání. Získané znalosti práce s textovým editorem, tabulkovým procesorem, při tvorbě powerpointových prezentací a grafikou žák využívá pro školní práci ve všech ostatních předmětech při zpracovávání protokolů, pracovních postupů a seminárních prací pomocí výpočetní techniky nebo při vyhledávání informací na internetu. Orientuje se v používání vhodných digitálních technologií, jejich zabezpečení v rámci ochrany osobních údajů a jedná eticky ve vztahu k druhým.

### **Další vzdělávací a mimo vyučovací aktivity:**

Pro zvýšení šancí úspěšnosti na trhu práce je v rámci oboru umožněno absolvování kurzu autoškoly a získání řidičského oprávnění skupiny B – osobní automobil. Podmínky pro zařazení do kurzu zdarma upravuje vnitřní Směrnice k zajišťování kvalifikačních kurzů. Za úplaty je možné zařazení žáka i do dalších kurzů organizovaných školou (oprávnění pro práci s motorovou pilou a křovinořezem, řidičské oprávnění pro traktor, svářečský kurz apod.)

Pravidelné sportovní aktivity pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou pořádány ve spolupráci s ČMPS a sportovním klubem INTEGRA.

### **Organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Obor vzdělávání je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání s výučním listem.

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP oboru vzdělávání s výučním listem 29-51-E/02 Potravinářské práce.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá střídáním teoretického vyučování a odborného výcviku v jednom týdnu dle ročníku a aktuálního rozvrhu.

Počet žáků ve třídě je maximálně 14, počet žáků ve skupině odborného výcviku je maximálně 8. Pro teoretickou výuku stanovil zřizovatel výjimku nejvyššího počtu žáků ve třídě na 18. Výuka začíná každý den v 7.15 hod, odborný výcvik v 7.10 hod. Konec výuky je závislý na skladbě rozvrhu pro jednotlivé ročníky.

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

Teoretické vyučování probíhá v učebnách Odborného učiliště Chroustovice, Zámek 1, které jsou vybaveny interaktivní počítačovou technikou. Pro výuku jsou k dispozici i čtyři počítačové učebny, tělocvična, posilovna a venkovní sportovní areál.

Praktické vyučování se uskutečňuje ve školních cvičných dílnách pod přímým vedením učitele odborného výcviku, ve vyšších ročnících mají žáci možnost využití formy individuálního odborného výcviku na smluvních pracovištích fyzických, nebo právnických osob pod vedením určeného instruktora - odborného pracovníka daného smluvního zařízení. Škola zajišťuje s daným pracovištěm Smlouvu o zajištění procvičování dovedností žáků na pracovištích individuálního odborného výcviku.

Na žáky se při praktickém vyučováním vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Žáci školy se účastní soutěží a přehlídek v rámci škol ČR i zahraničí, gastronomických veletrhů, exkurzí v restauračních a potravinářských zařízeních dle aktuálních možností školy.

### **Hodnocení žáků a diagnostika**

Při hodnocení žáků je používáno numerické, ale i slovní hodnocení. Kriteria hodnocení žáků v jednotlivých předmětech vychází z Klasifikačního řádu školy. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Učitelé využívají k hodnocení žáka různé druhy zkoušek – ústní a písemné zkoušení, výsledky skupinové práce, odborné práce, prezentace projektů apod., sledují průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučováním i přípravu na výuku. Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, využívání zkušeností a poznatků získaných při praktických činnostech,

samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, kreativita, samostatnost a iniciativa.

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

Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, sebehodnocení, kolektivní hodnocení, kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení, bodový systém), individuální přístup k žákům a následná pomoc, průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení s využitím didaktických testů, vhodné formy prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti – společenské akce, výstava výrobků, účast na soutěžích.

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

Pravidla hodnocení a klasifikace žáka střední školy se řídí zákonem 561/2004 Sb., Školský zákon a vyhl. 13/2005 Sb., Vyhláška o středním vzdělání a vzdělání v konzervatoři, ve znění pozdějších úprav a Školním řádem Odborného učiliště Chroustovice, Zámek 1, který není v přímém rozporu s vyhl. o středním vzdělání a vzdělávání v konzervatoři a školským zákonem.

### **Obecné zásady hodnocení a klasifikace.**

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

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

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

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

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

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

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

### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném

základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ) Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů.

Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.3 (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. odborného výcviku) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky s výučním listem.

V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku.

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání).

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny (§ 26 odst. 1b)ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ) tak, aby bylo zvoleno přiměřené tempo žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Vzdělávání, poradenské služby, přijímací řízení a závěrečné zkoušky žáků zohledňují speciálně vzdělávací potřeby dle platného z. č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16), ve znění pozdějších předpisů a dle prováděcí vyhlášky MŠMT č. 73/2005 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Školní poradenské pracoviště je zajištěno výchovným poradcem, který plní úkoly pedagogického poradenství v oblasti výchovy, vzdělávání a profesní orientace a dále pověřeným speciálním pedagogem, který zajišťuje komunikaci a spolupráci se školskými poradenskými zařízeními při zajišťování speciálně vzdělávacích potřeb pro žáky, koordinuje tvorbu IVP a IVYP (individuální výchovná péče), pomáhá tvořit první stupně podpůrných opatření a uplatňovat potřebná podpůrná opatření ve druhém až pátém stupni. Toto pracoviště ve své činnosti dodržuje platné znění vyhlášky č. 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, ve znění pozdějších předpisů.

U evidovaných žáků se speciálními vzdělávacími potřebami jsou pro potřeby vyučujících uvedena konkrétní doporučení z odborných posudků a zpráv pedagogicko-psychologické poradny nebo

speciálního pedagogického centra s návrhem na zařazení do určitého stupně podpůrného opatření a optimálního postupu při zohlednění studijních výkonů.

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

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním zásad práce se sociálně nebo zdravotně znevýhodněnými žáky.

Další opatření poskytovaná nad rámec individuálních a organizačních opatření spojených se vzděláváním žáků využívají speciální pedagogické metody (reedukace, kompenzace apod.) s cílem plné integrace jedince do společnosti, popř. adaptace jedince na společenské prostředí, postupy, zásady (např. zdůraznění zásady názornosti, zásady přiměřenosti, zásady opakování), foremy a prostředky vzdělávání, učební pomůcky, speciální učebnice, didaktické materiály apod.

Individuální přístup respektující druh a míru znevýhodnění žáka je zvýrazněn i organizací vzdělávání (nižší počty žáků ve třídách, skupinách při odborném výcviku, stálý dohled učitelů odborného výcviku při výuce apod.).

Pro žáky s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami učení, závažnými vývojovými poruchami chování, se souběžným postižením více vadami nebo autismem lze zřizovat samostatné třídy nebo skupiny a zařazení žáka do takové třídy nebo skupiny doporučí školské poradenské zařízení na základě žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce.

Práce s žáky se speciálně pedagogickými potřebami spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných postupů. Každému žákovi učitel volí vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Těmto žákům s ohledem na rozsah speciálních vzdělávacích potřeb náleží nejvyšší míra pedagogické péče.

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

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

- Výchovní poradci základních a speciálních škol, ze kterých žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Speciální pedagogická centra Pardubického kraje
- Příslušné sociální odbory dle bydliště žáků
- Střediska výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.
- Pedagogicko - psychologické poradny dle evidence žáků (v rámci ČR)
- Odbor sociálně právní ochrany dětí (OSPOD)

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifickým jeho osobnostem, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP.

Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován.

Škola je připravena věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o

vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP. Vzhledem k charakteru oboru vzdělávání se předpokládá nadání případně mimořádné nadání v oblasti manuálních dovedností, tedy Odborném výcviku. Škola takového žáka podpoří změnou organizace Odborného výcviku (umožnění Odborného výcviku ve třídách vyšších ročníků nebo přímo ve firmě apod.).

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

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

V oblasti bezpečnosti práce škola dodržuje aktuálně platnou legislativu. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci prokazatelně seznamováni a vždy na začátku každého školního roku toto proškolení stvrzují svým podpisem.

Žáci jsou prokazatelně proškoleni z bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech, seznamováni se Školním řádem školy, s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění požární ochrany, zvláště jsou proškoleni v hodinách tělesné výchovy, v odborných předmětech, odborném výcviku a před každou školní akcí, jako jsou exkurze, sportovní kurzy a školní výlety. Pravidelně jsou ve stanovených termínech proškoleni také všichni zaměstnanci školy.

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

V Odborném výcviku na začátku každého pololetí dochází k proškolení z BOZP a PO. V rámci učebního dne odborného výcviku každý učební den začíná proškolením žáků a instruktáží pro práci k jednotlivým zařízením a strojům dle konkrétních zadaných prací. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s provozně bezpečnostními předpisy. Je stanoven systém vykonávání přímého dohledu učitelem nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu se zákoníkem práce v platném znění. Všichni žáci i zaměstnanci jsou školou pojištěni pro případ úrazu, nehody a škody.

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

Předpokladem pro přijetí uchazeče ke vzdělávání je splnění podmínek stanovených v ust. § 59 a § 60 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a ve vyhlášce č. 422/2023, kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů a v souladu s kritérii stanovenými ředitelem školy pro konkrétní přijímací řízení.

Přihlášky ke vzdělávání na střední škole pro první kolo přijímacího řízení podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče řediteli příslušné střední školy dle platné legislativy (zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a vyhláška č. 422/2023, ve znění pozdějších předpisů). Organizace, průběh a kritéria přijímacího řízení jsou zveřejňována na webových stránkách školy, úřední desce školy v souladu s platnou legislativou a v centrálním elektronickém systému pro přijímací řízení (např. DiPSy).

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

#### **Zdravotní způsobilost uchazeče**

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

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

#### **Omezení zdravotní způsobilosti uchazeče o obor vzdělávání 29-51-E/02 Potravinářské práce:**

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

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

Přecitlivělost na *alergizující látky používané při praktickém vyučování.*

Prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízeními nebo činnostmi, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona

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

*(§ 67 odst. 2 věta druhá školského zákona: Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa)*

### **Ukončení vzdělávání**

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

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky a vychází z jednotného zadání závěrečných zkoušek JZZZ (Jednotné zadání závěrečné zkoušky) v oboru.

Pravidla hodnocení jednotlivých zkoušek závěrečné zkoušky stanoví jednotné zadání. Podle těchto pravidel provádí klasifikaci jednotlivých zkoušek a celkové hodnocení závěrečné zkoušky zkušební komise. Závěrečná zkouška se koná v červnu v termínu stanoveném ředitelem školy.

Dokladem o dosažení středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další studium na středních školách.



## UČEBNÍ PLÁN

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek I

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: **Pekař**

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### Denní studium, typ „A“

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku		Celkem
	1.	2.	
<b>Všeobecně vzdělávací předměty</b>			
Český jazyk	0	1	1
Občanská výchova	1	1	2
Matematika	1	1	2
Literární výchova	1	0	1
Tělesná výchova	2	2	4
Informatika	1	1	2
<b>Odborné předměty</b>			
Technologie	3	3	6
Zařízení závodu	1	0	1
Suroviny a výživa	3	2	5
Řízení motorových vozidel	1	0	1
Odborný výcvik	18	22	40
<b>Celkem v ročníku</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>65</b>

### Přehled využití týdnů ve školním roce

	1. ročník	3. ročník
Teorie a odborný výcvik	32	32
Časová rezerva	8	5
Závěrečné zkoušky	-	3
Celkem	40	40

### Poznámky k učebnímu plánu

1. Všechny vyučovací předměty jsou povinné. Volitelný obsah není zařazen.

2. Praktické vyučování je shrnuto do předmětu Odborný výcvik, který se v týdenním rozvrhu střídá s teoretickou výukou. Probíhá na cvičných dílnách v areálu školy pod vedením učitelů odborného výcviku a žáci jsou rozděleni do skupin. Počet žáků na jednoho učitele je stanoven vládním nařízením. V případě individuálního zájmu žáka o externí praxi je mu vyhověno, pokud oslovená

firma souhlasí, je sepsána smlouva o individuální praxi žáka, jsou písemně pověřeni instruktory Odborného výcviku v dané firmě a žák má potřebné kompetence takovou praxi vykonávat.

3. K zařazování nových poznatků a aktuálních otázek může příslušný učitel využít disponibilní hodiny v daném předmětu nebo časovou rezervu využití týdnů ve školním roce.

4. Dělení a slučování hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu se stanovenými předpisy.

5. Časová rezerva ve využití týdnů školního roku je určena na opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, adaptační a sportovní kurzy.

6. Disponibilními hodinami je posílen předmět Tělesná výchova a to vzhledem k obsahu a organizaci výuky a předmět Odborný výcvik, ve kterém se žáci prakticky učí pracovním návykům a řemeslným postupům a které jsou pro další uplatnění absolventa na trhu práce tím nejdůležitějším. Jedna disponibilní hodina je využita na předmět Řízení motorových vozidel, který je nad rámec požadavků v RVP, ale který zvyšuje možnost lepšího uplatnění absolventů na trhu práce.

### **PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP**

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název RVP : 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP : PEKAŘ

Vzdělávací okruh	RVP		ŠVP			Ročníkový učební plán		
	Minimum týdenních vyučovacích hodin	Minimum celkových vyučovacích hodin	Předmět	Týdenních vyučovacích hodin	Vyučovacích hodin celkem za studium	1.	2.	
Jazykové vzdělávání – Český jazyk	1	32	Český jazyk	1	32	-	1	-
Občanský vzdělávací základ	2	64	Občanská výchova	2	64	1	1	-
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika	2	64	1	1	-
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	1	-	-
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Tělesná výchova	2+2	64+64	1+1	1+1	-
Informatické vzdělávání	2	64	Informační a komunikační technologie	2	64	1	1	-
Technická a technologická příprava	16	512	Technologie	5	160	2	3	-
			Zařízení závodu	1	32	1	-	-
			Suroviny a výživa	2	64	2	-	-
			Odborný výcvik	8+2	256+64	5	3+2	-
Pekařské práce	26	832	Technologie	1	32	1	-	-
			Suroviny a výživa	3	96	1	2	-
			Odborný výcvik	22+8	704+256	9+4	13+4	-
Nenavázáno na RVP	-	-	Řízení motorových vozidel	0+1	0+32	0+1	0	-
Disponibilní hodiny	12	384	<i>Vyčerpané DH :</i>	13	416	6	7	-
<b>Celkem</b>	<b>64</b>	<b>2048</b>		<b>52+13 = 117</b>	<b>1664+416 = 2080</b>	<b>26+6 = 32</b>	<b>26+7 = 33</b>	<b>-</b>

## UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **ČESKÝ JAZYK**

Předmět je vyučován ve 2. ročníku

Týdenní časová dotace je 1 hodina a časová dotace předmětu za studium je 32 hodin.

Vzdělávací oblast: VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

#### **Charakteristika předmětu**

Vyučování Českému jazyku na odborném učilišti vede žáky ke zlepšení v ovládnutí spisovného jazyka, tj. k rozšiřování slovní zásoby obecné i odborné a k procvičování pravopisu, a tedy ke zlepšení mluveného a psaného vyjadřování. Dále přispívá k vytváření citlivého osobního vztahu k jazyku jako důležité složce národní kultury a identity. Cíle vyučovacího předmětu Český jazyk lze dosáhnout při těsném propojení jeho jazykové i literární složky. Jazykové vyučování plní úlohu integračního činitele všech učebních předmětů učiliště.

Úkolem jazykového vyučování je:

- opakovat v souhrnném přehledu znalosti českého pravopisu,
- zvyšovat jazykovou kulturu žáků, poznat zákonitosti tvoření slov a stylového rozvrstvení slovní zásoby,
- prohloubit obecnou i odbornou slovní zásobu a to i zásobu cizích slov,
- rozvíjet schopnosti žáků pozorovat jevy a výstižně je popisovat a vyjadřovat se o odborné problematice,
- rozvíjet schopnost žáků pochopit běžný, obecný text a odborný text ze zvoleného oboru a tyto texty dokázat reprodukovat, doplňovat a rozvíjet,
- naučit žáky samostatně souvislé mluvit i písemně se vyjadřovat a kultivovaně diskutovat.

Výuka probíhá na jazykové nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní, např. výklad, práce s textem, přednáška aj., ale i názorné a demonstrační.

S aktivizujícími metodami se jedná o metodu diskuze, dále situační, inscenační a metody s audiovizuální technikou.

Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto Klíčové kompetence:

#### **Kompetence k učení**

- má určitý vztah k učení a vzdělávání
- zná techniky učení; umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru povolání

#### **Kompetence k řešení problémů**

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- volí prostředky a způsoby (pomůcky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracuje při řešení problémů (týmové řešení)

#### **Komunikativní kompetence**

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání
- formuluje své myšlenky srozumitelně
- naslouchá druhým, tzn. vyjadřuje se k tématu diskuse
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

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

- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí

- přijímá a plní svěřené úkoly

### Digitální kompetence

- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### Český jazyk

Ročník: 2.

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu;</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul> <p>- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p><b>1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary <i>spisovný, nespisovný, nářečí, slang a argot</i></li> <li>- evropské a světové jazyky <i>jazyky slovanské, germánské, románské a ugrofinské</i></li> <li>- jazyková kultura</li> <li><i>opakování základů pravopisu, spisovná forma českého jazyka</i></li> <li>- obohacování slovní zásoby a tvoření slov <i>homonyma, synonyma, antonyma</i></li> <li>- tvarosloví a skladba <i>tvorba slov pomocí předpon a přípon, přejímání z cizích jazyků, zkratky a zkratková slova</i></li> <li>- slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie <i>jednotlivých oborů vzdělávání</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>- vhodně se prezentuje</li> </ul> <p>- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</p>	<p><b>2 Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie <i>tísňová volání, jednání s potencionálním zaměstnavatelem, verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, přijímací pohovory, nácvik konkrétních situací</i></li> <li>- projevy prostě sdělovací administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci) <i>blahopřání, kondolence,</i></li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů <i>životopis, písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních</i></li> <li>- <i>motivačních dopisů, projevy administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky, úřední dopis, příkaz k úhradě, plná moc</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů;</li> <li>- rozumí obsahu textu;</li> <li>- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> </ul>	<p><b>3 Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získávání informací z textu (též odborného a administrativního) <i>výběr, třídění, vyhodnocování</i></li> <li>- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor <i>pracovní smlouva, vyplňování úředních tiskopisů</i></li> <li>- inforatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> </ul>

**Průřezová témata:**

Člověk a svět práce

- písemná i verbální sebereprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací;

**Komunikační a slohová výchova**

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma

v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Komunikační a slohová výchova, Práce s textem a získávání informací**

**Přesahy do učebních bloků:**

Český jazyk

2. ročník - Komunikační a slohová výchova; Práce s textem a získávání informací

Literární výchova

1. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova;

Práce s textem a získávání informací

Český jazyk

2. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Práce s textem a získávání informací

Literární výchova

1. ročník - Komunikační a slohová výchova; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností;

Práce s textem a získávání informací

Občanská výchova

2. ročník - Člověk a právo

Český jazyk

2. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova

Literární výchova

1. ročník - Práce s textem a získávání informací; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností,

Komunikační a slohová výchova

Literární výchova

1. ročník - Práce s literárním textem

Český jazyk

2. ročník - Kultura

**Přesahy z učebních bloků:**

Literární výchova

1. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova;

Práce s textem a získávání informací

2. ročník - Komunikační a slohová výchova; Práce s textem a získávání informací; Literární výchova

1. ročník - Komunikační a slohová výchova; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Práce s textem a získávání informací

Český jazyk

2. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Práce s textem a získávání informací

Informatické vzdělávání

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Literární výchova

1. ročník - Práce s textem a získávání informací; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností;

Komunikační a slohová výchova

Český jazyk

2. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova;

Informatické vzdělávání

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Literární výchova

1. ročník - Literární výchova

Český jazyk

2. ročník - Kultura

## UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **OBČANSKÁ VÝCHOVA**

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 64 hodin

Vzdělávací oblast: OBČANSKÝ VZDĚLÁVACÍ ZÁKLAD

#### **Charakteristika předmětu**

Předmět Občanská výchova směřuje k postupnému formování a rozvíjení osobního a občanského profilu žáků.

V návaznosti na učivo dalších předmětů orientuje žáky ve významných okolnostech společenského života a seznamuje je s postavením jednotlivců ve struktuře společenských vztahů. Integruje poznatky, dovednosti a zkušenosti z výuky a osobního života žáků s informacemi z dalších zdrojů, dílčí podněty hlouběji objasňuje, zdůvodňuje a dále rozšiřuje. Pomáhá utvářet vztahy žáků ke skutečnosti, formuje jejich vnitřní postoje k důležitým oblastem lidského života, pozitivní hodnotové orientace a žádoucí modely chování. Utváří a rozvíjí způsobilost žáků k mravně odpovědnému jednání, formuje u nich vědomí odpovědnosti za vlastní život a další životní dráhu, za důsledky svého rozhodování, za kvalitu svěřené práce, mezilidských vztahů a životního prostředí. Otevírá cestu k sebepoznávání a k přijímání pozitivních životních hodnot.

Vyučování se orientuje zejména na to, aby žáci:

- utvořili si ucelenou představu o mravních a právních předpokladech mezilidského a společenského soužití, o hospodářském životě společnosti, demokratických postupech při řízení státu a skupinovém rozhodování, o lokálních o globálních problémech současné společnosti a o způsobech jejich řešení na národní i mezinárodní úrovni,
- naučili se orientovat v důležitých právních otázkách, poznali cesty, jak se projevovat jako odpovědný a aktivní občan demokratické společnosti, pochopili význam uvážlivého přístupu při navazování partnerských vztahů v souvislosti s perspektivním převzetím rodičovské role a dokázali se vyvarovat rizikových forem sexuálního chování,
- získali schopnost bezpečně se orientovat v základních otázkách zdravého životního stylu a prevence zneužívání návykových látek, dokázali k nim zaujímat žádoucí postoje, organizovat svůj denní režim v souladu se zásadami zdravého životního stylu, volit správná rozhodnutí ve prospěch zdraví a odmítat postupy poškozující zdraví,
- naučili se orientovat v základních životních hodnotách a rozmanitých životních situacích, předvídat situace konfliktní a krizové, účinně jim předcházet, případně na ně adekvátně reagovat, vytvářet uspokojivé vztahy k druhým lidem a ke společenstvím, v nichž budou prožívat dospělost a rozhodovat se pro společensky vhodné způsoby chování,
- osvojili si dovednost přiměřené mezilidské komunikace a společenského styku, kriticky vnímat veřejné záležitosti, jednání druhých lidí i své vlastní projevy a respektovat práva a názory druhých.

Výuka probíhá na klasické nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační s audiovizuální technikou.

Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto Klíčové kompetence:

#### **Kompetence k učení**

- má určitý vztah k učení a vzdělávání
- zná techniky učení; umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

#### **Kompetence k řešení problémů**

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- spolupracuje při řešení problémů (týmové řešení)
- spolupracuje s ostatními ve skupině při řešení problémů

### **Komunikativní kompetence**

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- formuluje své myšlenky
- naslouchá druhým, tzn., vyjadřuje se k tématu diskuse
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **Personální a sociální kompetence**

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- chápe smysl života a dokáže si stanovit priority v osobním životě
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- je připraven řešit své sociální i ekonomické podmínky a adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky
- přijímá a plní svěřené úkoly
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- je finančně gramotný

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

- jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika)
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých
- orientuje se v politickém a společenském dění u nás a ve světě
- chápe význam životního prostředí pro člověka
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporuje místní, národní hodnoty kultury

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, zná možnosti pomoci umožněné poradenskými a zprostředkovatelskými službami jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

### **Digitální kompetence**

- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Název předmětu dle ŠVP: **Občanská výchova**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině;</li><li>- dovede aplikovat zásady slušného chování</li></ul>	<b>1. Člověk v lidském společenství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li><li>- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li><li>- sociální nerovnost a chudoba v současné</li></ul>

<p>v běžných životních situacích; uveďte příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uveďte, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li> <li>- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;</li> <li>- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...);</li> <li>- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uveďte příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost;</li> </ul>	<p>společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě, migranti, azylanti</li> <li>- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> <li>- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uveďte základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li> <li>- uveďte příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;</li> <li>- uveďte, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</li> <li>- uveďte nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</li> <li>- uveďte příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe;</li> <li>- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li> <li>- uveďte konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li> <li>- uveďte základní zásady a principy, na nich je založena demokracie;</li> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného, nedemokratického jednání</li> <li>- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky;</li> </ul>	<p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>- svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva,</li> <li>- politika, politické strany, volby, právo volit</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití,</li> <li>- šikana, vandalizmus, jejich důsledky a řešení</li> <li>- základní hodnoty a principy demokracie,</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> </ul>	<p><b>3. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</li> <li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li> <li>- popíše státní symboly;</li> <li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li> <li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;</li> <li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li> <li>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li> </ul>	<p><b>5. Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>- ČR a její sousedé</li> <li>- české státní a národní symboly</li> <li>- globalizace</li> <li>- globální problémy</li> <li>- ČR a evropská integrace (EU)</li> <li>- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul>
---	---

### **Průřezová témata:**

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

- osobnost a její rozvoj;
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů – osobnost,
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství – stát, druhy států,
- stát, politický systém, politika, soudobý svět – politika,
- masová média – politika,
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita – demokratický stát - **Člověk**

#### **v lidském společenství**

#### **Člověk a životní prostředí**

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje) – životní prostředí a péče o něj - **Člověk v lidském společenství**

#### **Člověk a svět práce**

- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů – hospodářská politika státu,
- soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí – sociální politika státu - **Člověk v lidském společenství**

### **Digitální kompetence**

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Člověk v lidském společenství**

### **Přesahy do učebních bloků:**

#### **Člověk v lidském společenství**

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

#### **Přesahy z učebních bloků:**

#### **Člověk v lidském společenství**

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

## Občanská výchova

Ročník: 2.

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem;</li><li>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků;</li><li>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);</li></ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;</li><li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li><li>- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li><li>- dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek;</li><li>- na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele;</li><li>- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li></ul>	<p><b>3. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy,</li><li>- soustava soudů v ČR; právnícká povolání (notáři, advokáti, soudcové),</li><li>- právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</li><li>- trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li><li>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...;</li><li>- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky;</li><li>- dovede se správně písemně i verbálně prezentovat při vstupu na trh práce,</li><li>- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li><li>- vysvětlí, co je to kariérové poradenství a rekvalifikace a význam celoživotního učení;</li><li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li><li>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;</li><li>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku;</li><li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady jak se důsledkům inflace bránit</li><li>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě</li></ul>	<p><b>4. Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</li><li>- hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li><li>- nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li><li>- vznik, změna a ukončení pracovního poměru,</li><li>- pracovní smlouva,</li><li>- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele,</li><li>- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu,</li><li>- peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</li><li>- inflace</li><li>- pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li><li>- mzda časová a úkolová,</li><li>- daně, daňové přiznání,</li><li>- služby peněžních ústavů,</li><li>- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li></ul>

<p>zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> </ul>	
--	--

### Průřezová témata:

#### Občan v demokratické společnosti

- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život - **Člověk a právo**

#### Člověk a svět práce

- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce trh a jeho fungování; **Člověk a právo**

- hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.), jejich aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání a navazujících směrů vyššího a vysokoškolského studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků; **Člověk a právo**

- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí; **Člověk a právo**

- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku; **Člověk a právo**

- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným;

#### Člověk a právo

- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí. **Člověk a právo**

#### Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Člověk v lidském společenství**

### Přesahy do učebních bloků:

#### Člověk a právo

Český jazyk 2. ročník Komunikační a slohová výchova

#### Přesahy z učebních bloků:

#### Člověk a právo

Český jazyk 2. ročník Komunikační a slohová výchova

#### Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

## UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **MATEMATIKA**

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 64 hodin

Vzdělávací oblast: MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

#### **Charakteristika předmětu**

Matematické vzdělávání je důležitou součástí obecného a odborného vzdělávání, neboť plní jak základní funkci všeobecné inteligence, tak i předpoklad pro studium a rozvoj v rámci odborného vzdělávání.

U žáků je nutné respektovat rozdílnou úroveň základního vzdělání a rozdílnou mentální úroveň a proto je potřeba diferencovat přístup a požadavky na jednotlivé žáky.

Matematické vzdělávání má za cíl, aby žáci dovedli při řešení životních situací a praktických úloh a problémů:

- využívat postupy logického uvažování (analýza, rozbor úkolu, návrh řešení + vlastní řešení, ověření, zkouška),
- počítat různými způsoby (ručně, na kalkulátoru, na mobilu, na PC, z hlavy),
- disponovat matematickou představivostí (o měrných jednotkách a jejich převodech a to v rozsahu obecně používaných měrných jednotek dále v rozsahu měrných jednotek veličin používaných v příslušném oboru, o geometrických tvarech, útvech, velikosti ploch a objemů),
- provádět úvahu o výsledku, tj. logicky si nejdřív odvodit, jaký výsledek má přibližně vyjít, aby se předešlo řádovým chybám,
- dokázat výsledek ověřit i jinou metodou, tj. provádět zkoušku,
- pomocí simulování reálných životních situací a praxe v daném oboru, se dokázat orientovat při nakupování – ceny nákupu materiálu a surovin, jednotkové ceny, výpočty množstevních cen z jednotkových cen, slevy v %, absolutní slevy, množstevní slevy, počítání s penězi, bankovky, mince a to jak v Kč, tak i v eurech; cestování – orientace v čase, výpočty odjezdů, příjezdů, časová kalkulace, náklady na cestu různými druhy dopravních prostředků, spotřeba pohonných hmot, výpočty rychlosti, práce s PC při plánování cest; orientace v bance – půjčování peněz, úvěry, leasingy, splátky, poplatky, celková cena úvěru nebo leasingu, vedení účtu, poplatky, úroky, práce s kursovými lístky na PC; práce a mzda – různé druhy mezd za práci, výpočty zdanění a odvodů z mezd, výplatní páska, práce se mzdovou kalkulačkou na PC; placení daní – daň z příjmu, DPH, daň z nemovitostí, daň z převodu nemovitostí apod.; rodinný rozpočet – příjmy rodiny, různé platební povinnosti, rodinné hospodaření, půjčky, splátky apod.

Výuka probíhá na matematické nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační. Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto Klíčové kompetence:

#### **• Kompetence k učení**

- má určitý vztah k učení a vzdělávání
- zná techniky učení; umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

#### **Kompetence k řešení problémů**

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- spolupracuje při řešení problémů (týmové řešení)

#### **Komunikativní kompetence**

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- formuluje své myšlenky
- naslouchá druhým, tzn., vyjadřuje se k tématu diskuse

- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### Personální a sociální kompetence

- přijímá a plní svěřené úkoly
- je finančně gramotný

### Matematické kompetence

- používá a převádí běžné jednotky
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru, řeší úlohy pomocí trojčlenky, poměrových výpočtů a jednoduchých lineárních rovnic o jedné neznámé
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpozná základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru, umí sestavit základní rovinné útvary a umí určit jejich obvod a obsah
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

### Digitální kompetence

- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Název předmětu dle ŠVP: **Matematika**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - sčítá, odčítá, dělí, násobí - používá různé zápisy racionálního čísla; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - převádí zlomky na desetinná čísla - zaokrouhlí desetinné číslo; celé číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu; - rozliší přímou a nepřímou úměrnost - definuje fyzikální a jiné veličiny a jejich měrné jednotky	<b>1. Operace s reálnými čísly</b> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - fyzikální veličiny a jejich měrné jednotky - trojčlenka
<b>Žák:</b> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů	<b>4. Planimetrie</b> - základní pojmy: - rovinné útvary

Název předmětu dle ŠVP: **Matematika**

Ročník: **2.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - používá různé zápisy racionálního čísla ve tvaru desetinného čísla a zlomku - krátí, rozšiřuje, převádí zlomky na celou část a zlomek; sčítá, odčítá, dělí, násobí desetinná čísla - používá fyzikální a jiné veličiny a jejich měrné jednotky běžně používané v životě a ve zvoleném odborném předmětu, způsoby jejich měření, jednotky a jejich převody, měření a výpočty délky, hmotnosti, obsahu plochy, objemu těles, jednotky a převody těchto jednotek; - měření času, teploty, jednotky a převody těchto jednotek. - řeší praktické úkoly s využitím procentového počtu	<b>1. Operace s reálnými čísly</b> <b>- mocniny a odmocniny</b> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - fyzikální veličiny a jejich měrné jednotky - převody

<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí hodnotu výrazu</li> <li>- upravuje jednoduché výrazy</li> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	<p><b>2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrazy s proměnnými, mnohočlen</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin;</li> <li>- rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce;</li> </ul>	<p><b>5. Výpočet povrchů a objemů těles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>- tělesa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách</li> </ul>	<p><b>6. Práce s daty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce s daty – graf, diagram</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá</li> </ul>	<p><b>3. Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- funkce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů;</li> <li>- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li> </ul>	<p><b>4. Planimetrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trojúhelník</li> <li>- mnohoúhelníky</li> <li>- kruh a kružnice</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **LITERÁRNÍ VÝCHOVA**

Předmět je vyučován v 1. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 32 hodin

Vzdělávací oblast: **ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ**

#### **Charakteristika předmětu**

Literární výchova je svým zaměřením a svým obsahem předmětem všeobecně vzdělávacím, s výraznou funkcí esteticko-výchovnou.

Cílem vyučování literární výchovy je, aby si žáci učiliště osvojili takové základy literární kultury, které by jim umožnily pochopit vývoj písma i jazyka a některé dějinné události v souvislostech, a které by se staly východiskem jak pro jejich další vzdělávání a sebevzdělávání, tak pro jejich aktivní čtenářství.

Základním prostředkem realizace tohoto cíle je literární dílo a jeho interpretace.

Výuka probíhá na jazykové nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační.

S aktivizačních metod se jedná o metodu diskuze, dále situační, inscenační a metody s audiovizuální technikou.

Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto Klíčové kompetence:

#### **Kompetence k učení**

- má určitý vztah k učení a vzdělávání
- zná techniky učení; umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru povolání

#### **Kompetence k řešení problémů**

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- volí prostředky a způsoby (pomůcky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracuje při řešení problémů (týmové řešení)

#### **Komunikativní kompetence**

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání
- formuluje své myšlenky srozumitelně
- naslouchá druhým, tzn., vyjadřuje se k tématu diskuse
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

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

- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- přijímá a plní svěřené úkoly

#### **Digitální kompetence**

- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

## Literární výchova

Ročník: 1.

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li></ul> <p>- čte s porozuměním literární text</p>	<p><b>1 Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury <i>báje, bajka, Bible, legenda, pověst, báseň, píseň, pohádka, povídka, román</i></li><li>- četba a interpretace literárního textu <i>dle literárních ukázek</i></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li><li>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci.</li></ul>	<p><b>2 Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kulturní instituce v ČR a v regionu <i>knihovny a jejich služby, kulturní a historické památky</i></li><li>- společenská kultura, principy a normy kulturního chování <i>dějinná období lidské společnosti - starověk, středověk, novověk</i></li><li>- kultura bydlení, odívání, <i>kulturní směry a stavební slohy</i></li><li>- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě <i>předměty běžného života</i></li><li>- ochrana a využívání kulturních hodnot <i>divadlo, film, muzea, historické památky</i></li></ul>

### **Průřezová témata:**

#### **Člověk a digitální svět**

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Práce s literárním textem, Kultura**

#### **Přesahy do učebních bloků:**

Český jazyk

2. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova  
Práce s textem a získávání informací

Český jazyk

2. ročník - Komunikační a slohová výchova; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností  
Práce s textem a získávání informací

Informatické vzdělávání

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

1. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova

Český jazyk

2. ročník - Práce s textem a získávání informací; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností  
Komunikační a slohová výchova

Český jazyk

2. ročník - Práce s literárním textem

Informatické vzdělávání

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

#### **Přesahy z učebních bloků:**

Český jazyk

2. ročník - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; Komunikační a slohová výchova  
Práce s textem a získávání informací

Český jazyk

2. ročník - Komunikační a slohová výchova; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností  
Práce s textem a získávání informací

Český jazyk

2. ročník - Práce s textem a získávání informací; Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností  
Komunikační a slohová výchova



## UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **TĚLESNÁ VÝCHOVA**

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 2 hodiny, časová dotace předmětu za studium – 192 hodin

Vzdělávací oblast: VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

#### **Charakteristika předmětu**

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V Tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si svého zdraví a cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví,
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života,
- vyrovnávali se s nedostatkem pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěží,
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelně prováděli pohybové aktivity do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti,
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení,
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebe pojetí,
- jednali odpovědně a podle zásad fair play; využívali příležitostí k naplňování olympijských myšlenek,
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů.

Výuka probíhá ve třídě, posilovně, tělocvičně, na hřišti v areálu školy nebo mimo školu, kde forma výuky převažuje hromadná, skupinová nebo individuální. Metody nejčastěji využívané jsou slovní, demonstrační s využitím didaktických postupů, samostatný nácvik jednotlivých pohybových dovedností, průpravných cvičení a her.

Předmět rozvíjí tyto Klíčové kompetence:

#### **Kompetence k učení**

- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

#### **Kompetence k řešení problémů**

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- spolupracuje při řešení problémů (týmové řešení)

#### **Komunikativní kompetence**

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- formuluje své myšlenky
- naslouchá druhým, tzn., vyjadřuje se k tématu diskuse
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

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

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- přijímá a plní svěřené úkoly

## Tělesná výchova

Ročník: 1.

Časová dotace - 2 hodiny týdně; 64 hodin v ročníku

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí;</li><li>- vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“;</li><li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li><li>- uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů;</li><li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li></ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li><li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li></ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- úrazy a náhlé zdravotní příhody</li><li>- poranění při hromadném zasažení obyvatel</li><li>- stavy bezprostředně ohrožující život</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li><li>- dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu;</li><li>- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li><li>- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku;</li><li>- je schopen kultivovat své tělesné projevy;</li><li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; <i>bezděčný – přirozený pohyb</i></li><li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost</li><li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li><li>- dovede uplatňovat techniku ve vybraných sportovních disciplínách;</li><li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li><li>- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou;</li><li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; <i>umělé prostředí - hala</i></li><li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce;</li><li>- dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání <i>individuální sporty</i></li><li>- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; <i>pohyb po vyznačených stezkách</i></li><li>- dovede se pohybovat v terénu; <i>rovinatý terén</i></li></ul>	<p><b>2 Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výstroj, výzbroj; údržba</li><li>- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li><li>- odborná terminologie</li><li>- pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus</li><li>- rozhodování</li><li>- zdroje informací</li></ul> <p><i>práce žáků na zadané téma z oblasti sportů, či sportovních aktivit</i></p> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></li></ul> <p><b>Gymnastika a tance</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh</li><li>- rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou</li><li>- tance</li></ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- běhy (rychlý – 100m, vytrvalý – 800m); starty; skoky do dálky (teoretická příprava); hody (granát) a vrh koulí (teoretická příprava)</li></ul> <p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li><li>- sportovní,</li></ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- základy sebeobrany <i>kondiční testy – sed, leh 30 opakování, benchpress 20 kg, výdrž ve visu, veslařský trenažér 500m, cyklotrenažér dívky 500m, chlapi 1000m, člunkový běh 4x10m, trojskok</i></li></ul> <p><b>Turistika a pohyb v přírodě</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava turistické akce</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientace v terénu</li> <li>- orientační běh</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> <li>výšky a do dálky; a vrh koulí (<i>pouze teoretická příprava</i>);</li> <li>hody (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka – sledován svalový vývoj</i>)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; <i>individuální výkony (testy)</i></li> <li>- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení <i>při cvičebních prvcích, protažení relaxace, strečink</i></li> </ul>	<p><b>3 Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>)</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>)</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>)</li> </ul>

**Průřezová témata:**

**Člověk a digitální svět**

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Péče o zdraví , Tělesná výchova - teoretické poznatky**

**Tělesná výchova**

Ročník: 2.

Časová dotace - 2 hodiny týdně; 64 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel;</li> <li>- dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace;</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>- partnerské vztahy, lidská sexualita</li> <li>- prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví</li> </ul> <p><b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je;</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</li> </ul>	<p><b>2 Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus</li> <li>- rozhodování</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>

<p>osvojené způsoby relaxace;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základ taktiky ve vybraných sportovních disciplínách;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících;</li> <li>- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky;</li> <li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání;</li> <li>- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky;</li> <li>- dovede se pohybovat v terénu;</li> </ul>	<p><i>práce žáků na zadané téma z oblasti sportů, či sportovních aktivit</i></p> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></li> </ul> <p><b>Gymnastika a tance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>- tance</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý – 100m, vytrvalý – 1500m); starty; skoky do dálky (teoretická příprava); hody (granát) a vrh koulí (teoretická příprava)</li> </ul> <p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li> <li>- sportovní</li> </ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sebeobranu <i>kondiční testy – sed, leh 40 opakování, benchpress dívky 20 kg, chlapci 30kg, výdrž ve visu, veslařský trenažér 1000m, cyklotrenažér dívky 1000m, chlapci 1500m, člunový běh 4x10m, trojskok</i></li> </ul> <p><b>Turistika a pohyb v přírodě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava turistické akce</li> <li>- orientace v terénu</li> <li>- orientační běh</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> <li>- výšky a do dálky; a vrh koulí (<i>pouze teoretická příprava</i>);</li> <li>- hody (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka – sledován svalový vývoj</i>)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> <li>- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.</li> </ul>	<p><b>3 Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>

**Průřezová témata:**

**Člověk a digitální svět**

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Péče o zdraví, Tělesná výchova - teoretické poznatky**

## UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### INFORMATIKA

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 2 hodiny, časová dotace předmětu za studium – 64 hodin

Vzdělávací oblast: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

#### Charakteristika předmětu.

Předmět prohlubuje kompetence žáka k využívání informačních systémů a komunikačních technologií. Žák je veden ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů. V rámci Informatiky se žák seznámí se světem počítačů a informačních systémů a tím bude lépe zvládat aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáka vázaných na vzdělávací oblast oboru.

Cílem vzdělávání je naučit žáky základním pojmům a metodám informatiky, rozpoznávání a formulování problémů, získávání, zaznamenávání, uspořádávání a předávání dat a informací. Seznámí se s rozkládáním složitých problémů na jednodušší podproblémy. Výuka směřuje k tomu, aby žáci oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k řešení problému, dokázali vytvářet a formulovat postupy řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji a zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně využívat, snadněji se naučili používat nové poznatky, a aby se dorozuměli v rámci spolupráce při dosahování společného cíle. Důležitým cílem vzdělávání je, aby žáci svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.

Během vzdělávání by žáci měli získat otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití, motivaci k celoživotnímu učení, důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci. Jsou vedeni ke schopnosti odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si musí vyžádat pomoc odborníka, k sebejistotě při řešení obtížného či složitého problému a schopnosti vypořádat se s otevřenými problémy nebo nejednoznačně zadanými úkoly.

Výuka probíhá na počítačové nebo klasické učebně buď frontální, skupinovou nebo individuální výukou, kde se žáci prostřednictvím vyučovacích metod např. výkladu, názorných ukázek, samostatných prací atd. seznámí se základy používání základního a aplikačního programového vybavení počítače a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Výuka může probíhat s využitím dalších pomůcek (notebooků, tabletů, interaktivní techniky, chytrých telefonů v osobním vlastnictví žáků apod.), programů a technologií.

Název předmětu dle ŠVP: **Informatika**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru;</li><li>- uvede příklady zdrojů dat a informací;</li><li>- vyslovuje odpovědi na základě dat</li><li>- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení</li></ul>	<p><b>Data a informace. Kódování a přenos dat.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači;</li><li>- chyby v interpretacích dat;</li><li>- velikost souboru, bity a bajty;</li><li>- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení;</li><li>- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace;</li><li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li></ul>	<p><b>Digitální technologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- současná výpočetní zařízení, základní komponenty;</li><li>- vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty;</li><li>- operační systém, jeho funkce a typy;</li><li>- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový</li></ul>

	procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií);
--	---

Název předmětu dle ŠVP: **Informatika**

Ročník: **2.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění</li> <li>- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví</li> </ul>	<p><b>Data a informace. Modelování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky</li> <li>- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení</li> <li>- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém;</li> <li>- upraví navržený postup pro obdobný problém</li> <li>- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program;</li> <li>- rozpozná a opraví v něm chybu</li> <li>- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program;</li> <li>- používá opakování a větvení programu</li> </ul>	<p><b>Vývoj, testování a provoz software. Návrh programu. Základy tvorby programu.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;</li> <li>- různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost;</li> <li>- návrh jednoduchého a přehledného programu;</li> <li>- hledání chyb ve vlastním programu;</li> <li>- autorství a licence programu;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi;</li> <li>- určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti;</li> <li>- pro vymezený problém sestaví tabulku;</li> <li>- vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní;</li> <li>- řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce;</li> <li>- identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;</li> </ul>	<p><b>Informační systémy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění;</li> <li>- tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy);</li> <li>- řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky;</li> <li>- postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu;</li> <li>- tvorba evidence dat;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;</li> <li>- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc;</li> <li>- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.</li> </ul>	<p><b>Digitální technologie. Bezpečnost v digitálním prostředí.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- typy počítačových sítí;</li> <li>- základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir);</li> <li>- sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly);</li> <li>- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;</li> <li>- digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií;</li> <li>- sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.</li> </ul>

Průřezová témata:

**Člověk a svět práce** - naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu - **Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet**

**Přesahy do učebních bloků:**

Český jazyk

- 2. ročník Komunikační a slohová výchova  
Práce s textem a získávání informací
- 3. ročník Komunikační a slohová výchova  
Práce s textem a získávání informací

Občanská výchova

- 1. ročník Člověk v lidském společenství
- 2. ročník Člověk v lidském společenství
- 3. ročník Člověk a právo

Matematika

- 1. ročník Operace s reálnými čísly
- 2. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic
- 3. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

**Informatické vzdělávání**

- 2. ročník Práce se standardním aplikačním programovým vybavením
- 3. ročník Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti...

Řízení motorových vozidel

- 2. ročník Pravidla provozu na pozemních komunikacích  
Teorie zásad bezpečné jízdy

**Přesahy z učebních bloků:**

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

- Občanská výchova 1. ročník Člověk v lidském společenství
- Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

**(Vzdělávací oblast: VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE není zařazena.)**

## **ODBORNÉ VZDĚLÁVÁNÍ**

Profilující obsahové okruhy, které navazují na společný obsahový okruh a propojují teoretickou část přípravy s praktickou, jsou pekařské práce, nebo si škola může vypracovat cukrovinkářské nebo konzervářské práce. Jejich cílem je osvojení praktických dovedností, správných hygienických a technologických návyků a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu jednodušších činností v jednom z vybraných odvětví potravinářského průmyslu. Škola na základě výběru profilujícího okruhu umožňuje žákům rozšířit a prohloubit odpovídající učivo obsažené ve společném obsahovém okruhu směrem k danému zaměření potravinářské výroby.

### **UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání**

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **SUROVINY A VÝŽIVA**

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 3 hodiny v 1. ročníku, 2 hodiny v 2. ročníku a časová dotace předmětu za studium - 160 hodin.

Vzdělávací oblasti: TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ PŘÍPRAVA(64h); PEKAŘSKÉ PRÁCE (96h)

#### **Charakteristika předmětu**

Vyučovací předmět Suroviny a výživa poskytuje žákům přehledné vědomosti o základních surovinách a pomocných látkách používaných v pekařské výrobě. Výchovně vzdělávacím cílem je vést žáky ke správnému a hospodárnému zacházení se surovinami při jejich skladování a technologickém zpracování na pekařské výrobky s ohledem na jejich jakost a výživovou hodnotu.

Výchovně vzdělávací cíle předmětu: Výchova žáků ke správnému a hospodárnému zacházení se surovinami při jejich skladování a technologickém zpracování na pekařské (kuchařské) výrobky s ohledem na jejich jakost a výživovou hodnotu. Metody a formy práce: skupinová a týmová práce žáků, konzultační role vyučujících, diskusní metody, metody praktických prací, simulační metody, inscenační metody. Důležitá je názornost ve výuce – ukázky vzorků surovin a výrobků, různých nákresů a schémat a používání vhodných pomůcek. Doplnění a rozšiřování učiva o nové poznatky z oblasti nových surovin, přísad a přípravků používaných v pekařské (kuchařské) výrobě. Snaha o propojení a návaznost učiva v odborných předmětech. Aplikace získaných znalostí a dovedností v technologii a odborném výcviku.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence:

**Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin**

- zná základní poznatky ze surovin

### **Suroviny a výživa**

#### **1. ročník**

týdně 3 hod, v ročníku celkem 96 hod

#### **Výsledky vzdělávání**

- popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji;  
- uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu;  
- popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci;  
- uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka;  
- vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin;  
- orientuje se v energetických hodnotách potravin;  
- popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady;  
- charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí

#### **učivo**

Technická a technologická příprava - Potravin a výživa  
- složení a vlastnosti potravin  
- potraviny rostlinného a živočišného původu  
- poživatiny  
- živiny  
- cizorodé látky, kontaminanty  
- výživové hodnoty potravin  
- biologická a energetická hodnota potravin  
- pochutiny  
- trávicí soustava  
- schéma trávicí soustavy  
- mechanické a chemické trávení  
- funkce a příklady enzymů  
- druhy výživy  
- léčebná výživa  
- význam správné výživy  
- význam léčebné výživy



<p>význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků;  - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet;  - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci;  - rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy diet</li> <li>- alimentární nákazy a otravy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin;</li> <li>- vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin;</li> </ul>	<p>Technická a technologická příprava - Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování</li> <li>- jakostní znaky surovin</li> <li>- metody zjišťování jakosti surovin, zásady</li> <li>- konzervace</li> <li>- význam konzervace</li> <li>- způsoby konzervace</li> <li>- příprava a úprava surovin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vlastnosti, význam, využití a způsoby skladování surovin rostlinného a živočišného původu;</li> <li>- u vybraných surovin a potravin popíše způsoby úpravy (např. mléka, smetany, tvarohu, máku apod.) a vysvětlí princip výroby (např. mouky, cukru, ovocných výrobků, tuků, sýrů, sušených vajec apod.);</li> </ul>	<p>Pekařské práce - Suroviny používané v pekařské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koření</li> <li>- sůl</li> <li>- obiloviny, mouka</li> <li>- mlýnské výrobky</li> <li>- tuky</li> <li>- vejce</li> <li>- sladidla</li> <li>- přírodní sladidla</li> <li>- umělá sladidla</li> <li>- mléko</li> <li>- mléčné výrobky</li> <li>- ovoce</li> <li>- ovocné výrobky</li> <li>- jádroviny</li> <li>- olejniny</li> <li>- luštěniny</li> </ul>

**Průřezová témata:** Člověk a digitální svět

- Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

**Přesahy do učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Technologie**

Pečivo; Náplně v pekařské výrobě; Výroba těstovin

2. ročník - Chléb; Speciální produkty; Konečné zpracování výrobků

**Odborný výcvik**

2. ročník - Pekařské výrobky; Příprava surovin pro dané výrobky

**Suroviny a výživa**

**2. ročník**

týdně 2 hod, v ročníku celkem 64 hod

**Výsledky vzdělávání**

- charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v pekařské výrobě ve vztahu k technologickému postupu;
- rozliší a charakterizuje druhy kypřících prostředků a rozdíly ve způsobech kypření;
- vysvětlí funkci emulgátorů, stabilizátorů a význam dalších přípravků a barviv používaných v

**učivo**

Pekařské práce - Nové druhy surovin v pekařské výrobě

- nové druhy surovin
- živiny
- potraviny rostlinného původu
- potraviny živočišného původu
- zlepšující přípravky
- enzymatické preparáty
- kypřící látky

pekařské výrobě; - vyjmenuje běžně používané vonné a chuťové látky; - popíše význam a druhy obalů pro pekařské výrobky;	- druhy kypření, - droždí, - chemické kypřicí prostředky - použití a význam kypřících prostředků - stabilizátory - emulgátory - potravinářská barviva - chuťové a vonné látky - obalové materiály - nakládání s odpady
---	---

**Průřezová témata:** Člověk a digitální svět - *Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.*

**Přesahy do učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

2. ročník - Práce se standardním aplikačním

**Technologie** - Chléb; Speciální produkty; Konečné zpracování výrobků

**Odborný výcvik** - Pekařské výrobky

**Přesahy z učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Technologie**

Pečivo; Náplně v pekařské výrobě

**Odborný výcvik**

2. ročník - Pekařské výrobky

## UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### TECHNOLOGIE

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 3 hodiny v 1. a 2. ročníku časová dotace předmětu za studium - 192 hodin.

Vzdělávací oblasti: TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ PŘÍPRAVA(160h); PEKAŘSKÉ PRÁCE (32)

#### Charakteristika předmětu

Vyučovací předmět Technologie seznamuje žáky s klasickými i moderními technologickými postupy výroby běžných i speciálních pekařských výrobků. Poskytuje potřebné znalosti o přípravě a úpravě surovin, přípravě těst, náplní a jejich zpracování na hotové výrobky. Zabývá se technologickými postupy přípravy a charakteristickými vlastnostmi jednotlivých druhů těst a finálních výrobků, vzniklými vadami, jejich příčinami a možnostmi jejich předcházení.

Je to vyučovací předmět, při kterém se žáci seznamují s klasickými i moderními technologickými postupy výroby, úpravy, znalosti o běžných i speciálních pekařských výrobcích. Během tohoto předmětu používám individuální, párovou a skupinovou formu výuky. Především při porozumění úkolů, získávání informací, spolupráci, vystupování před kolektivem, naslouchat pozorně druhým. Dále se také učí provádět reálné odhady výsledků řešení, umět pracovat s převody jednotek. Využití ICT.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence:

#### Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlední jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad

#### Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- zná základní poznatky z technologie

#### Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- pochopí a respektuje i nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny

### Technologie

#### 1. ročník

týdně 3 hod, v ročníku celkem 96 hod

#### Výsledky vzdělávání

#### učivo

Žák: - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu; - uvede platné právní předpisy v potravinářství	Technická a technologická příprava - Potravinářský průmysl -odvětví pekařské výroby, rozdělení pekařské výroby -seznámení s odbornou literaturou (pekařská terminologie) - právní předpisy v potravinářství
-zná hygienické předpisy v potravinářské výrobě	Technická a technologická příprava - Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - příprava pracoviště, - zásady hygieny a sanitace provozu - osobní hygiena a BOZP
-uvede vybrané druhy surovin a popíše vlastnosti pšeničné mouky  - umí přijímat, třídít a uskladňovat suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví;  - vysvětlí způsoby přípravy pšeničné mouky pro technologické zpracování;	Technická a technologická příprava - Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - základní druhy surovin - příjem, třídění a skladování surovin - vlastnosti pšeničné mouky - využitelnost surovin v pekařské výrobě - rozdělení výrobků z pšeničné mouky - příprava a úprava surovin - náplně v pekařské výrobě - druhy náplní - pečivo

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin ke zpracování pšeničného pečiva</li> <li>- výroba pšeničného těsta</li> <li>- výroba a zrání kvasných stupňů</li> <li>- zpracování pšeničného těsta</li> <li>- pečení pšeničného pečiva (způsoby, podmínky)</li> <li>- příprava jemného pečiva</li> </ul>
- zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP;	Technická a technologická příprava - Základy potravinářské výroby <ul style="list-style-type: none"> <li>- systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě</li> <li>- jakost běžného pečiva</li> <li>- jakost jemného pečiva</li> </ul>
- uvede způsoby hodnocení surovin, provede sensorické hodnocení a popíše vady;	Pekařské práce- Suroviny používané v pekařské výrobě <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby hodnocení surovin</li> <li>- sensorické hodnocení</li> <li>- vady</li> </ul>
- uvede druhy pekařských výrobků - popíše způsob sensorického hodnocení polotovarů a hotových výrobků, popíše vady výrobků a možnosti prevence;	Pekařské práce - Technologie <ul style="list-style-type: none"> <li>- sensorické hodnocení výrobků</li> <li>- vady a prevence vad výrobků</li> </ul>

**Průřezová témata:** Člověk a digitální svět - Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

**Přesahy do učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Odborný výcvik**

Pekařské výrobky; Příprava surovin pro dané výrobky

2. ročník - Pekařské výrobky

**Suroviny a výživa**

1. ročník - Suroviny

2. ročník - Suroviny a obaly

**Přesahy z učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Suroviny a výživa**

Suroviny

**Odborný výcvik**

Pekařské výrobky; Příprava surovin pro dané výrobky

**Technologie**

Náplně v pekařské výrobě

**Technologie**

**2. ročník**

týdně 3 hod, v ročníku celkem 96 hod

**Výsledky vzdělávání**

**učivo**

- vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe;	Technická a technologická příprava - Hygiena a sanitace v potravinářském provozu <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu</li> <li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li> </ul>
- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování;	Technická a technologická příprava - Příprava surovin pro potravinářskou výrobu <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy surovin a jejich vlastnosti</li> <li>- příprava a skladování surovin</li> <li>- příprava a úprava surovin</li> <li>- chleba</li> <li>- příprava surovin k výrobě chleba</li> <li>- výroba a vedení žitných kvasů</li> <li>- zpracování těsta na výrobu chleba</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení chleba</li> <li>- druhy chleba (běžné druhy, speciální druhy)</li> <li>- hodnocení jakosti a vady chleba</li> <li>- speciální produkty</li> <li>- výroba ostatních druhů pekařských těst a výrobků</li> <li>- extrudované výrobky</li> <li>- BIO potraviny</li> <li>- použití nových produktů pro výrobu</li> <li>- použití nových technologií</li> </ul>
- vysvětlí význam opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP;	Technická a technologická příprava - Základy potravinářské výroby <ul style="list-style-type: none"> <li>- hodnocení kvality produktů</li> <li>-systém kontroly kritických bodů</li> </ul>
- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků;	Technická a technologická příprava - Balení a expedice potravinářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> <li>- balení výrobků a obalové materiály</li> <li>- způsoby, zásady a podmínky uchování výrobků</li> <li>- skladování výrobků</li> </ul>
- ví, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků;	Technická a technologická příprava - Prodej potravinářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodej výrobků, zásady a předpisy</li> <li>- evidence v prodejně</li> <li>- expedice výrobků</li> </ul>

**Průřezová témata:** Člověk a digitální svět - *Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.*

**Přesahy do učebních bloků:**

**Technologie**

2. ročník – Chléb; Speciální produkty; Konečné zpracování výrobků

**Odborný výcvik**

Pekařské výrobky

**Přesahy z učebních bloků:**

**Technologie**

2. ročník – Chléb; Speciální produkty; Konečné zpracování výrobků

1. ročník - Výroba těstovin; Pečivo; Náplně v pekařské výrobě

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Suroviny a výživa**

Suroviny a obaly

1. ročník - Suroviny

**Odborný výcvik**

2. ročník - Pekařské výrobky

## UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

Předmět je vyučován v 1. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina v 1. ročníku, časová dotace předmětu za studium - 32 hodin.

Vzdělávací oblasti: TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ PŘÍPRAVA;

#### Charakteristika předmětu

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

Během těchto hodin používám individuální, párovou a skupinovou formu výuky. Při individuální formě se žáci učí samostatně rozhodovat a to třeba v rozmístění různých strojů a pomůcek v prostoru upravených od přípravy až po samotné pečení. Díky párové formě studia se žáci snaží naučit užší spolupráci ve dvojicích. Ve skupinové formě studia jsou žáci rozdělení do několika skupin a snaží se vyřešit dané úkoly. K doplnění výkladu používám výkresy, obrázky či modely strojů nebo jednotlivých zařízení. Vždy záleží na tématu hodiny. Využití ICT.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence:

#### Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- zná základní poznatky ze zařízení závodu

#### Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- má vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc

#### Zařízení závodu

##### 1. ročník

týdně 1 hod, v ročníku celkem 32 hod

#### Výsledky vzdělávání

#### učivo

- popíše obsluhu strojů a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin a popíše jejich funkci;	Technická a technologická příprava - Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - stroje a zařízení - váhy a dávkovací zařízení (druhy) - stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - zařízení ve skladech, - mechanická doprava, pneumatická doprava, - prosévací zařízení
- popíše funkci základního strojního vybavení pro danou výrobu;	Technická a technologická příprava - Základy potravinářské výroby - stroje na zpracování těst a hmot - předkynárny a kynárny - pece - smažicí a plnicí zařízení - balicí zařízení, obalové materiály
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc;  - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	Technická a technologická příprava - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence - bezpečnostní rizika v potravinářské výrobě - příčiny úrazů a jejich prevence - první pomoc - pracovněprávní problematika BOZP - povinnosti v případě pracovního úrazu - bezpečnost technických zařízení - rizika při práci na technickém zařízení

**Průřezová témata: Člověk a digitální svět - Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.**

**Přesahy do učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Technologická příprava**

Příprava surovin pro dané výrobky

**Odborný výcvik**

2. ročník - Pekařské výrobky

**Přesahy z učebních bloků:**

**Informatické vzdělávání**

1. ročník - Práce s počítačem, operační systém

**Technologická příprava**

Příprava surovin pro dané výrobky

**Odborný výcvik**

Pekařské výrobky

## UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### ŘÍZENÍ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Předmět je vyučován v 1. ročníku

Týdenní časová dotace – 1 hodina a časová dotace předmětu za studium - 32 hodin.

#### Charakteristika předmětu

V předmětu Řízení motorových vozidel žáci získávají základní znalosti pro řízení motorových vozidel. Výuka probíhá na počítačové učebně, na тренаžeru a na vozidlech autoškoly. Žáci se během výuky seznámí s předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích, konstrukcí vozidel, jejich ovládáním a údržbou. Žáci jsou seznámeni s teorií řízení motorových vozidel, zásadami bezpečné jízdy a zdravotní přípravou spojenou s provozem vozidel na pozemních komunikacích. Vzdělávání probíhá ve formě frontální výuky na učebně, individuálně na тренаžeru nebo přímo ve vozidlech. Důraz je kladen na dokonalé znalosti teorie, zvládnutí maximální koncentrace a soustředění pro praktický výcvik v řízení vozidla. Splní-li žák podmínky zdravotní způsobilosti k řízení motorových vozidel a další podmínky dané vnitřním řádem školy, může být v 2. ročníku zařazen do kurzu autoškoly provozované v rámci Odborného učiliště Chroustovice, získat řidičské oprávnění skupiny B a tím si zlepšit možnost uplatnění na trhu práce.

#### 1. ročník - 0+1 týdně, povinný, dotace učebního bloku: 32

- správně aplikuje základní předpisy související s provozem vozidel
- aplikuje znalosti z předpisů o provozu vozidel na pozemních komunikacích
- dovede svými slovy popsat jednotlivé úkony kontrolní prohlídky a vyjmenovat povinnou výbavu vozidla
- zná vliv technického stavu vozidla na bezpečnost provozu a vlastní odpovědnost za technický stav vozidla
- ví jak se napojit na záchranný integrovaný systém v případě zabezpečení nehody
- správně aplikuje základní zásady bezpečné jízdy
- poskytuje první pomoc dle standardů první pomoci
- zná postup jednání při dopravní nehodě
- správně používá a obsluhuje přístroje měřící a kontrolní pomůcky a zařízení motorových vozidel
- řídí motorové vozidlo příslušné na pozemní komunikaci v souladu s předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích a dle zásad bezpečné jízdy
- získá odbornou připravenost k řízení motorových vozidel skupiny B.

#### - předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích

- předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích
- dopravní značky
- podmínky provozu vozidel
- zdravotní příprava
- bodový systém
- **konstrukce motorových vozidel, jejich ovládání a údržba**
- základní konstrukční soustavy vozidla,
- ovládací ústrojí vozidla,
- zásady preventivní údržby vozidla
- význam údržby vozidla
- postup při provádění základní údržby
- jednoduché opravy vozidla
- **teorie a zásady bezpečné jízdy**
- činitelé ovlivňující bezpečnost provozu
- vliv alkoholu, drog, léčiv na chování řidiče
- právní úpravy doby jízdy a doby odpočinku
- dopravní etika
- vliv technického stavu vozidla na bezpečnost jízdy
- seznámení s integrovaným záchranným systémem
- **řízení motorových vozidel**
- **zdravotní příprava**
- vliv zdravotního stavu řidiče na nehodovost
- obecné zásady jednání při dopravní nehodě
- zásady první pomoci a poskytování první pomoci
- stavy bezprostředně ohrožující život
- způsoby použití výbavy lékárničky

#### Komentář

Pravidla provozu jsou stanovena zákonem o provozu na pozemních komunikacích - Zákon o silničním provozu, který prochází neustálým procesem změn. Tyto změny jsou ve výuce pravidelně aktualizovány.



V rámci tohoto předmětu žák získá základní všeobecné znalosti o konstrukci a ovládání vozidla, o provádění jeho údržby a odstraňování drobných závad. Důraz je kladen na dodržování správných zásad ovládání vozidla, pochopení významu údržby vozidla vzhledem k bezpečnosti a ohrožení osob v silničním provozu. Žáci jsou dále seznámeni s možnými ekonomickými ztrátami při nesprávném ovládání a údržbě, ale i důsledkům při porušení BOZP a PO vzhledem ke zdraví osob a životnímu prostředí.

Předmět teorie a zásady bezpečné jízdy lze rozdělit na dva tematické celky. V prvním případě se jedná o zvládnutí teorie jízdy, seznamuje žáka s úkony, které musí provést před zahájením jízdy vozidlem a v průběhu vlastní jízdy. V druhém případě se výuka soustředí na chování řidiče v silničním provozu. Souhrnně je tedy žák připravován na bezpečné ovládání vozidla v různých i náročných situacích v silničním provozu. Výuka je rovněž směřována na zvládnutí psychické zátěže jednotlivce, jeho rychlých reakcí, rozhodování při řešení dopravních situací, a předvídání a předcházení kritických situací v silničním provozu vozidel. Předmět je vyučován na klasických učebnách frontální metodou s pomocí interaktivní techniky.

Ve výuce zdravotnické přípravy klademe důraz na přípravu k provádění jednotlivých úkonů v poskytování první pomoci s použitím cvičných modelů a zdravotnického vybavení. Výuka může probíhat na klasické učebně s použitím obrazového materiálu, nebo na učebně zdravotnické výchovy v praktických modelových situacích. Žáci jsou seznámeni s obsahem lékárničky - povinným vybavením vozidla a možnostmi použití v ní obsaženého zdravotnického materiálu.

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a digitální svět**

*Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.*

## UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Kód a název oboru: RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce

Název ŠVP: PEKAŘ

Platnost: 1.9.2010/změna od 1.9.2014/ 1.9.2017/ 1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

### **ODBORNÝ VÝCVIK**

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 18 hodin v 1. ročníku a 22 hodin v 2. ročníku, časová dotace předmětu za studium - 1280 hodin.

Vzdělávací oblasti: TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ PŘÍPRAVA (320h); PEKAŘSKÉ PRÁCE(960h)

#### **Charakteristika předmětu**

Vyučovací předmět Odborný výcvik poskytuje žákům komplexní odborné vědomosti a dovednosti v oblastech spojených zejména s pekařskou, ale i cukrářskou výrobou, které žáci využívají při ruční i strojové výrobě. Vyučovací předmět se také zaměřuje na zvládnutí výroby základního sortimentu v pekařských provozovnách. Žák se seznamuje se zpracováním surovin a přísad, posuzuje jejich kvalitu a provádí základní výpočty. Osvojuje si odborné vědomosti a praktické dovednosti. Seznamuje se s obsluhou strojů, bezpečností a ochranou zdraví při práci s dodržováním hygienických zásad na pracovišti.

Výuka probíhá v cvičných dílnách školy, kde si žáci osvojují odborné poznatky a to vlastní manuální prací na jednotlivých odborných činnostech oboru. Výuka probíhá pod přímým dohledem učitele odborného výcviku a je z jeho strany doplňována výkladem a názorným předvedením. Používání skupinové i individuální výuky s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech.

Využití metod výkladu, diskuze, praktické ukázky, týmové práce, exkurze a shlédnutí pekařské výroby nebo předváděcí akce firem na potravinářských výstavách. Samozřejmostí výuky je propojení a návaznost učiva s jednotlivými odbornými předměty, zejména Technologie, Suroviny, Zařízení závodu.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence:

#### **• Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky**

- provede kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků

- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlední jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad

- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci

#### **Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin**

- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup

- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky

- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň

- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; provádí jejich čištění a běžnou údržbu

- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků

- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky

#### **Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu**

- pochopí a respektuje i nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny

- zná zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu

- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy

- seznámí se s platnými právními předpisy v potravinářství

#### **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápe 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

- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- zná zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci se stroji a zřízenými, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

#### **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména školy
- dodržuje stanovené normy a předpisy související s kvalitou a trvanlivostí výrobků
- zvolí vhodný přístup k zákazníkovi a je schopen vyhovět jeho požadavkům

#### **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- dokáže navrhnout cenu daného výrobku a vyhodnotit dané náklady a zisk
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### **Odborný výcvik**

#### **1. ročník**

týdně 18 hod, v ročníku celkem 576 hod

#### **Výsledky vzdělávání**

#### **učivo**

- <i>dodržuje základní osobní hygienu a BOZP v potravinářském provozu</i> - <i>při úklidu provozovny používá vhodné čisticí prostředky</i>	Technická a technologická příprava - Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - osobní hygiena - zásady hygieny a sanitace provozu - úklid provozovny - vhodné čisticí prostředky
- <i>vede výdaje ve skladu</i> - <i>přijímá, třídí a uskládá suroviny s ohledem na jejich trvanlivost</i> - <i>obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci;</i>	Technická a technologická příprava - Příprava surovin pro potravinářskou výrobu - základní druhy surovin - skladování - vydávání surovin ze skladu - příjem a skladování surovin - příprava a úprava surovin - stroje a zařízení - obsluha zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin
- <i>vykonává jednoduché operace při přípravě těst,</i> <i>v souladu s technologickým postupem;</i> - <i>dodržuje technologickou kázeň při výrobě chleba, perníku a jemného pečiva</i> - <i>obsluhuje jednoduché výrobní stroje a zařízení</i> - <i>provádí sensorické hodnocení hotových výrobků</i> - <i>dodržuje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě</i> - <i>třídí běžné odpady v potravinářské výrobě</i>	Technická a technologická příprava - Základy potravinářské výroby - příprava těst - výroba chleba - výroba perníku - výroba jemného pečiva - obsluha výrobních strojů a zařízení - sensorické hodnocení výrobků - sledování kritických bodů ve výrobě - třídění běžných odpadů
- <i>dodržuje způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků;</i>	Technická a technologická příprava - Balení a expedice potravinářských výrobků - <i>přejímka a uskladnění potravinářských výrobků</i>
- <i>vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků;</i>	Technická a technologická příprava - Prodej potravinářských výrobků - prodej výrobků - evidence v prodejně - evidence cen surovin přijatých ze skladu
- <i>dodržuje bezpečnost práce při zpracování těst</i> - <i>při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</i>	Technická a technologická příprava - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - dodržování BOZP a PO při zpracování těst - dodržování předepsaných postupů při obsluze strojů a zařízení

	- dodržování ekologických zásad při obsluze strojů
- počítá potřebné množství surovin pro výrobu těst - provede příjem a přípravu surovin pro dané technologické zpracování - provede senzorické hodnocení výrobků	Pekařské práce - Suroviny používané v pekařské výrobě - výpočet potřebného množství surovin pro výrobu těst - příprava a úprava, surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování - příjem surovin pro zpracování těst - senzorické hodnocení výrobků
- připravuje pracoviště pro výrobu těst - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení pro výrobu těst - provádí jednoduché technologické výpočty pro přípravu těst - zpracovává nebo pomáhá při zpracování jednotlivých druhů těst - pomáhá připravovat základní druhy náplní - pomáhá tvarovat a připravovat základní sortiment pekařských výrobků - pomáhá dohotovovat pekařské výrobky - pozná vady výrobků - skladuje výrobky s ohledem na jejich trvanlivost - expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými předpisy - pomáhá při evidenci surovin a výrobků v pekařském provozu	Pekařské práce - Technologie - příprava pracoviště pro výrobu těst - obsluha strojů a zařízení k výrobě těst - technologické výpočty pro přípravu těst - <b>zpracování těst</b> - příprava kvásku - mísení těsta, - přetuzování těsta, - dělení, tvarování, plnění, - příprava základních náplní - tvarování pekařských výrobků - příprava těsta před pečením, pečení, vypékání, - hodnocení jakosti, - identifikace vad výrobků - skladování výrobků - balení, expedice - evidence surovin - evidence výrobků - evidence v prodejně

**Průřezová témata:** Člověk a životní prostředí - *seznámení s BOZP a PO, ekologie (ohrožování ovzduší, vody, půdy; vliv prostředí na lidské zdraví)*

#### **Komentář**

Součástí učebního bloku je exkurze, která je zaměřena na návštěvu pekárny, kde se seznámí s výrobou pečiva a strojním vybavením a získá přehled o základním sortimentu pekařských výrobků, přehled o rozdělení pekařských výrobků a rozšíří si vědomosti při dodržování BOZP a PO.

Součástí učebního bloku je školní soutěž, která je zaměřena na zdokonalování praktických dovedností při pečení chleba, jemného pečiva, běžného pečiva a speciálního pečiva, na přepočty receptur, práce se strojním vybavením v dílně a dodržování hygieny na pracovišti. Žák při této soutěži prokáže znalosti a dovednosti z těchto výsledků vzdělávání:

- žák dokáže přepočítat recepturu na požadované množství
- žák zvládne navázat a zpracovat suroviny
- žák zvládne vytvarovat požadovaný výrobek a následně ho dopravit a upéct

#### **Přesahy do učebních bloků:**

##### **Technologie**

1. ročník- Pečivo; Náplně v pekařské výrobě; Výroba těstovin

##### **Zařízení závodu**

Stroje používané v pekařské

##### **Suroviny a výživa**

Suroviny

##### **Odborný výcvik**

2. ročník - Pekařské výrobky

#### **Přesahy z učebních bloků:**

##### **Zařízení závodu**

Stroje používané v pekařské

##### **Suroviny a výživa**

Suroviny

##### **Technologie**

Pečivo; Náplně v pekařské výrobě

## Odborný výcvik

### 2. ročník

týdně 22 hod, v ročníku celkem 704 hod

#### Výsledky vzdělávání

#### učivo

<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy;</li><li>- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu;</li></ul>	<p>Technická a technologická příprava - Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu</li><li>- úklid potravinářského provozu</li><li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vede základní skladovou evidenci;</li><li>- <i>přijímá a uskládňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a konkrétní využití v potravinářství</i></li><li>- provádí sensorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost;</li></ul>	<p>Technická a technologická příprava - Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- skladování</li><li>- vedení skladové evidence</li><li>- příjem a uskladnění surovin</li><li>- sensorické hodnocení surovin z hlediska jakosti</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem;</li><li>- dodržuje technologickou kázeň;</li><li>- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu;</li><li>- provádí sensorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost;</li><li>- <i>sleduje systém kontroly kritických bodů (systém HACCP)</i></li><li>- dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;</li></ul>	<p>Technická a technologická příprava - Základy potravinářské výroby</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-dodržování technologických postupů</li><li>- obsluha jednoduchých strojů a zařízení</li><li>-údržba strojů a zařízení</li><li>-sensorické hodnocení kvality výrobků</li><li>- ověřování trvanlivosti výrobků</li><li>- kontrola dodržování kritických bodů</li><li>- nakládání s odpady v potravinářské výrobě</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, skladuje balené výrobky;</li><li>- obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků;</li><li>- připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství;</li></ul>	<p>Technická a technologická příprava - Balení a expedice potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-balení a skladování výrobků</li><li>- příprava výrobků k expedici a jejich evidence</li><li>- obsluha strojů a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vede jednoduchou evidenci;</li></ul>	<p>Technická a technologická příprava - Prodej potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prodej výrobků</li><li>- evidence v prodejně</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li><li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li></ul>	<p>Technická a technologická příprava - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržení BOZP a PO při obsluze strojů a zařízení</li><li>- dodržení BOZP a PO při údržbě a čištění strojů a zařízení</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;</li><li>- provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství;</li><li>- <i>provede hodnocení zjištěných vad výrobku</i></li></ul>	<p>Pekařské práce - Suroviny používané v pekařské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- příjem a uskladnění surovin a pomocných látek</li><li>-výpočet potřebného množství surovin pro daný technologický postup</li><li>- příprava a úprava surovin a pomocných látek</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci;</li><li>- obsluhuje a čistí jednoduché stroje a zařízení v pekařské výrobě, popíše jejich funkci;</li><li>- provádí jednoduché technologické výpočty;</li><li>- zpracovává nebo pomáhá při zpracování jednotlivých druhů těst pro výrobu chleba a běžného pečiva a ostatních pekařských výrobků podle technologického postupu;</li><li>- připravuje a používá základní druhy náplní,</li></ul>	<p>Pekařské práce - Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-příprava pracoviště</li><li>-obsluha jednoduchých strojů a zařízení</li><li>- technologické výpočty</li><li>- zpracování těst pro výrobu chleba</li><li>- zpracování těst pro výrobu běžného pečiva</li><li>- zpracování těst pro speciální pekařské výrobky</li><li>- příprava kvasu</li><li>- vedení žitných kvasů</li><li>- chlebové zákvasky,</li></ul>

<p>případně polev podle technologického postupu;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvaruje a připravuje k pečení základní sortiment pekařských výrobků;</li> <li>- dohotovuje výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);</li> <li>- hodnotí sensoricky polotovary a hotové výrobky, zhodnotí vady výrobků a možnosti prevence vad;</li> <li>- uchovává a skladuje výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost;</li> <li>- balí, označuje a expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými předpisy;</li> <li>- eviduje suroviny a výrobky v pekařském provozu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba základu,</li> <li>- vedení kvasných stupňů,</li> <li>- dělení kvasu</li> <li>- příprava náplní a polev</li> <li>- mísení těsta</li> <li>- přetučování těsta</li> <li>- dělení, tvarování,</li> <li>- plnění s následným kynutím</li> <li>- úprava před pečením, pečení, vypékání,</li> <li>- hodnocení jakosti, balení, expedice</li> <li>- prodej výrobků, evidence v prodejně</li> <li>- skladování výrobků</li> <li>- evidence surovin</li> </ul>
---	--

#### **Komentář**

Součástí učebního bloku je exkurze, která je zaměřena na návštěvu pekárny, kde se seznámí s výrobou pečiva a strojním vybavením a získá přehled o základním sortimentu pekařských výrobků, přehled o rozdělení pekařských výrobků a rozšíří si vědomosti při dodržování BOZP a PO.

Součástí učebního bloku je školní soutěž, která je zaměřena na zdokonalování praktických dovedností při pečení chleba, jemného pečiva, běžného pečiva a speciálního pečiva. Na přepočty receptur, práce se strojním vybavením v dílně a dodržování hygieny na pracovišti. Žák při této soutěži prokáže znalosti a dovednosti z těchto výsledků vzdělávání:

- žák dokáže přepočítat recepturu na požadované množství
- žák zvládne navázat a zpracovat suroviny
- žák zvládne vytvarovat požadovaný výrobek a následně jej doupravit a upéct

Do praktického výcviku v řízení motorových vozidel budou zařazeni žáci, kteří splní podmínky stanovené vedením školy.

#### **Přesahy do učebních bloků:**

##### **Technologie**

2. ročník – Chléb; Speciální produkty; Konečné zpracování výrobků

##### **Suroviny a výživa**

Suroviny a obaly

#### **Přesahy z učebních bloků:**

##### **Odborný výcvik**

1. ročník - Pekařské výrobky

##### **Technologie**

2. ročník – Chléb; Speciální produkty; Konečné zpracování výrobků

##### **Zařízení závodu**

Stroje používané v pekařské

##### **Suroviny a výživa**

2. ročník - Suroviny a obaly

1. ročník - Suroviny

##### **Technologie**

Pečivo; Náplně v pekařské výrobě

## **MATERIÁLNÍ A PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY**

**29-51-E/02 Potravinařské práce**

**ŠVP – Pekař**

**studium denní**

**délka studia: 2 r, 0 m**

### **Personální podmínky**

- *Odborná a pedagogická způsobilost pracovníků zajišťujících ŠVP*

Řídí se Zákonem o pedagogických pracovnících:

#### **Učitel odborného výcviku**

- Odborné vzdělání - minimálně střední vzdělání v oboru zakončené výučním listem, nebo maturitou.
- Pedagogické vzdělání – bakalářské studium, či program celoživotního vzdělávání zaměřeného na pedagogiku a dále také speciální pedagogiku.

#### **Učitel odborných předmětů**

- Odborné vzdělání – například magisterský studijní program odpovídající oboru
- Pedagogické vzdělání – například bakalářské studium, či program celoživotního vzdělávání zaměřeného na pedagogiku a dále také speciální pedagogiku.

#### **Učitel všeobecně vzdělávacích předmětů**

Odborné a pedagogické vzdělání – například magisterský studijní program v oblasti pedagogických věd, zaměřený na přípravu učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů a dále například bakalářské studium, či program celoživotního vzdělávání zaměřeného na speciální pedagogiku.

**Instruktoři odborného výcviku** – proškolení provozní zaměstnanci, pracující v oboru

Učitelé, kteří nesplňují úplnou kvalifikaci, jsou průběžně zařazováni do Plánu dalšího vzdělávání a přihlásí se k příslušnému studiu s využitím nabídky například Univerzity Hradec Králové, Centra celoživotního vzdělávání Pardubice, UP Olomouc atd.

### **Materiální podmínky**

#### ***Výuka teoretických předmětů***

Výuka je realizována v učebnách kompletně vybavených interaktivní technikou, doplněnou výukovými panely a obrazy. Při výuce jsou využívány digitální výstupy projektů OPVK, literatura školní knihovny a učebnice, výukové filmy na různých nosičích, materiál a vybavení používané v rámci odborného výcviku. K výuce INF slouží čtyři učebny se zasíťovanými stanicemi. Tělesná výchova je realizována v tělocvičném sálku, posilovně, venkovních sportovištích umělým povrchem i antukou a dále se využívají volné hodiny v tělocvičně sousední základní školy.

#### ***Výuka odborného výcviku***

K výuce slouží dílna vybavená pekařskou pecí, sporáky, kuchyňskou linkou, náradím a dřezem. Součástí je i zařízení na mísení surovin, výrobu pizzy, smažení apod. Potřebné suroviny jsou uloženy ve skladu potravin. Pro výuku autoškoly slouží virtuální treňažér, ale také vozidla schválená pro výuku jízd v rámci přípravy vedoucí k získání řidičského oprávnění.

## **CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY**

Sociální partneři hrají v činnosti daného oboru důležitou roli. Společně s nimi se daří podporovat kvalitu vzdělávání, která pak více odpovídá aktuálním požadavkům trhu práce. Při zajišťování odborného výcviku obor využívá místní zaměstnavatele i další firmy v okolních obcích.

Spolupracuje také s dalšími školami v regionu. Žákům speciálních i základních škol škola zajišťuje poradenský servis při volbě povolání a prohlídku pracovišť oboru po celý rok v rámci Projektových dní i při Dnech otevřených dveří, které probíhají každoročně.

Obor je zapojen do spolupráce středních škol podobného typu u nás i v zahraničí a to především formou výměnných odborných praxí, vzájemné výměny zkušeností a spoluprací při zavádění nových vzdělávacích a výchovných postupů.

Škola již tradičně spolupracuje s pedagogicko-psychologickými poradnami v regionu, které pomáhají při diagnostice a rehabilitaci vzdělávacích a etopedických potřeb žáků.

V oblasti získávání kvalifikovaných pracovníků je pro školu důležitým partnerem Úřad práce. S Obecním úřadem v Chroustovicích škola spolupracuje především v oblasti sociální, životního prostředí a kultury.