Školní vzdělávací program

29-54-H/01 Cukrář

+420 393 033 111
skola@ssjs-tabor.cz
www.ssjs-tabor.cz
ID DS: 5f3faxp
Komerční banka
č. ú.: 14530301/0100
IČ: 75050099
DIČ: CZ75050099

Školní vzdělávací program
pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář

Název ŠVP: Cukrář

verze platná od 1. 9. 2025

Obsah

1 Identifikační údaje 5
2 Profil absolventa 6
2.1 Základní identifikační údaje 6
2.2 Pracovní uplatnění absolventa 6
2.3 Kompetence absolventa 6
2.4 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací 9
2.5 Organizace vzdělávání 10
3 Charakteristika vzdělávacího programu 11
3.1 Základní údaje 11
3.2 Celkové pojetí vzdělávání 11
3.3 Organizace výuky 11
3.4 Způsob hodnocení žáků 12
3.5 Začlenění průřezových témat 12
3.6 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 13
4 Učební plán 14
5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP 15
6 Učební osnovy 16
6.1 Český jazyk 16
6.2 Anglický jazyk 20
6.3 Občanská nauka 23
6.4 Základy přírodních věd 26
6.5 Matematika 31
6.6 Tělesná výchova 35
6.7 Informační a komunikační technologie 37
6.8 Ekonomika 39
6.9 Cukrářská výroba 42
6.10 Suroviny 48
6.11 Stroje a zařízení 53
6.12 Odborné kreslení 55
6.13 Odborný výcvik 57
7 Materiální a personální zajištění výuky 66
8 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery 67
9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných 68
9.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 68
9.2 Vzdělávání nadaných žáků 68
9.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole 68

Tento ŠVP byl zpracován podle RVP pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář, vydaného Opatřením ministra školství, mládeže a tělovýchovy č. j. MSMT-31622/2020-1, ve znění pozdějších změn, včetně Opatření ministra školství, mládeže a tělovýchovy č. j. MSMT-17140/2023-5 upravujícího informatické vzdělávání.
ŠVP byl projednán na zasedání školské rady.

Č. j:

V Táboře dne .....

Mgr. Radek Cícha
ředitel školy

1 Identifikační údaje

Název:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474

Adresa školy:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Bydlinského 2474
390 02 Tábor

Zřizovatel:
Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích
U Zimního stadionu 1952/2
370 76 České Budějovice

Název školního vzdělávacího programu:
Cukrář

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň vzdělání EQF:
3

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

2 Profil absolventa

2.1 Základní identifikační údaje

Název:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474

Adresa školy:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Bydlinského 2474
390 02 Tábor

Zřizovatel:
Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích
U Zimního stadionu 1952/2
370 76 České Budějovice

Název ŠVP:
Cukrář

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň vzdělání EQF:
3

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

2.2 Pracovní uplatnění absolventa

Úspěšným ukončením studia a vykonáním závěrečné zkoušky dosáhne absolvent středního odborného vzdělání a získá výuční list pro výkon povolání cukrář.
Absolvent se po nezbytném zapracování uplatní v potravinářském sektoru, zejména při výkonu povolání cukrář, v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých výrobnách cukrářských výrobků a v různých typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb, například v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.
Absolvent má možnost dalšího studia v denním i dálkovém studiu na střední škole s možností získání maturity.

2.3 Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

Kompetence k učení
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen se efektivně učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, absolvent by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- být čtenářsky gramotný;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolvent by měl:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolvent by měl:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl připraven 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 absolvent by měl:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržoval je, jednal v souladu s udržitelným rozvojem a podporoval hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolvent by měl:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolvent by měl:
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání;
- dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn. že absolvent by měl:
- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Digitální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby se absolvent orientoval v digitálním prostředí a využíval digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při zapojení do společenského života. Absolvent by měl:
– ovládat potřebná digitální zařízení, aplikace a služby včetně nástrojů umělé inteligence;
– získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah;
– vytvářet a upravovat digitální obsah a využívat digitální prostředky při řešení problémů;
– využívat digitální technologie ke zlepšování pracovních postupů;
– přizpůsobovat se vývoji digitálních technologií a posuzovat jejich přínosy, omezení a rizika;
– chránit zařízení, data, osobní údaje a digitální identitu a jednat v digitálním prostředí bezpečně, eticky a s respektem k ostatním.

Odborné kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby si absolvent osvojil následující odborné kompetence.

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

- chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byl schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znal systém péče o zdraví pracujících;
- byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázal první pomoc sám poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolvent:
- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolvent:
- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařil s majetkem podniku a finančními prostředky;
- nakládal se surovinami, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolvent:
- měl přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znal zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišoval potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využíval vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využíval způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavoval menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tzn. aby absolvent:
- uplatňoval zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- dodržoval technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyráběl, uchovával, skladoval cukrářské výrobky a vykonával odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazoval manuální zručnost při výrobě;
- uplatňoval estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhoval a udržoval potravinářské stroje a zařízení;
- využíval marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vedl operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržoval zásady osobní hygieny a prováděl sanitaci provozu cukrárny;
- zařazoval do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru.

Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, tzn. aby absolvent:
- hodnotil kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků podle příslušných norem;
- prováděl senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků;
- kontroloval dodržování technologických postupů, sledoval kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťoval případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy.

2.4 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací

PK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název PK	Kód PK	EQF
Cukrář	29-54-H/01	3

2.5 Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání:

- 3 roky v denní formě vzdělávání

Dosažený stupeň vzdělání:

- střední vzdělání s výučním listem
- kvalifikační úroveň EQF 3

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů;
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

3.1 Základní údaje

Název a adresa školy:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474
Kód a název oboru vzdělání:
29-54-H/01 Cukrář
Název ŠVP:
Cukrář
Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025
Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium
Obor je určen:
zejména pro absolventy ZŠ
Základní podmínky přijetí:
splněná povinná školní docházka
zdravotní způsobilost
splnění podmínek přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok
Způsob ukončení vzdělávání:
závěrečná zkouška
Dosažené vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

3.2 Celkové pojetí vzdělávání

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí a reálnou praktickou zkušeností.
Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí:**

- komunikativních kompetencí;
- personálních kompetencí k učení a k práci;
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními;
- kompetencí k řešení problémů;
- digitálních kompetencí;
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh;
- kompetencí k pracovnímu uplatnění;
- kompetence občanské a ke kulturnímu povědomí.

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyň průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování;
- v procesu praktického vyučování;
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách;
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb;
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů;
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu.

3.3 Organizace výuky

Obsah vzdělávání tvoří tři skupiny vyučovacích předmětů.
Všeobecně vzdělávací předměty umožňují seznámit žáky se zákonitostmi přírodních věd, historického, společenského, ekonomického a technického rozvoje. Odborné vyučovací předměty jsou základem pro odborné znalosti žáků. Praktické vyučování zajišťuje škola, může být také zajišťováno na pracovištích praktického vyučování nebo u fyzických či právnických osob.
Cílem je především poznání pracovního prostředí, obsahu a organizace práce, nároků na zaměstnance, ale i kontakt se zaměstnanci firmy a budoucími zaměstnavateli a rozšiřování a zdokonalování pracovních zkušeností.

3.4 Způsob hodnocení žáků

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Způsob hodnocení teoretického vyučování
Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Kromě znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty i aktivita žáků při vyučování.

Způsob hodnocení praktického vyučování
Hodnocení odborného výcviku se provádí posouzením dovedností žáka, jeho schopností plnit úkoly, dodržovat technologické postupy, hygienické a bezpečnostní předpisy.

Způsob hodnocení klíčových kompetencí
Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o celkové komplexní posouzení toho, jak žák vystupuje, komunikuje, jak využívá výpočetní techniku, jak je schopen prezentovat své znalosti a dovednosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka
Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno platnou klasifikační stupnicí. Každé pololetí se žákovi vydává vysvědčení. Za první pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení výpis z vysvědčení.

3.5 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Výchova k demokratickému občanství a budování občanské gramotnosti žáků prostupuje celým vzděláváním. Nejvíce se realizuje ve společenskovědní oblasti. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu.

Člověk a životní prostředí
V souvislosti s odborným vzděláváním žáků se poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje. Průřezové téma lze realizovat různými metodami a formami v rámci teoretického a praktického vyučování a mimoškolními aktivitami tak, aby žáci chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a respektovali principy udržitelného rozvoje. Je vhodné vést žáky ke správnému nakládání s odpady, k využívání úsporných spotřebičů a postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce.

Člověk a svět práce
Cílem je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen reagovat na neustále se měnící trh práce a jeho požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro odpovědné plánování a rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci ve své profesi. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Toto téma se realizuje především v odborných ekonomických předmětech.

Člověk a digitální svět
Digitální technologie jsou přirozenou součástí vzdělávání, pracovního i osobního života. Žáci jsou vedeni k jejich bezpečnému, sebejistému, kritickému, tvořivému a odpovědnému využívání. Rozvíjejí schopnost volit vhodné digitální nástroje, získávat, posuzovat, zpracovávat a sdílet data a informace, vytvářet digitální obsah, chránit osobní údaje a digitální identitu a respektovat právní a etická pravidla digitálního prostředí. Kriticky posuzují přínosy, omezení a rizika digitálních technologií včetně nástrojů umělé inteligence.
Průřezové téma je realizováno napříč všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty i odborným výcvikem. V odborné oblasti jsou digitální technologie využívány zejména při práci s recepturami a kalkulacemi, evidencí surovin a výrobků, skladovou a výrobní evidencí, provozní dokumentací, záznamy HACCP, sledovatelností surovin a výrobků a při prezentaci a propagaci cukrářských výrobků.

3.6 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

V oblasti realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence jsou žáci upozorňováni a podrobně instruováni o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé souvislosti s ním, při praktické výuce a odborné praxi.
V teoretickém vyučování jsou žáci při nástupu do nového školního roku seznámeni se školním řádem, s pravidly bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevencí, se zákazem kouření v prostorách školy i mimo ni, se zákazem nosit do školy předměty, které nesouvisí s vyučováním. Seznámení s těmito dokumenty žáci stvrzují svým podpisem. Při práci v odborných učebnách, učebnách výpočetní techniky a tělocvičnách jsou žáci seznámeni s bezpečnostními a požárními předpisy při výuce v těchto učebnách.
Před konáním školních akcí, výletů, lyžařských výcvikových kurzů jsou žáci seznámeni se zásadami bezpečného chování na těchto akcích.
Na konci školního roku před odchodem na hlavní prázdniny jsou žáci poučeni o dodržování zásad bezpečného chování o prázdninách.
Při praktickém vyučování jsou poučeni o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci na jednotlivých pracovištích.

Škola dbá na zabezpečení nezávadného stavu objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu, jejich pravidelnou technickou kontrolu a revizi, na zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor v souladu s příslušnými normami.

4 Učební plán

Učební plán

Název ŠVP: Cukrář

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP: **od 1. 9. 2025**

	1. roč.	2. roč.	3. roč.	celkem
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	2	**5**
Cizí jazyk	2	2	2	**6**
Občanská nauka	1	1	1	**3**
Základy přírodních věd	2	1	0	**3**
Matematika	1,5	1,5	1	**4**
Tělesná výchova	1	1	1	**3**
Informační a komunikační technologie	1	1	1	**3**
Ekonomika	-	-	2	**2**
Cukrářská výroba	3	3	4	**10**
Suroviny	2	2	1	**5**
Stroje a zařízení	1	1	-	**2**
Odborné kreslení	0,5	0,5	-	**1**
Teoretické vyučování	16,5	15,5	15	**47**
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	**50**
Celkem	**31,5**	**33**	**32,5**	**97**

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Sportovně turistický kurz	-	1	-
Lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
Závěrečná zkouška	-	-	2
Časová rezerva	6	6	4
Celkem	40	40	36

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti	Minim. počet týden. vyuč. hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání: Český jazyk Cizí jazyk	 3 6	 Český jazyk a literatura cizí jazyk	 3 6	
Společensko-vědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd	3	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4	
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Informatické vzdělávání	3	Informační a komunikační technologie	3	
Ekonomické vzdělávání	2	Ekonomika	2	
Technická a technologická příprava	14	Suroviny Cukrářská výroba Odborné kreslení Stroje a zařízení	5 10 1 2	4
Výroba a odbyt	35	Odborný výcvik	50	15
Disponibilní hodiny	18			
Celkem	96		97	19

Poznámky:

1. Jako první cizí jazyk stanoven jazyk ze ZŠ, druhý cizí jazyk výběr (AJ, NJ).
2. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
3. V průběhu studia budou nabízeny výběrové sportovní kurzy (vodácký, turistický, lyžařský).

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Celková hodinová dotace předmětu: 160 (50–50–60)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Předmět český jazyk a literatura rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Učí řešit základní životní a pracovní situace v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami.

Charakteristika učiva
Učivo vychází z RVP pro střední odborné vzdělávání a zahrnuje oblasti jazykového vzdělávání a komunikace, estetického a společenskovědního vzdělávání. Učivo je koncipováno s ohledem na možnost nástavbového studia. Učivo se skládá ze čtyř oblastí, které se vzájemně doplňují a ovlivňují:
1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
2. Komunikace a sloh
3. Práce s textem a získávání informací
4. Estetické vzdělávání

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem výuky ČJL je kultivovat emoční prožívání žáků. Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich. Vzdělávání v předmětu prohlubuje dovednost učit se a být připraven k celoživotnímu vzdělávání.

Výukové strategie
K základním metodám práce patří práce s verbálními texty a ikonickými materiály. Při probírání nového učiva je výklad spojen s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a prokládán metodou řízeného dialogu.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení probíhá v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Důraz je kladen na aktivitu žáka při výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí
Komunikativní kompetence - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentují při oficiálním jednání
Sociální kompetence - žáci přispívají svým jednáním k vytváření vstřícných mezilidských vztahů
Personální kompetence - žáci vhodně argumentují a obhajují své stanovisko, ovládají zásady písemné i ústní komunikace

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat
Občan v demokratické společnosti - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, učí se posuzovat cizí názory a přijímat je, hledají kompromisní řešení, pracují samostatně i v týmu
Člověk a svět práce - žáci se učí písemně a verbálně prezentovat při různých příležitostech, efektivně pracují s informacemi, tj. dovedou je získávat a kriticky vyhodnocovat
Člověk a životní prostředí - žáci si uvědomují odpovědnost člověka za životní a kulturní prostředí

Mezipředmětové vztahy
Předmět český jazyk a literatura tvoří neoddělitelnou součást všeobecného vzdělávání. Využívá mezipředmětových vztahů s ostatními předměty (především odbornými, IKT a ZSV).

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Celková hodinová dotace předmětu: 160 (50–50–60)

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák - pozná příbuzné jazyky - rozpozná jazyky okolních států - rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	**1) Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:** Obecné poznatky o jazyce - jazyky ve světě - slovanské jazyky	3
- popíše soustavu českých hlásek - uplatňuje spisovnou výslovnost - dbá na větnou melodii	Český jazyk v mluvené podobě - zvuková stránka jazyka - soustava českých hlásek - zásady správné výslovnosti - větná melodie, tempo řeči	3
- v písemném projevu uplatňuje pravidla českého pravopisu - pracuje s běžnými normativními příručkami českého jazyka	Psaná podoba českého jazyka a její pravidla - druhy písma - základní pravidla českého pravopisu	3
- chápe význam kultury mluveného projevu - uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev	**2) Komunikační a slohová výchova:** Obecné poučení o slohu - jazykové projevy mluvené a psané - funkční styly spisovného jazyka	3
- samostatně vypracuje vybraný útvar prostěsdělovacího stylu - dovede zvolit vhodný způsob zprostředkování informací	Funkční styl prostěsdělovací - písemná komunikace (zpráva, oznámení, pozvánka, e-mail) - ústní komunikace (blahopřání, kondolence, přivítání, omluva)	3
- zjišťuje a kriticky hodnotí potřebné informace z různých zdrojů	**3) Práce s textem a získávání informací:** Informace a její zpracování - média a jejich role ve společnosti - informační prameny (encyklopedie, monografie, příručka, denní tisk, časopis, internetové zdroje)	3
- vysvětlí význam umění v životě člověka - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjádří vlastní zážitek z četby nebo poslechu	**4) Estetické vzdělávání - literatura a ostatní druhy umění:** Umění jako specifická výpověď o skutečnosti - literární druhy a žánry	2
- na vhodných příkladech vysvětlí, jak si lidé vykládali svět	Počátky slovesného umění - mytologie - písemnictví nejstarších národů - antika jako podklad evropské vzdělanosti	3
- zhodnotí význam bible, porovná literární a filmové zpracování biblických příběhů	Bible - spojnice mezi starověkou kulturou a současností	2
- uvede základní znaky středověké literatury - aplikuje historické souvislosti z dějepisu	Literatura ve středověku	3
- uvede typické znaky kultury doby renesance	Renesance a humanismus - interpretace vybraného díla	3
- zhodnotí význam daného autora pro dobu, v níž tvořil, i pro současnost	Baroko - J. A. Komenský	3
- interpretuje vybrané literární dílo	Klasicismus a osvícenství - práce s dramatickým textem, Moliére	2
- vystihne charakteristické znaky romantismu - charakterizuje romantického hrdinu	Romantismus ve světové literatuře - znaky romantické literatury	2

- zhodnotí význam zápasu o českou řeč - vyjmenuje výrazné osobnosti českých buditelů	České národní obrození - cíle, osobnosti	3
- oceňuje životní postoje autorů v občanském i osobním životě - čte výrazně úryvky z děl - diskutuje o filmovém zpracování literární předlohy	Česká literatura 30. – 50. let 19. století - K. H. Mácha, K. J. Erben, J. K. Tyl K. H. Borovský, B. Němcová	6
- uvede rozdíly mezi romantismem a realismem v tématech děl i ve zpracování	Kritický realismus a naturalismus ve světové literatuře 2. pol. 19. stol. - interpretace vybraného díla	3
2. ročník		
- rozliší významové vztahy mezi slovy - používá terminologii oboru na úrovni své budoucí pracovní pozice	**1) Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:** Slovní zásoba češtiny - slovo, pojmenování a významová stránka slova	3
- nahradí běžné cizí slovo domácím ekvivalentem a naopak	Slovní zásoba češtiny - členění slovní zásoby - slovníky a jejich druhy	3
- rozlišuje v oboru slangová pojmenování od termínů	Slovní zásoba češtiny - tvoření slov v češtině - způsoby obohacování slovní zásoby	3
- vysvětlí základní pojmy související s vypravováním - volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování samostatně ústně i písemně zpracuje vypravování na dané i zvolené téma	**2) Komunikační a slohová výchova:** Vypravování - znaky, výstavba, jazyk - vypravování v umělecké literatuře i v běžné komunikaci	3
- charakterizuje různé úřední dokumenty - popíše základní typografii zpracování útvarů administrativního stylu - vyjadřuje se věcně, výstižně a jazykově správně	Funkční styl administrativní - druhy administrativních písemností - útvary heslovité a textové	3
- má přehled o knihovnách a jejich službách - dokáže využít knihovnických služeb	**3) Práce s textem a získávání informací:** Knihovny a informační střediska - společná návštěva školní knihovny	3
- charakterizuje tvorbu vybraných autorů - zhodnotí společenské postavení ženy v 19. stol.	**4) Estetické vzdělávání - literatura a ostatní druhy umění:** Česká literatura 2. pol. 19. st. - vybraná osobnost literární školy májovců, ruchovců a lumírovců - realismus v dramatu	4
- chápe tvůrčí proces jako projev svobody	Nové podoby poezie ve 2. pol. 19. st. ve světové a české literatuře	8
- charakterizuje vybrané literární ukázky významných spisovatelů světové meziválečné literatury	Světová literatura 1. pol. 20. st. - traumatické válečné zážitky v tvorbě vybraných autorů	8
- popíše literární spektrum české literatury 1. pol. 20. st. v souvislosti s atmosférou doby - interpretuje texty vybraných básníků	Básnické proudy v české literatuře 1. poloviny 20. st. - výrazné básnické individuality	5
- diskutuje o filmovém zpracování literární předlohy - oceňuje demokratické postoje vybraných autorů	Česká meziválečná próza - nejvýznamnější představitelé a jejich přínos literárnímu vývoji	5

- na příkladech objasní jazykový humor a uplatnění politické satiry	Česká dramatická tvorba 1. pol. 20. století - Osvobozené divadlo	2
3. ročník		
- určuje slovní druhy a mluvnické kategorie jmen a sloves - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	**1) Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:** Tvarosloví českého jazyka - tvary slov a slovní druhy - mluvnické kategorie jmen a sloves	4
- určí základní větné členy - provede analýzu souvětí nalezne syntaktické nedostatky	Skladba českého jazyka - stavba věty a syntaktické vztahy - věta jednoduchá a souvětí	4
- orientuje se v komunikačních souvislostech výpovědi	Komunikační souvislosti výpovědi - věty podle postoje mluvčího ke skutečnosti	4
- rozliší bulvární prvky ve sdělení od informativních a společensky významných - hodnotí možnost svobodného vyjadřování vlastních postojů, ale i odpovědnost za ni	**2) Komunikační a slohová výchova:** Funkční styl publicistický - vybrané publicistické útvary	3
- užívá příslušnou terminologii - samostatně vypracuje popis pracovního postupu	Funkční styl odborný - popis odborný - popis pracovního postupu	3
- správně používá citace a zaznamenává bibliografické údaje podle státní normy - dodržuje autorská práva	**3) Práce s textem a získávání informací:** Racionální práce s textem - předmluva, doslov, výpisek, citace	3
- popíše vliv společenských událostí a autorových prožitků na jeho dílo - vysvětlí pojem holocaust a vysvětlí, jaký odkaz obecně vyplývá ze svědeckých výpovědí pro budoucí generace - charakterizuje generační uskupení ve světové literatuře 2. pol. 20. st. a poč. 21. st.	**4) Estetické vzdělávání - literatura a ostatní druhy umění:** Světová literatura 2. pol. 20. st. a poč. 21. století - téma 2. světové války v literatuře, obraz holocaustu - generační uskupení a osobnosti svět. lit.	5
- popíše promítnutí politických událostí do kulturního života - uvádí příklady konkrétních osudů spisovatelů, které se staly smutným svědectvím zápasu o svobodu v totalitní společnosti	Česká literatura po 2. světové válce - „záblesk svobody“ - únor 1948, „rudé temno“	5
- vysvětlí podíl českých spisovatelů na demokratizačním procesu - oceňuje jejich statečné občanské postoje - charakterizuje slavnou epochu českého filmu 60. let 20. století	Česká literatura v 60. letech 20. stol. - „blýskání na časy“ - „pražské jaro“ a jeho důsledky pro českou literaturu - filmové umění	6
- popíše promítnutí politických událostí do kulturního života - uvede příklad literárního díla, které zazářilo na poloprázdném literárním nebi normalizační literatury	Česká literatura 70. a 80. let 20. st. - „abnormální normalizace“ - termín „tři proudy české literatury“ - interpretace vybraného díla	6
- charakterizuje podmínky pro práci v samizdatu a v exilu - zhodnotí roli české undergroundové kultury - interpretuje texty vybraných autorů	Česká literatura 70. a 80. let 20. st. v samizdatu a exilu - představitelé samizdatové a exilové tvorby	6

- charakterizuje podmínky literárního života po listopadu 1989 - uvádí příklady nejčtenějších českých autorů současnosti	Česká literatura po listopadu 1989 - vybraní autoři a jejich tvorba	6

6.2 Anglický jazyk

Kód a název oboru vzdělávání: 29-54-H/01 Cukrář
Název ŠVP: Cukrář
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: tříleté denní studium
Celková hodinová dotace činí: 192 hodin (66-66-60)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků k aktivnímu životu v multikulturní společnosti, napomáhá jejich lepšímu uplatnění na trhu práce. Soubor učiva je definovaný Rámcovým vzdělávacím programem pro výuku cizích jazyků. Vede žáky k osvojení komunikativních dovedností v cizím jazyce tak, aby byli schopni dorozumět se v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Charakteristika učiva
Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v multikulturní společnosti, vést je k získávání jak obecných, tak komunikativních kompetencí k dorozumění se v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšířit jejich znalosti o světě, formovat osobnost žáků, učit je toleranci k hodnotám jiných národů. Přínosem předmětu je rozvoj klíčových kompetencí v rámci tematických okruhů týkajících se mezilidských vztahů, životního prostředí, sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí a specifických témat oboru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
- pochopení významu učení, vzdělání a potřeby celoživotního vzdělávání;
- rozlišování hranic mezi osobní svobodou a společenskou odpovědností;
- uvědomění si příčin a důsledků svého chování, jednání a rozhodování;
- přijetí odpovědnosti za své jednání ve vztahu k ostatní lidem, uznání jejich osobnosti
- a osobní svobody;
- vědomí a přijetí vlastní odpovědnosti sociální i právní;
- utváření postojů v souladu s morálními zásadami;
- umění vést a řídit pracovníky;
- dodržování zásad profesního postoje při jednání a vystupování;
- vytváření pozitivních vztahů mezi lidmi;
- uplatňování pravidel společenského chování a umění jednat s lidmi;
- utváření správných postojů a preferencí ve své vlastní profesní kariéře;
- jednání v souladu s právními předpisy a normami;
- přijímání a odpovědné plnění svěřených úkolů.

Výukové strategie
Základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní a receptivní. Výuka probíhá hromadně ve třídě, při řešení zadaných úloh a praktických situací jsou žáci rozděleni do dvojic či skupin. Žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané znalosti. Pravidelnou součástí výuky jsou poslechová cvičení. Kromě jazykových základů si žáci osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech. Výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, zejména počítačovými programy, internetem a odbornými materiály zaměřenými na obor.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení bude prováděno průběžně formou ústního a písemného zkoušení. Po ukončení lekce/tematického celku bude následovat písemné opakování.

Součástí hodnocení bude rovněž samostatná práce, prezentace projektů, spolupráce a aktivita při vyučování. Při celkové klasifikaci bude významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka. Hodnocení probíhá v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- rozvíjení komunikačních dovedností včetně cizojazyčné komunikace;
- uplatňování získaných vědomosti v profesním životě;
- vytváření pozitivního vztahu mezi lidmi, úcty a uznání k druhým lidem;
- vyjadřování se a vystupování v souladu s pravidly a zásadami kultury projevu a chování;
- rozvíjení sociální a personální kompetence;
- samostatné, iniciativní a odpovědné jednání;
- rozvíjení myšlení a schopnosti řešit problémy;
- získávání a rozvíjení komunikační dovednosti, včetně dovednosti správně reagovat, diskutovat
- a argumentovat;
- adaptování se a reagování na změny na trhu práce, změny v legislativě a na měnící se podmínky v profesní kariéře;
- přehled o možnostech uplatnění na trhu práce;
- získání celkové funkční a mediální gramotnosti.

Odborné kompetence

Žáci jsou schopni se efektivně učit a pracovat, mít zodpovědný přístup ke studiu, pracovat s chybou, vyhodnocovat dosažené výsledky, zvažovat názory druhých, učit se i na základě zkušeností z praxe.
Žáci myslí kriticky, tvoří si vlastní úsudek, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivně se účastní diskusí a obhajují své názory, respektují názory druhých, vyjadřují se výstižně, souvisle a kultivovaně v písemném i ústním projevu. Účinně spolupracují, vytvářejí dobrou atmosféru ve skupině.
Žáci chápou a respektují hodnoty společnosti nejen své země, ale i anglicky mluvících zemí.
Jsou schopni vykonávat a organizovat služby cestovního ruchu v anglickém jazyce.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – komunikace a správné vyjadřování v daném jazyce.
Člověk a životní prostředí – způsoby ochrany přírody, poznání okolního prostředí.
Svět práce – písemná i verbální prezentace při jednání s potenciálními zaměstnavateli,
sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů.
Informační a komunikační technologie – vyhledávání a zpracovávání informací, výukové programy.

Mezipředmětové vztahy

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a mezipředmětových vztahů:
Žáci zde získávají jazykové a praktické dovednosti pro konkrétní zaměření. Zároveň jsou vedeni, aby využívali znalostí a vědomostí z českého jazyka a z odborných předmětů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Název vyučovacího předmětu: anglický jazyk
Celková hodinová dotace předmětu: 192 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		66
– mluví o sobě, své rodině, přátelích – charakterizuje sám sebe v osobním dopise novému kamarádovi – mluví o svých zálibách – představí členy rodiny – sdělí údaje o rodinných příslušnících a jednoduchým způsobem popíše, co dělají – představí svého kamaráda ostatním – popíše osoby a jejich vzhled včetně oblečení	Osobní charakteristika Rodina	

– popíše průběh všedního i svátečního dne, sociální role, společenské problémy – prokazuje schopnost vyprávět o běžných situacích – získá informace o životě druhých lidí	Každodenní život	
– popíše svůj domov, okolí, základní zařízení bytu, plány do budoucna – porovná výhody / nevýhody bydlení na venkově a ve městě	Domov a bydlení	
– odborná konverzace v rámci svého studijního oboru – vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání	Odborná terminologie – odborná slovní zásoba – odborné texty	
2. ročník		66
– představí školní předměty včetně odborných a popíše jejich náplň – sdělí, jaký předmět má či nemá rád a vysvětlí proč – vypráví o své škole a jejím okolí – popíše běžný školní den/týden	Moje škola	
– uvede možnosti využití volného času, sportovních a kulturních aktivit s důrazem na volný čas mládeže – vede rozhovor s kamarádem o tom, jak tráví volný čas		
– vyjmenuje známé druhy jídel, základní suroviny na vaření – vyjmenuje druhy ovoce a zeleniny – dovede říct, jaké je jeho oblíbené jídlo – vyjmenuje části	Volný čas a zábava, kultura	
– pojmenuje běžné nemoci – pohovoří o svém životním stylu a rozumně posoudí, co je zdravé a co n – doporučí, jak se zdravě stravovat – popíše, jak vést zdravý životní styl	Jídlo a zdravý životní styl	
– vyjmenuje nářadí a pracovní nástroje a popíše pracovní prostředí	Odborné téma: Pracovní nástroje Odborná terminologie – odborná slovní zásoba – odborné texty Bezpečnost práce	
3. ročník		60
– popíše roční období a procesy, ke kterým v přírodě dochází – představí počasí v ČR a anglicky mluvících zemích – popíše, jaké je počasí a předpovídá počasí na další dny – vyjmenuje faunu a floru v okolí svého domova – pohovoří o životním prostředí ve svém okolí	Počasí, příroda a životní prostředí	
– vyjmenuje obchody a zboží, které prodávají	Nakupování	

– vede dialog v obchodě jak z pozice zákazníka, tak i prodavače – představí způsoby placení		
– vyjmenuje druhy povolání a jednoduchým způsobem vysvětlí náplň práce – procvičí a osvojí si základní fráze, otázky a odpovědi při nácviku pohovoru o zaměstnání – vytvoří si pracovní portfolio a životopis	Práce a zaměstnání	
– v krátkých rozhovorech domluví s klientem schůzku a předmět opravy / havárie – osvojí si fráze a slovní zásobu k tématu	Odborné téma: Komunikace s klientem Domluva opravy Odborná terminologie – odborná technická slovní zásoba – odborné texty	

6.3 Občanská nauka

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33-33-30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Vyučovací předmět občanská nauka připravuje žáky na odpovědný život v demokratické společnosti a rozvíjí mnohé kompetence dobrého člověka a občana.

Charakteristika učiva
Učivo vychází ze společenskovědní oblasti RVP pro střední odborné vzdělávání a zahrnuje témata z psychologie, sociologie, politologie, práva a ekonomie. Důraz není kladen na sumu teoretických
poznatků, ale na jejich využití v praktickém životě.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka občanské nauky směřuje k tomu, aby žáci:
- usilovali o porozumění světu kolem sebe i sobě samému;
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- jednali odpovědně a čestně;
- respektovali lidská práva a chápali meze lidské svobody;
- nenechali s sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek;
- oprostili se ve vztahu k jiným lidem od stereotypů a předsudků, intolerance, rasismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
- cítili potřebu občanské aktivity;
- vážili si demokracie a usilovali o její zachování a zdokonalování;
- vážili si života, zdraví, materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí;
- jednali hospodárně a v duchu udržitelného rozvoje.

Výukové strategie
K základním metodám patří práce s verbálními texty a ikonickými materiály. Při probírání nového učiva je výklad spojen s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a prokládán metodou řízeného rozhovoru. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací či skupinových projektů s ohledem na aktuální dění. Důležitou součástí výuky jsou besedy s odborníky a exkurze.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení probíhá v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Žáci jsou hodnoceni zejména na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení

problémů, schopnosti samostatného a kritického úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a orientace v současném dění.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci **průřezových témat**
Při výuce občanské nauky jsou rozvíjeny zejména tyto klíčové kompetence:
Kompetence k učení – využívání různých informačních zdrojů, uplatňování čtenářské gramotnosti, chápání logických souvislostí.
Kompetence k řešení problémů – realizace individuálních i skupinových úkolů.
Komunikativní kompetence – otevřené vyjadřování svých názorů, schopnost dialogu a vzájemného respektu.
Personální a sociální kompetence – zvažování postojů a jednání jiných lidí, schopnost pracovat v týmu při skupinových projektech.
Občanské kompetence a kulturní povědomí – uplatňování zásad společenského chování a demokratických hodnot, zájem o aktuální dění ve světě i ČR.
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – schopnost přizpůsobit se měnícím pracovním podmínkám.
Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi – kritické posuzování informačních zdrojů, uplatňování mediální gramotnosti.

Výukou občanské nauky prostupují zejména tato **průřezová témata:**
Občan v demokratické společnosti – žáci se učí pěstovat demokratické a humanistické postoje.
Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni k šetrnému a odpovědnému přístupu k životnímu prostředí.
Člověk a svět práce – žáci jsou motivováni k úspěšné pracovní kariéře a uvědomění si významu celoživotního vzdělávání.
Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k efektivní práci s informačními a komunikačními technologiemi.

Mezipředmětové vztahy
Občanská nauka úzce souvisí zejména s českým jazykem a literaturou, cizím jazykem a ekonomikou.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka
Celková hodinová dotace předmětu: 96 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1.ročník		
- charakterizuje osobnost a etapy lidského života - objasní, v čem spočívá zdravý životní styl - vysvětlí nebezpečí vyplývající z jakékoliv závislosti - vysvětlí funkci rodiny a její význam pro jednotlivce i pro společnost - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení - vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi většinami a menšinami - objasní na příkladech osudů lidí, jak si lze počínat na okupovaných územích - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy - debatuje o rovnosti pohlaví - uvede příklady ochrany menšin - charakterizuje základní světová náboženství	Člověk a společnost Osobnost Etapy lidského života Zdraví a jeho ochrana, životní styl Nebezpečné závislosti Mezilidské vztahy, pravidla slušného chování Společnost Sociální pozice a sociální role Sociální skupiny, rodina, manželství Současná česká společnost, společenské vrstvy, elity a jejich úloha Sociální nerovnost a chudoba Postavení mužů a žen, genderové problémy Rasy, etnika, národy a národnosti Majorita a minority ve společnosti, genocida v době 2.světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů Migrace, migranti a azylanti Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí, sekty, náboženský fundamentalismus	33

- vysvětlí, čím jsou nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus		
2.ročník		
- charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy - vysvětlí pojem občanství a práva a povinnosti z něj vyplývající - objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat - vysvětlí vznik a formy státu - charakterizuje současný český politický systém, objasní funkci politických stran a svobodných voleb - uvede příklady občanské aktivity a participace - objasní, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo politickým extremismem - vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí - debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu - objasní, proč je třeba mediální obsahy přijímat kriticky	Člověk a demokracie Základní hodnoty a principy demokracie Občanství, občan, nabývání státního občanství Lidská práva Stát, vznik státu, formy státu Ústava ČR Moc zákonodárná, výkonná a soudní Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva Politika a ideologie Politické strany Volební systém a právo volit Občanská participace a občanská společnost Politický radikalismus a extremismus Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika Mládež a extremismus Občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Média a svobodný přístup k informacím Média jako zdroj zábavy a poučení	20
- vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - popíše soustavu soudů v ČR - vysvětlí, čím se zabývá policie, soudy, advokacie, notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, na příkladech vysvětlí důsledky plynoucí z neznalosti smlouvy - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - dokáže aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání…)	Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát Právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v České republice Právnická povolání Právo a mravní odpovědnost v běžném životě Vybrané kapitoly z občanského práva, rodinného práva, pracovního práva a správního práva Trestní právo Trestní odpovědnost Orgány činné v trestním řízení Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech Kriminalita páchaná mladistvými	13
3.ročník		
- vysvětlí význam vzdělání na trhu práce - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce - dokáže prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - vysvětlí podstatu sociálního a zdravotního pojištění - dovede si zřídit peněžní účet, ovládá bankovnictví - vysvětlí podstatu pojišťovnictví	Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování Zákoník práce – práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele Pracovní smlouva Vznik a zánik pracovního poměru Hledání zaměstnání, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Služby Úřadu práce Sociální a zdravotní pojištění Peněžní ústavy – bankovnictví Pojišťovnictví – odpovědnost za škodu Finanční záležitosti jedince, rodiny a domácnosti, zodpovědné hospodaření	15

- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří	Řešení krizových finančních situací Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	
- popíše základní problémy soudobého světa a lokalizuje ohniska napětí - uvede příklady velmocí, vyspělých, rozvojových a chudých zemí - vysvětlí význam evropské integrace a spolupráce - popíše funkci a činnost OSN a NATO - vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a závazky z toho plynoucí - objasní, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - diskutuje o důsledcích globalizace v jednotlivých sférách	Česká republika, Evropa a svět Rozmanitost soudobého světa Civilizační sféry a kultury Velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy Konflikty v soudobém světě Integrace a dezintegrace NATO, OSN, EU a další organizace Zapojení ČR do mezinárodních struktur Bezpečnost ve 21. století, nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu Globální problémy a globalizace	15

6.4 Základy přírodních věd

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Základy přírodních věd
Celková hodinová dotace předmětu: 99 (66-33-0)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě a v situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí.
Logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje,
komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tématice, popsat základní vztahy a souvislosti mezi živou a neživou přírodou, zdůvodnit základní biologické a ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany, posoudit chemické a fyzikální vlastnosti látek, klasifikovat chemické látky, znát jejich vlastnosti a chování, posoudit jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy, získat pozitivní postoj k přírodě a motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti. Motivovat k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva
Učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. V rámci mezipředmětových vztahů a uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy biologického, ekologického, fyzikálního a chemického vzdělávání.
Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje.
V biologickém vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí, učivo obsahuje i potřebný humanitní aspekt a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností (např. charakteristika struktury látek, jejich chemických a fyzikálních vlastností, definování vztahu síly a pohybu, znalost podstaty přeměny energie, znalost podstaty přírodních jevů a jejich zákonitostí apod.) upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě s důrazem na ekologii.
V mezipředmětových vazbách je posíleno vědomí, že člověk působí na své okolí svou cílenou činností a prací. Zároveň je sám vystaven působení faktorů vnějšího prostředí.
Učivo navazuje na další oblasti odborného vzdělávání, zejména na předmět nauka o výživě a matematiku.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Výukové strategie
Vychází ze snahy použitelnosti znalostí z předmětu v praktickém životě, využívání informačních technologií a práce se zdroji. Důraz je kladen na praktické příklady (výpočty v hodině i v rámci samostatné domácí přípravy) a pozorování v rámci laboratorních cvičení v týmové práci.

Hodnocení výsledků žáků
Žáci jsou průběžně hodnoceni známkami při individuálním zkoušení a písemných testech. Hodnotí se orientace a souvislost s předcházejícím učivem, hloubka porozumění poznatkům, míra využití fyzikálního, chemického i biologického vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
- komunikativní kompetence jsou rozvíjeny v rámci průřezových témat na základě obhajoby názorů a postojů při diskusi, žák používá přírodovědnou terminologii, jasně, věcně správně a srozumitelně formuluje své myšlenky a názory, které je schopen obhájit a náležitě je podložit argumenty zpracovává texty s odbornou tématikou a zaznamenává podstatné myšlenky a údaje z textů, přednášek, besed a diskusí;
- sociálně komunikativní aspekty učení jsou dány možností prezentace vlastní nebo týmové práce, kde jsou rozvíjeny i mezilidské vztahy;
- využívání informačních technologií je směřováno k jejich uplatnění pro vytváření tematických celků (samostatných prací, veřejných prezentací a řešení přírodovědných problémů), žák zná způsoby ochrany zdraví a životního prostředí;
- občanské kompetence jsou rozvíjeny samostatností, aktivitou a iniciativou v jednání a odpovědností v dodržování zákonů a pravidel chování a jednáním v souladu s morálními principy.

Pro rozvoj odborných kompetencí je kladen důraz na dovednost
- analyzovat a řešit problémy především s uplatněním využití přírodovědných poznatků v občanském životě, tedy běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami, jejich jednotkami, aktivně používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví, využívat přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě;
- provádět veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí;
- pečlivě zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti vliv na životní prostředí i možné sociální dopady;
- vybrat vhodný nástroj péče o životní prostředí (ekonomické nástroje, právní ochrana, realizace péče o životní prostředí apod.);
- mít pozitivní postoj k přírodě prostoupit celým občanským i profesním životem.

Odborné kompetence
Využití teoretických poznatků v praxi

Průřezová témata
Žák zná základy ekologie a ochrany životního prostředí a využívá je k získání komplexního pohledu na tuto problematiku. Zvolí možnost ochrany životního prostředí a je si vědom odpovědnosti každého jedince za stav životního prostředí. Formuje si žádoucí vztahy k prostředí a přenáší si je do občanského i profesního života.
Z hlediska prostoupení hlavního průřezového tématu „Člověk a životní prostředí" celou oblastí přírodovědného vzdělávání je kladen důraz na budování takových postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek

Mezipředmětové vztahy
Obsah úzce navazuje na učivo předmětu matematika (chemické výpočty), informační a komunikační technologie (vyhledávání informací), odborných předmětů a odborného výcviku.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Základy přírodních věd
Celková hodinová dotace předmětu: 99 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin

1. ročník		
Žák: - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou buňkou - vysvětlí podstatu autotrofních a heterotrofních organismů a rozdíl mezi nimi - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je - vysvětlí základní genetické pojmy, uvede příklady využití genetiky - uvede faktory působící na organismy v procesu jejich vývoje a jejich vliv na proměnlivost organismů - vysvětlí podstatu jednoty a současné biologické rozmanitosti živého světa	BIOLOGIE 1. Vznik života na Zemi, podmínky vzniku života, vývoj života na Zemi 2. Geosféry a jejich vzájemné ovlivňování, oběhy látek v přírodě 3. Vlastnosti živých soustav-systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, růst, vývoj, adaptace 4. Buňka-typy, stavba, výživa,… 5. Rozmanitost organismů a jejich charakteristika 6. Genetika-dědičnost, proměnlivost, mutace	22
- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím - rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života - vysvětlí potravní vztahy v přírodě, uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci - rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé - charakterizuje ekosystémy ČR, uvede příklady	EKOLOGIE 1. Obecná ekologie - základní ekologické pojmy a zákonitosti - podmínky pro život - abiotické, biotické - potravní řetězce - ekosystémy-typy, stavba, funkce - biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti - ekologie krajiny	7
- vysvětlí historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - objasní vývoj vztahů člověka k prostředí - zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví - popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu - uvede příčiny, důsledky a způsoby prevence civilizačních chorob, má přehled o nebezpečí a o dopadu na zdraví a celkový způsob života, které přináší užívání různých látek ovlivňujících lidskou psychiku	2. Člověk a životní prostředí - biologický a sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody - vzájemné vztahy člověka a životního prostředí - - vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organismus - zdraví a nemoc, životní styl - význam prevence a ochrany zdraví	8

- posoudí význam hodnotové orientace člověka a mezilidských vztahů pro celkový životní styl jedince a společnosti		
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpatelnosti - posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě a zná globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozonové díry, kyselé srážky, smog) - rozhodne, která z následujících informací o aktuální situaci znečišťujících látek je plně odpovídající - má přehled o podstatě vzniku a druzích odpadu, zná způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití-recyklace odpadů	3. Vlivy lidských činností na biosféru - lidská populace a prostředí, přírodní zdroje surovin a jejich využívání (obnovitelné, neobnovitelné) - ohrožení základních složek biosféry - odpady, problematika odpadového hospodářství	6
- vysvětlí trvale udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti k ochraně životního prostředí, zhodnotí význam odpovědného jednání každého jedince, uvědomuje si skutečnost, že náprava škod vyžaduje větší náklady než včasná prevence - zdůvodní odpovědnost každého jedince za stav životního prostředí - aplikuje možnost řešení globálních problémů životního prostředí ve vztahu k problémům regionálním a lokálním - vysvětlí význam mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí - vyjmenuje národní parky a dalších chráněné oblasti v ČR, zná pravidla chování v těchto oblastech	4. Ochrana přírody a životního prostředí - udržitelný rozvoj a jeho zásady - realizace a způsoby péče o životní prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí - nástroje společnosti k ochraně životního prostředí - globální ekologické problémy - mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí	3
- popíše podstatu významných oborů v oblasti fyziky - rozlišuje postupy při poznávání a zkoumání přírodních jevů - zdůvodní ústřední spojující úlohu fyziky s chemií, biologií, astronomií, meteorologií, geologií a ostatními	FYZIKA 1. Význam fyziky - fyzika a její významné obory - základní fyzikální veličiny a jednotky - významné osobnosti v oborech	2

vědami - uvede základní fyzikální veličiny a jednotky (SI-soustava) - objasní význam fyziky jako součást každodenního života a posoudí přínos významných objevů k rozvoji lidstva	fyziky a jejich přínos lidstvu	
- vysvětlí pojem hmotný bod, vztažná soustava - rozliší druhy pohybu - řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly působící na tělesa a popíše jednotlivé druhy pohybů, které síly vyvolávají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - uvede příklady platnosti zákona zachování energie - určí výslednici sil působících na Těleso	2. Mechanika, kinematika, dynamika - hmotný bod, pohyb hmotného bodu, vztažná soustava - druhy pohybů, tělesa v pohybu - Newtonovy zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie, zákon zachování energie, vnitřní energie tělesa - mechanika tuhého tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil) - mechanika tekutin - vlastnosti kapalin a plynů	9
- rozliší druhy mechanického vlnění - charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění - popíše negativní vliv hluku, způsoby ochrany sluchu - vysvětlí pojem světlo a jeho vlastnosti - objasní podstatu významných optických jevů v přírodě, vysvětlí optickou funkci oka - uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě a v každodenním životě - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření - popíše stavbu atomu - vysvětlí podstatu radioaktivity, zná druhy záření a způsoby ochrany před jaderným zářením - zhodnotí nebezpečí jaderných havárií a zneužití jaderné energie - zdůvodní problematiku jaderných elektráren a vysvětlí princip získávání energie v jaderném reaktoru - popíše objekty ve sluneční soustavě	3. Fyzika kolem nás - mechanické vlnění, zvuk - světlo a jeho šíření, optika, optické jevy v přírodě - elektromagnetické záření, rentgenové záření - elektřina a magnetismus - stavba atomu, radioaktivita, jaderná energie a její využití - vesmír – sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety), hvězdy a galaxie	9
2. ročník		
- zhodnotí význam chemie jako součásti každodenního života, využití jejích poznatků v různých oborech - dodržuje zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci v laboratoři	CHEMIE 1. Chemické látky - význam chemie, základní obory - bezpečnost práce a ochrana zdraví	8

- porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vysvětlí vznik chemické vazby - uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše základní separační metody a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku - provádí jednoduché chemické výpočty	při práci s chemickými látkami - chemické látky a jejich vlastnosti - chemické prvky a sloučeniny - částicové složení látek - směsi a metody oddělování jejich složek - roztoky, rozpustnost látek - chemický děj, chemická reakce - základní chemické výpočty	
- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - objasní vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví člověka a dopadu na životní prostředí	2. Významné anorganické látky - klasifikace a názvosloví anorganických látek, jejich uplatnění v každodenním životě a jejich vztah k životnímu prostředí - nekovy, kovy, jejich využití - kyseliny, hydroxidy	8
- osvojí si skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a stav životního prostředí a zná podstatu jejich působení (freony – narušení ozonové vrstvy)	3. Významné organické látky - vlastnosti atomů uhlíku, chemická charakteristika organických sloučenin - klasifikace uhlovodíků, základ názvosloví organických sloučenin - deriváty uhlovodíků	8
- vysvětlí podstatu fotosyntézy - zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě - má přehled o chemickém složení potravy, jejích fyzikálně-chemických a biochemických vlastnostech a reakcích, které jsou spojeny s jejich technologickým zpracováním - vysvětlí pojem biogenní prvky a jejich sloučeniny a zná jejich funkci v potravinách - uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)	4. Chemie a živá hmota - biochemické děje, fotosyntéza - biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty - významné přírodní látky	9

6.5 Matematika

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář

Název vyučovacího předmětu: matematika
Celková hodinová dotace předmětu: 129 (49,5–49,5–30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vyučování, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Matematika vede k pochopení kvantitativních vztahů, rozvíjí logické myšlení žáků, jejich prostorovou představivost, schopnost jasně formulovat myšlenky a schopnost řešit problémy.

Charakteristika učiva
Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:
- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny apod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat;
- využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích a v oboru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci získali:
- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Výukové strategie
Předmět se vyučuje v 1. – 3. ročníku a je rozdělen do 7 tematických celků. Teorie tematického celku je následně procvičována při řešení příkladů včetně úloh z odborné praxe. Používá se také procvičování formou samostatné práce ve skupinách a úkolů pro domácí práci.

Hodnocení výsledků žáků
Ověřování se provádí formou krátkých, průběžně zadávaných testů a formou ústního zkoušení. Na konec každého pololetí je zařazena pololetní písemná práce. Při hodnocení se klade důraz na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů, dodržování postupů řešení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Matematické vzděláváni přispívá k rozvoji klíčových kompetencí jako je:
- dovednost řešit problémy;
- aplikace matematických poznatků v odborné složce vzdělávání;
- dovednost využívat informace kvantitativního charakteru včetně různých forem grafického znázornění.

Odborné kompetence
- správně používat a převádět běžné jednotky;
- provádět reálný odhad výsledků řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých úkolů.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti: dodržování stanovených postupů při řešení problémů, rozvoj funkční gramotnosti žáků – schopnost číst s porozuměním matematický text, využívat informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů.
Člověk a svět práce: práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací, rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.
Informační a komunikační technologie: efektivní využití při řešení matematických úkolů a úkolů v rámci profese, na kterou se připravují.

Rozvržení učiva do ročníků:
1. ročník: 1. a 2. téma
2. ročník: 3., 4. a 5. téma
3. ročník: 6. a 7. téma

Mezipředmětové vztahy
Vyučovací předmět matematika souvisí zejména s těmito předměty: základy přírodních věd, ekonomika, informační a komunikační technologie.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Matematika
Celková hodinová dotace předmětu: 129 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák:	1. Operace s reálnými čísly	32,5
- určí, zda dané číslo náleží do oboru přirozených, celých racionálních nebo reálných čísel - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly včetně absolutní hodnoty - zná vlastnosti aritmetických operací - zná pravidla dělitelnosti 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 - používá různé zápisy racionálního čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - dokáže vyřešit převody jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času, rychlosti a měny především v úlohách z odborné složky vzdělávání - znázorní reálné číslo na číselné ose - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - provádí operace s výrazy obsahujícími mocniny - při výpočtech využívá pravidel pro počítání s mocninami - určí 2. a 3. mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	- přirozená čísla - prvočíslo, číslo složené, pravidla dělitelnosti - celá čísla, opačné číslo, absolutní hodnota - racionální čísla, zlomek, desetinné číslo, zaokrouhlování - převody jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času, rychlosti a měny - reálná čísla - procenta, úrok - poměr, úměra, přímá a nepřímá úměrnost - mocniny s přirozeným exponentem - pravidla pro počítání s mocninami - 2. a 3. odmocnina - mocniny s celočíselným exponentem	
	2. Výrazy a jejich úpravy	17
- dosazuje do výrazu za proměnné a vypočte hodnotu výrazu - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odečítání, násobení) - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - provádí operace s lomenými výrazy (sčítání, odečítání, násobení, dělení) - určí podmínky řešitelnosti lomeného výrazu	- definice výrazu - proměnná - hodnota výrazu - mnohočleny - lomené výrazy	

2. ročník		
	3. Řešení rovnic a nerovnic v množině R	21,5
- řeší lineární rovnice o jedné neznámé - vyjádří libovolnou neznámou ze vzorce - převede reálné situace do matematického vztahu, který vyřeší a výsledek vyjádří v požadovaných jednotkách - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé	- lineární rovnice - ekvivalentní úpravy rovnice - vyjádření neznámé ze vzorce - rovnice ve slovních úlohách - lineární nerovnice o jedné neznámé	
	4. Funkce	9
- rozliší jednotlivé druhy funkcí - určí definiční obor a obor hodnot jednotlivých funkcí - sestrojí graf funkce - určí vlastnosti funkce (rostoucí a klesající funkce) - aplikuje poznatky o funkcích ve slovních úlohách	- základní pojmy (funkce, proměnná, definiční obor, obor hodnot funkce, graf funkce) - lineární funkce, funkce přímá úměrnost, konstantní funkce - kvadratická funkce - funkce nepřímá úměrnost	
	5. Planimetrie	19
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník - rozliší shodné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti trojúhelníků - určí obvod a obsah trojúhelníku, rovnoběžníků a lichoběžníku - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - řeší pravoúhlý trojúhelník pomocí goniometrických funkcí - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty	- základní pojmy - trojúhelník - rovinné obrazce (čtverec, obdélník, kosočtverec, rovnoběžník, lichoběžník) - obvod a obsah rovinných obrazců - kružnice a kruh - Pythagorova věta - goniometrické funkce ostrého úhlu - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	
3. ročník		
	6. Výpočet povrchů a objemů těles	15
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa , určí jejich povrch a objem - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel a koule) - povrch a objem tělesa	
	7. Práce s daty	15
- vysvětlí základní pojmy (statistický soubor, statistická jednotka, statistický znak, absolutní a relativní četnost, aritmetický průměr) - vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data - porovnává soubory dat - určí četnost znaku a aritmetický průměr	- základní pojmy - absolutní a relativní četnost - aritmetický průměr - grafické znázornění hodnot, diagram	

6.6 Tělesná výchova

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33 – 33 – 30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

Charakteristika učiva
Tělesná výchova umožňuje žákům poznávat vlastní pohybové možnosti (předpoklady) i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je využívat a cíleně ovlivňovat. Cílem je osvojit si pohybové dovednosti, kultivovat svůj pohybový projev a správné držení těla, usilovat o optimální rozvoj tělesné zdatnosti v pravidelně prováděných pohybových aktivitách.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Předmět tělesná výchova představuje nejdůležitější formu pohybového učení žáků. Je hlavním zdrojem poznatků, organizačních návyků, pohybových činností a dalších námětů pro zdravotně zaměřené, rekreační a sportovní využití pohybu v režimu školy i mimo školu. Pohybové aktivity jsou nezbytnou součástí zdravého životního stylu moderního člověka.

Výukové strategie
Využíváme 3 tělocvičny, zrcadlový sál a posilovnu, vybavené odpovídajícím nářadím a náčiním. V podzimním a jarním období probíhá výuka na atletickém oválu a 3 víceúčelových hřištích. Dále je využíváno blízké okolí školy. Sporty, vyžadující zvláštní klimatické, prostorové nebo materiální podmínky, jsou začleněny do týdenního lyžařského výcvikového kurzu v 1. ročníku, do sportovně turistického-kurzu pro žáky 2. ročníků a výběrového vodáckého kurzu. Provozujeme školní sportovní klub, začleněný v Asociaci školních sportovních klubů, v jehož rámci se podle možností zúčastňujeme soutěží.

Hodnocení výsledků žáků
Podstatou školního hodnocení je uvědomělá a ukázněná činnost a aktivita žáků při tělovýchovném procesu. Posuzována je výkonnostní úroveň vzhledem k individuálním předpokladům. Zohledňuje se účast a úspěchy ve sportovních soutěžích, v reprezentaci školy a účast na sportovních kurzech pořádaných školou.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé 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.

Průřezová témata
Tělesnou výchovou se realizují především tematické okruhy průřezových témat - osobnostní a sociální výchova.

Mezipředmětové vztahy
Významné je propojování pohybových činností s dalšími oblastmi vzdělávání, jako jsou výchova ke zdraví, estetika, ekologie.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova
Celková hodinová dotace předmětu: 96

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - zvládá techniku nové atletické disciplíny - při vytrvalosti dovede uplatnit svou vůli - získané dovednosti může uplatnit jako reprezentant školy	**1. Lehká atletika** - běh vytrvalostní do 2 000 m - sprint - běh 60 m - štafetová předávka - skok daleký – skrčný způsob - skok vysoký – flop - hod míčkem - koulařská abeceda	11
- zvládá základní prvky i ve vazbách - zvládne obtížnější prvek s dopomocí - sám dokáže poskytnout dopomoc - provádí osvojované pohybové dovednosti na základě individuálních předpokladů	**2. Sportovní gymnastika** - akrobacie – kotouly ve vazbách, přemet stranou - stoj na rukou - hrazda – výmyk - přeskok – roznožka, skrčka přes kozu - kladina – chůze rovnovážné postoje - rytmická gymnastika – cvičení s náčiním	5
- využívá vhodné soubory cvičení pro zvýšení své fyzické kondice a pro tělesnou a duševní relaxaci - používá správnou techniku	**3. Kondiční cvičení** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - aerobik s hudbou	4
- provádí herní činnosti jednotlivce a umí je uplatnit při hře - usiluje o své pohybové sebevzdělávání - užívá s porozuměním názvosloví (gesta, signály, značky) - respektuje pravidla osvojovaných sportů	**4. Míčové hry** - košíková - odbíjená - kopaná - ostatní sportovní hry : florbal, , softbal	13
- uplatňuje vhodné a bezpečné chování i v neznámém prostředí - zvládá i delší pobyt v přírodě a přesun v náročnějším terénu	**5. LVVZ** - sjezdové lyžování - běžecké lyžování - turistika - snowboarding	
2. ročník		
- zvládá techniku nové atletické disciplíny - při vytrvalosti dovede uplatnit svou vůli - získané dovednosti může uplatnit jako reprezentant školy	**6. Lehká atletika** - běh vytrvalostní do 2 000 m - sprint - běh 60 m - štafetová předávka - skok daleký – skrčný způsob - skok vysoký – flop - hod míčkem	11
- zvládá základní prvky i ve vazbách - dokáže zvládnout obtížnější prvek s dopomocí - sám dokáže poskytnout dopomoc - provádí osvojované pohybové dovednosti na základě individuálních předpokladů	**7. Sportovní gymnastika** - akrobacie – kotouly ve vazbách, přemet stranou - stoj na rukou - hrazda – výmyk - přeskok – roznožka, skrčka přes kozu - kladina – chůze rovnovážné postoje - rytmická gymnastika – cvičení s náčiním	5
- využívá vhodné soubory cvičení pro zvýšení své fyzické kondice a pro tělesnou a duševní relaxaci - používá správnou techniku	**8. Kondiční cvičení** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - aerobik s hudbou	4
	9. Míčové hry	13

- provádí herní činnosti jednotlivce a umí je uplatnit při hře - usiluje o své pohybové sebevzdělávání - užívá s porozuměním názvosloví (gesta, signály, značky) - respektuje pravidla osvojovaných sportů	- košíková - odbíjená - kopaná - ostatní sportovní hry : florbal, , softbal	
3. ročník		
- zvládá techniku atletické disciplíny - při vytrvalosti dovede uplatnit svou vůli - získané dovednosti může uplatnit jako reprezentant školy	**10. Lehká atletika** - speciální běžecká cvičení - běh vytrvalostní do 2 000 m - sprint – běh na 100 m - skok daleký – zlepšování techniky - skok vysoký – zlepšování techniky flopu - vrh koulí 3kg – technika sunu	6
- zvládá sestavy s osvojených cvičebních - prvků, cvičební prvky na hrazdě a kruzích - dokáže zvládnout obtížný prvek dopomocí, při cvičení uplatní svůj fyzický fond - zvládá jednoduché taneční kroky	**11. Sportovní gymnastika** - akrobacie - kotouly ve vazbách, přemet stranou - stoj na rukou - hrazda – vzepření jízdmo - přeskok – roznožka a skrčka přes kozu - kladina – poskoky, skoky, obraty - šplh – tyč - rytmická gymnastika – cvičení s náčiním	6
- využívá vhodné soubory cvičení pro zvyšování své fyzické kondice a pro tělesnou a duševní relaxaci - používá správnou techniku	**12. Kondiční cvičení** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - aerobik s hudbou	6
- provádí herní činnosti jednotlivce a umí je uplatnit při hře - usiluje o své pohybové sebevzdělávání - užívá s porozuměním názvosloví (gesta, signály, značky) - respektuje pravidla osvojovaných sportů	**13. Míčové hry** - košíková - odbíjená - kopaná - ostatní sportovní hry : florbal, , softbal	12

6.7 Informační a komunikační technologie

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33–33–30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu je rozvíjet informatické myšlení a digitální kompetence žáků tak, aby dokázali rozpoznávat informatické aspekty problémů, pracovat s daty a informacemi, navrhovat a ověřovat postupy řešení, rozumět principům informačních systémů a digitálních technologií a bezpečně, kriticky a tvořivě je využívat při studiu, v osobním životě a v odborné praxi.
Digitální technologie jsou využívány zejména při práci s recepturami, kalkulacemi, evidencí surovin a výrobků, provozní dokumentací, skladovou a výrobní evidencí a při digitální prezentaci cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva
Učivo vychází ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání a zahrnuje čtyři vzájemně propojené oblasti: Data, informace a modelování; Tvorba, testování a provoz softwaru; Informační systémy; Digitální technologie.
Součástí výuky je také praktické využívání aplikačního programového vybavení, zejména textového a tabulkového procesoru, grafických a prezentačních nástrojů, cloudových služeb a oborových informačních systémů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka informačních a komunikačních technologií směřuje k tomu, aby žák přistupoval k digitálním technologiím aktivně, kriticky a odpovědně, dokázal posuzovat jejich přínosy, omezení a rizika a byl připraven průběžně si osvojovat nové technologie. Žák pracuje s daty a informacemi přesně a systematicky, ověřuje jejich věrohodnost a využitelnost, respektuje zásady ochrany osobních údajů, autorského práva a informační etiky a odpovědně chrání vlastní i svěřená data a digitální identitu. Kriticky posuzuje také výstupy nástrojů umělé inteligence.

Výukové strategie
Výuka je orientována hlavně na dovednosti žáků získávané praktickým zvládáním práce na počítači, výklad je obvykle souběžný k probíhajícím činnostem žáků na počítači. Vyučující přistupuje k výuce s ohledem na rozdílný stupeň dovedností žáků v práci s digitálními technologiemi. Výuka probíhá v učebně vybavené osobními počítači připojenými k internetu. Součástí výuky jsou problémové úlohy, praktická cvičení, práce s reálnými nebo modelovými daty a projektové úkoly. Žáci jsou vedeni k samostatné volbě vhodného postupu a digitálního nástroje, k porovnávání různých řešení, jejich testování a vyhodnocování. Vhodně jsou zařazovány individuální i týmové činnosti a úlohy vycházející z odborného zaměření oboru.

Hodnocení výsledků žáků
Žáci jsou hodnoceni především na základě praktických úloh, projektových výstupů, řešení problémových zadání a kratších písemných nebo elektronických ověření znalostí. Při hodnocení se posuzuje správnost výsledku, vhodnost zvoleného postupu a nástroje, schopnost práce s daty, testování a opravy chyb, bezpečnost a etika práce, schopnost vysvětlit zvolený postup a míra samostatnosti žáka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí
Předmět rozvíjí zejména kompetence k učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální kompetence a digitální kompetenci.

Digitální kompetence
Žák se orientuje v digitálním prostředí a využívá digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě. Volí vhodná digitální zařízení, aplikace a služby včetně nástrojů umělé inteligence podle konkrétního účelu. Získává, posuzuje, spravuje, zpracovává a sdílí data, informace a digitální obsah v různých formátech. Vytváří a upravuje digitální obsah, využívá digitální technologie při řešení problémů a dokáže se přizpůsobovat jejich vývoji. Chrání zařízení, data, osobní údaje a digitální identitu a při komunikaci a spolupráci v digitálním prostředí jedná bezpečně, eticky a s respektem k ostatním.

Průřezová témata
Člověk a digitální svět – žáci jsou vedeni k bezpečnému, kritickému, tvořivému a odpovědnému využívání digitálních technologií. Učí se volit vhodné digitální nástroje podle konkrétní situace, pracovat s daty a digitálním obsahem, chránit soukromí a digitální identitu, kriticky hodnotit informační zdroje a výstupy umělé inteligence a respektovat právní a etická pravidla digitálního prostředí.
Předmět přispívá také k průřezovým tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí.

Odborné kompetence
Žák využívá digitální technologie při práci s recepturami, kalkulacemi, evidencí surovin a výrobků a provozní dokumentací. Pracuje s jednoduchými informačními systémy pro sklad, výrobu a odbyt, využívá digitální obsah při prezentaci a propagaci výrobků a propojuje digitální nástroje s požadavky hygieny, sledovatelnosti a systému HACCP.

Mezipředmětové vztahy
Cukrářská výroba, Suroviny, Stroje a zařízení, Odborné kreslení, Ekonomika, Odborný výcvik.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33–33–30)

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		

Žák rozumí základním principům fungování počítače a digitálních zařízení. Orientuje se v operačním systému, souborovém systému a úložištích. Spravuje, sdílí a zálohuje soubory a volí vhodné aplikace. Vytváří jednoduché textové, tabulkové, prezentační a grafické výstupy využitelné v cukrářské praxi.	1. Digitální technologie I – hardware a periferie; operační systém; soubory a složky; lokální a cloudová úložiště; zálohování; instalace, aktualizace a licence; kancelářský software; tabulky; grafické a prezentační nástroje; digitální fotografie a prezentace cukrářských výrobků.	12
Žák interpretuje data a informace, kontroluje jejich správnost a úplnost a pracuje s různými datovými formáty. Zpracovává údaje v tabulce a vytváří grafy a jednoduché modely. Aplikuje práci s daty na receptury, kalkulace, suroviny a výrobní údaje.	2. Data, informace a modelování I – data a informace; kvalita dat; kódování a digitalizace; datové formáty; tabulky a grafy; receptury; suroviny; kalkulace; přepočet výrobních dávek; výrobní údaje; jednoduché schéma nebo model výrobního postupu.	10
Žák vysvětlí princip informačního systému a databáze a rozlišuje základní datový záznam, atribut a identifikátor. Vyhledává, třídí a filtruje data a orientuje se v základní digitální evidenci surovin, skladu, výroby a odbytu.	3. Informační systémy I – informační systém a databáze; záznam; atribut; identifikátor; role uživatelů; evidence surovin a výrobků; skladová evidence; výroba a odbyt; třídění a filtrování; základní práce s provozními záznamy.	11
2. ročník		
Žák analyzuje jednoduchý problém a rozdělí jej na menší části. Stanoví vstupy a výstupy a rozhodne, které části problému lze řešit algoritmicky. Navrhne jednoduchý algoritmus a ověří jej na konkrétním příkladu.	1. Tvorba, testování a provoz softwaru I – zadání problému; vstup a výstup; dekompozice; sekvence; podmínka; opakování; algoritmus a jeho zápis; algoritmické vyjádření jednoduchého výrobního nebo technologického postupu.	11
Žák vytvoří jednoduchý program nebo skript, používá proměnné, základní datové typy, podmínky a cykly. Využívá vhodná testovací data, vyhledává chyby a opravuje je. Program použije při jednoduchém výpočtu nebo zpracování údajů z cukrářské praxe.	2. Tvorba programu – proměnné; datové typy; vstup a výstup; podmínky; cykly; jednoduché datové struktury; testování a ladění; program např. pro přepočet receptury, kalkulaci spotřeby surovin, výpočet výrobní dávky nebo jednoduchý výrobní přehled.	12
Žák navrhne jednoduchou strukturu propojených dat a vhodné atributy, identifikátory a číselníky. Popíše proces zpracování údajů a role uživatelů. Orientuje se v záznamech HACCP a sledovatelnosti a navržené řešení testuje.	3. Informační systémy II – návrh databáze; entity, atributy a vazby; identifikátory a číselníky; propojené tabulky; role uživatelů; evidence HACCP; teplotní a kontrolní záznamy; sledovatelnost surovin a výrobků; formuláře, výstupy a testování systému.	10
3. ročník		
Žák charakterizuje počítačovou síť, internet a cloudové služby. Rozpozná příklady internetu věcí a digitálních zařízení využívaných ve výrobě, skladování a prodeji. Rozpoznává běžné kybernetické útoky a chrání zařízení, účty a data.	1. Digitální technologie II – počítačové sítě; internet; cloudové služby; webové aplikace; internet věcí; digitální váhy, měřicí a evidenční zařízení; malware; phishing; aktualizace; firewall; VPN; šifrování; hesla; MFA a zálohy.	10
Žák bezpečně spravuje digitální identitu, orientuje se v elektronickém podpisu a eGovernmentu a rozumí digitální stopě, metadatům a cookies. Používá generativní AI při získávání informací a tvorbě digitálního obsahu a její výstupy kriticky ověřuje.	2. Digitální identita a současné technologie – digitální identita; elektronický podpis; eGovernment; digitální stopa; logy; metadata; cookies; ochrana soukromí; generativní AI; prompt; ověřování výstupů; ochrana dat; autorské právo; AI při tvorbě textů a prezentaci cukrářských výrobků.	10
Žák propojí data, informační systém a digitální nástroje při řešení praktického problému cukrářské výroby. Zpracuje a vizualizuje údaje, vytvoří vhodný digitální výstup a řešení otestuje, zdokumentuje a prezentuje.	3. Integrovaný oborový projekt – receptury a kalkulace; skladová data; výroba a odbyt; HACCP; sledovatelnost; digitální prezentace výrobku; zpracování a vizualizace dat; jednoduchá automatizace; dokumentace a prezentace výsledků.	10

6.8 Ekonomika

Obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika
Celková hodinová dotace předmětu: 60 (0-0-60)

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem předmětu ekonomika je vytvořit základ ekonomického vzdělávání, naučit žáky ekonomicky myslet – tj. chápat a hodnotit hospodářské jevy a procesy v tržní společnosti, porozumět podstatě podnikatelské činnosti, seznámit je se základními ekonomickými pojmy, podnikovými činnostmi a různými právními formami podnikání v tržní ekonomice.

Charakteristika učiva

Žáci získávají základní teoretické znalosti, jak z oblasti mikroekonomie, tak i z oblasti makroekonomických ukazatelů, které umožní žákovi posoudit ukazatele vývoje ekonomiky a posoudit stav národního hospodářství a jeho vývoj. Důležitou součástí přípravy je seznámení se základními podnikovými činnostmi – hlavní činností podniku, zásobováním, personální činností i odbytem.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu v oblasti hodnot a preferencí je rozvíjet ekonomické myšlení žáků, vést je k hospodárnému jednání, chování a uplatňování ekonomických hledisek při činnosti podniku. Důraz je kladen zejména na osvojení si praktických dovedností směřujících k plnohodnotnému uplatnění se absolventa na trhu práce.

Výukové strategie

Vychází ze snahy použitelnosti znalostí z předmětu v praktickém životě, důraz je kladen na praktické příklady a příklady výpočtů i v rámci samostatné domácí práce. Ve značné míře jsou využívány komunikativní dovednosti.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou průběžně hodnoceni známkami při individuálním zkoušení, při kterém se hodnotí orientace v látce, souvislost s předcházejícím učivem, v závěru tematických celků získají žáci známku z písemného testu. Součástí výsledné známky za pololetí je aktivita při hodinách, práce při praktickém procvičování na příkladech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Odborné kompetence

Žák se naučí v průběhu studia:

- aplikovat ekonomické znalosti do praxe;
- pochopit podstatu fungování tržní ekonomiky;
- znát základní činnosti obchodního podniku;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, požadavcích zaměstnavatelů;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů;
- orientovat se v subjektech finančního trhu, činnosti bank, v obchodování s cennými papíry;
- znát principy tvorby cen;
- orientovat se v soustavě daní;
- pochopit podstatu finančního řízení podniku;
- rozumět podstatě a principům podnikání;
- pochopit strukturu národního hospodářství;
- znát činitele, kteří ovlivňují úroveň národního hospodářství;
- efektivně hospodařit s finančními prostředky.

Průřezová témata

Průřezové téma Člověk v občanské společnosti se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné k budování občanské a mediální gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství prostupuje celým vzděláváním.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Vede k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život, tj. žáky seznámit s možnostmi uplatnění na trhu práce, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů, s mzdovou problematikou.

Využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií je nezbytnou podmínkou úspěchu jednotlivce, ale i celého hospodářství. V předmětu ekonomika se průřezové téma Informační a komunikační technologie realizuje zejména prostřednictvím vyhledávání informací a prací s informacemi z různých zdrojů

Mezipředmětové vztahy
Obsah předmětu úzce navazuje na učivo předmětu občanská nauka a odborná praxe.
Předmět ekonomika má úzkou vazbu na předmět matematika (ekonomické výpočty), informační a komunikační technologie (vyhledávání informací), učební praxe. Tématika finanční gramotnosti se promítá do jednotlivých tematických celků během celého studia.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Ekonomika
Celková hodinová dotace předmětu: 60 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání		Počet hodin
3. ročník			
Žák: - charakterizuje lidské potřeby, statky a služby - vyjmenuje části hospodářského procesu a výrobní faktory - specifikuje trh, tržní subjekty, nabídku, poptávku, zboží, cenu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku, DPH - vysvětlí faktory ovlivňující cenu - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - charakterizuje podnikatele, jeho znaky, povinnosti vůči státu - vytvoří podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	1. Základní ekonomické pojmy - potřeby, statky, služby - hospodářský proces - výroba, výrobní faktory 2. Základy tržní ekonomiky - trh a jeho druhy - tržní subjekty - nabídka, poptávka, zboží, cena - 3. Podnikání - podnikáni podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatel – jeho znaky a povinnosti - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet		25
Žák: - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vysvětlí zásady daňové evidence - vyjmenuje možnosti vzniku a ukončení pracovního poměru - vypočítá čistou mzdu - charakterizuje bankovní soustavu - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku	4. Hospodaření podniku - náklady, výnosy - hospodářský výsledek - zásady daňové evidence 5. Personalistika - vznik a ukončení pracovního poměru - mzda časová a úkolová, jejich výpočet 6. Finanční vzdělávání - bankovní soustava ČR - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk		25
Žák: - vysvětlí pojmy kreditní a debetní karta, jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	6. Finanční vzdělávání - úvěrové produkty, platební karty - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - inflace		10

- charakterizuje druhy úvěrů, jejich zajištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky způsob obrany - charakterizuje státní rozpočet, vysvětlí úlohu v NH - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní, zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	7. Daně - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady		

6.9 Cukrářská výroba

Obor vzdělání: 29–54–H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Cukrářská výroba
Celková hodinová dotace předmětu: 318 (99–99–120)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem je poskytnout žákům potřebné vědomosti o klasických i moderních postupech výroby cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva
Žáci si osvojí konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem předmětu je osvojení vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologických postupů, hospodárnosti, k dodržování hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

Výukové strategie
Výuka probíhá formou výkladu s praktickými ukázkami, formy práce závisí na probíraném učivu s využitím didaktické techniky, odborné literatury a internetu. Klade se důraz na návaznost a propojení jednotlivých tematických celků odborných předmětů a aplikaci v odborném výcviku. Je zařazováno samostatné řešení výpočtů, skupinové řešení technologických problémů, práce s odborným textem spojená s vypracováním referátu na dané téma a jeho následná prezentace. Vhodné je doplnit teoretický základ exkurzemi a odbornými přednáškami.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení výsledků je prováděno ústní i písemnou formou. Posuzuje se hloubka porozumění učivu, schopnost aplikace poznatků při řešení zadaných úloh, aktivita v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení – obsahuje všechna témata.
Kompetence komunikativní – řeší technologické problémy, vysvětluje a obhajuje své řešení, vyjadřuje srozumitelně své myšlenky, reaguje na dotazy spolužáků, vyjadřuje se souvisle, používá odbornou terminologii.
Kompetence personální - reaguje na různé situace při exkurzích, reaguje adekvátně na vzniklé situace, hodnotí své znalosti.
Kompetence sociální - plní zadané úkoly, spolupracuje se spolužáky.
Kompetence informační - vyhledává informace a zpracovává je, orientuje se v odborné literatuře, ověřuje vyhledané poznatky, učí se pracovat s informacemi.

Odborné kompetence
Žáci získají potřebné znalosti o úpravě surovin a jejich využití při přípravě cukrářských výrobků, jejich pečení, dohotovování, balení a expedici.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti - význam dodržování hygieny v souvislosti s ochranou zdraví, dodržování platných norem a předpisů, rozvíjení dovedností, schopnost vlastního rozhodování.
Člověk a životní prostředí – otázka vlivu používaných technologií na životní prostředí, poškozování životního prostředí při nedodržování platných předpisů pro výrobu, efektivní využívání surovin při zpracování.
Informační a komunikační technologie - vyhledávání podkladů na internetu, zpracování zadaných úkolů na počítači, vyhledávání obrázků a jejich stahování.
Člověk a svět práce - vyhledávání informací o oboru, aplikace získaných poznatků

Mezipředmětové vztahy
Učivo navazuje zejména na předmět suroviny, stroje a zařízení, odborné kreslení a odborný výcvik. Využívá znalostí z předmětu základy přírodních věd a matematika.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Cukrářská výroba
Celková hodinová dotace předmětu: 318

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - charakterizuje počátky a vývoj cukrářského řemesla - vysvětlí požadavky na hygienu a sanitaci v potravinářském provozu - vyjmenuje druhy skladů a zásady správného skladování - vysvětlí zásady týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - zdůvodní umístění jednotlivých dílen - popíše funkci prostor - navrhne vybavení dílen stroji - zdůvodní logickou návaznost pracovišť	1. **Úvod do předmětu** - historie cukrářské výroby - hygiena a sanitace v cukrářské výrobě - bezpečnost a ochrana zdraví při práci v cukrářské výrobě - zařízení provozoven, jejich rozdělení a vybavení	99
- vysvětlí význam přepočtu surovin ve výrobě - uvede způsoby přepočtu - zná pravidla počítání pomocí „přepočtového čísla“	**2. Odborné výpočty** - přepočty surovinových norem - význam přepočtu surovin - způsoby výpočtu spotřeby surovin	
- popíše vaření cukerného roztoku - vyjmenuje způsoby určování koncentrace cukerných roztoků - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé vary dle ručních zkoušek - vysvětlí pojem vaření, tavení - vyjmenuje cukerné hmoty - popíše postup při přípravě a skladování jednotlivých cukerných hmot - vyjmenuje případné vady a uvede možnosti nápravy - uvede možnosti použití cukerných hmot a roztoků	**3. Úprava cukru vařením** - vaření a tavení cukru, podmínky - druhy cukerných roztoků - způsoby měření koncentrace cukerných roztoků - cukerné hmoty, skladování, vady, použití	
- charakterizuje polevy a jejich význam - rozdělí polevy do skupin	**4. Polevy**	

- vyjmenuje druhy polev v jednotlivých skupinách - uvede případné vady, jak k nim dochází a možnosti nápravy - uvede použití jednotlivých polev v cukrářské výrobě - charakterizuje náplně, jejich význam a použití - rozdělí náplně do skupin - vyjmenuje druhy náplní v jednotlivých skupinách - popíše postup při přípravě jednotlivých náplní - uvede případné vady, jak k nim dochází a možnosti nápravy - uvede použití jednotlivých náplní v cukrářské výrobě	- význam, charakteristika a rozdělení polev - polevy cukrové, vařené a nevařené - polevy tukové - polevy čokoládové - polevy želírující **5. Náplně** - význam, charakteristika a rozdělení náplní - trvanlivé náplně - náplně méně trvanlivé - náplně pro rychlou spotřebu - náplně na pečení	
- vyjmenuje suroviny pro výrobu těst a popíše jejich úpravu - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - navrhne postup zadělání a tvarování - určí potřebné pomůcky a popíše používané stroje a zařízení - popíše průběh pečení - vysvětlí, jak předcházet vadám těst a výrobků - vyjmenuje základní výrobky z pevných těst a popíše postup jejich výroby	**6. Tuková těsta a výrobky** - charakteristika a rozdělení tuhých tukových těst - výběr a úprava surovin pro přípravu těsta - příprava lineckého těsta - příprava vaflového těsta - příprava křehkého těsta - tvarování tuhých tukových těst - pečení a hodnocení jakosti korpusů - vady tuhých tukových těst a korpusů - výrobky z lineckého, vaflového a křehkého těsta - výrobky ze slaného těsta	
- vyjmenuje suroviny pro linecké třené těsto - ukáže rozdíl mezi pevným a třeným lineckým těstem - popíše výrobní postup a možnosti ručního i strojového tvarování - charakterizuje výrobky	**7. Třené linecké těsto a výrobky** - charakteristika těsta, druhy třených lineckých těst - výběr a úprava surovin - tvarování a pečení výrobků - vady třených lineckých těst a korpusů - výrobky z třeného lineckého těsta	
- popíše čajové a pařížské pečivo - navrhne hmoty a těsta pro jeho výrobu - vysvětlí různorodost výrobků - zjistí vhodnost použití různých náplní - vybere polevy a zdobení - zhodnotí trvanlivost čajového pečiva	**8. Čajové pečivo** - charakteristika - těsta pro výrobu čajového pečiva - různorodost výrobků - možnosti plnění a zdobení - trvanlivost - pařížské pečivo - druhy	
- rozliší výrobní postupy podle druhu použitých surovin - objasní pojem restování, Palmix, moučná směs, instantní mouka - popíše rozdíly mezi výrobními postupy - navrhne způsob tvarování - vyjmenuje a popíše typické výrobky a postup jejich výroby	**9. Pálená hmota a výrobky** - charakteristika a složení pálené hmoty - výběr a úprava surovin - příprava pálené hmoty tradičním a moderním způsobem - tvarování a pečení pálené hmoty - vady pálené hmoty a korpusů - výrobky z pálené hmoty	
- popíše přípravu vodánku a tukové kostky	**10. Listové těsto a výrobky**	

- vysvětlí vznik vrstevnaté struktury v těstě - navrhne tvarování výrobků - přiřadí ke korpusům vhodné náplně - objasní výrobu a výhody chlazeného těsta - uvede příklady výrobků a popíše postup jejich výroby	- charakteristika a složení listového těsta - výběr a úprava surovin - výroba listového těsta - chlazená listová těsta - tvarování a pečení výrobků - vady těsta a výrobků - výrobky z listového těsta	
- rozliší roztoky - charakterizuje koloidní roztok a uvede příklad - zdůvodní vznik pěny - stanoví faktory ovlivňující její stabilitu - uvede, k jakým změnám dojde při pečení	**11. Koloidní roztoky** - roztoky pravé a koloidní - koloidní soustavy - teorie tvoření pěn - vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků - pochody v pěně při pečení	
2. ročník		
Žák: - rozdělí šlehané hmoty do skupin dle specifických vlastností - vyjmenuje a charakterizuje základní suroviny pro přípravu šlehaných hmot a zdůvodní, jak a proč je před použitím upravujeme - doporučí postup při šlehání bílků včetně látek podporujících šlehatelnost - porovná rozdíly mezi jednotlivými druhy hmot - navrhne vhodnost použití hmot pro různé výrobky - vybere suroviny pro výrobky - vysvětlí pojem RP a jeho význam při šlehání - objasní význam tuku ve šlehaných hmotách - rozpozná rozdíl v surovinách pro zvláštní šlehané hmoty - navrhne způsoby tvarování - zdůvodní rozdílné způsoby pečení	**12. Šlehaná hmota a výrobky** - rozdělení a charakteristika šlehaných hmot - výběr a úprava surovin - lehké šlehané hmoty (LŠH)- příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky z LŠH - nahřívané šlehané hmoty (NŠH)- příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky z NŠH - šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí – příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky z hmot s RP - těžká šlehaná hmoty – příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky z těžké šlehané hmoty - zvláštní šlehaná hmota – příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky ze zvláštní šlehané hmoty	99
- rozliší tření a šlehání, najde společné a rozdílné znaky - zdůvodní výběr surovin - popíše proces tvarování - vysvětlí průběh pečení a zdůvodní ho - charakterizuje základní výrobky a popíše postup jejich výroby	**13. Třená hmota a výrobky** - charakteristika třených hmot a výrobků - výběr a úprava surovin - příprava hmoty, tvarování a pečení - vady třených hmot a výrobků - použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot - výrobky z třených hmot	
- charakterizuje jádrovou hmotu a vyjmenuje její druhy - vysvětlí způsob úpravy jádrovin - objasní význam a průběh nahřívání - zvolí nejefektivnější způsob nahřívání	**14. Jádrové hmoty** - charakteristika a rozdělení jádrových hmot - výběr a úprava surovin	

- popíše biochemické procesy v jádrové hmotě - vysvětlí pojmy prolnutí, odležení, inverze - charakterizuje jádrové výrobky a popíše postup jejich výroby	- jádrová hmota základní – příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky ze základní jádrové hmoty - nahřívaná jádrová hmota - výrobky z nahřívané jádrové hmoty - kombinované jádrové výrobky - jádrové výrobky speciální	
- určí složení smetany vhodné ke šlehání - popíše vznik pěny - vyjmenuje faktory prodlužující stabilitu a trvanlivost - vysvětlí význam převaření - vyjmenuje a popíše smetanové výrobky, posoudí jejich trvanlivost - vysvětlí rozdíl mezi smetanou a rostlinným krémem	**15. Smetanové náplně a výrobky** - smetana a rostlinné krémy – charakteristika, rozdíl - podmínky pro šlehání smetany - smetanové náplně nevařené - smetanové náplně vařené - stabilizace smetanových náplní - smetanové krémy - smetanové výrobky	
- vysvětlí význam ozdob v cukrářské výrobě - vyjmenuje pomůcky pro výrobu ozdob a popíše jejich použití - rozdělí druhy modelovacích hmot - vybere suroviny pro jejich výrobu - vysvětlí možnosti barvení hmot a ozdob - charakterizuje suroviny a polotovary pro výrobu ozdob - navrhne použití speciálních ozdob a zdůrazní jejich význam - seznámí se s novými metodami zdobení - uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění	**16. Ozdoby a příprava hmot** - význam zdobení cukrářských výrobků, rozdělení ozdob - ozdoby z modelovacích hmot - ozdoby z griliášové hmoty - ozdoby z karamelu - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády - ozdoby z jádrovin - ozdoby z ovoce - speciální ozdoby	
- charakterizuje speciální výrobky - rozdělí je do skupin podle určitých znaků - vyjmenuje výrobky charakteru orientálních cukrovinek - popíše postup při jejich výrobě a dohotovování - vyjmenuje jemné smetanové výrobky - popíše postup při jejich výrobě a dohotovování - vyjmenuje ostatní speciální výrobky - popíše postup při jejich výrobě a dohotovování	**17. Speciální výrobky** - charakteristika a rozdělení - výrobky orientálního charakteru – druhy a způsoby výroby - jemné smetanové výrobky speciální – druhy a způsoby výroby - ostatní speciální výrobky – druhy a způsoby výroby	
3. ročník		
Žák: - charakterizuje perníkové těsto - vyjmenuje a charakterizuje základní suroviny pro přípravu perníkového těsta a zdůvodní, jak a proč je před použitím upravujeme - popíše výrobu invertního cukru - zdůvodní jeho vlastnosti a význam použití - popíše možné postupy při ruční a strojové výrobě perníkového těsta - zdůvodní, proč necháváme těsto odležet - vysvětlí, jak upravujeme těsto před pečením	**18. Medové a perníkové těsto a výrobky** - charakteristika a složení medového těsta - výběr a úprava surovin - výroba a vlastnosti invertního cukru - způsob přípravy medového těsta - tvarování, pečení a vady medového těsta - výrobky z medového těsta	120

- popíše způsoby tvarování při ruční a strojové výrobě - popíše průběh pečení - vyjmenuje možnosti dohotovení a zdobení perníkových výrobků		
- charakterizuje kynuté těsto - vyjmenuje základní suroviny pro přípravu kynutého těsta a objasní jejich úpravu - popíše postup při výrobě kynutého těsta - vysvětlí výrazy kvásek, na záraz - popíše biochemické děje v těstě a určí jejich podstatu - zdůvodní vliv teploty na průběh kynutí - vysvětlí pojmy zrání a přetužení těsta - popíše způsoby tvarování při ruční a strojové výrobě - vyjmenuje výrobky z kynutého těsta - popíše postup při jejich výrobě a dohotovování - porovná přípravu plundrového těsta a těsta listového	**19. Kynuté těsto a výrobky** - charakteristika a složení těsta - výběr a úprava surovin - výroba kynutého těsta - kynutí, tvarování, pečení a vady těsta a výrobků - výrobky z kynutého těsta - listové kynuté těsto - výrobky z listového kynutého těsta	
- zdůvodní nutnost zvýšené hygieny při výrobě zmrzlin - navrhne suroviny pro jednotlivé druhy - porovná klasický a moderní způsob přípravy - vysvětlí princip chlazení - popíše stroje a zařízení na výrobu zmrzlin - objasní význam zahušťovadel a uvede příklady	**20. Zmrzliny** - charakteristika a rozdělení zmrzlin - výběr a úprava surovin - hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin - způsoby výroby zmrzlin - vady zmrzlin, příčiny a napravení - zmrzlinové výrobky - stroje a zařízení na výrobu zmrzlin	
- popíše nutnost DIA výrobků - objasní význam výživy při léčbě některých chorob - zdůvodní výběr surovin a způsob jejich úpravy - navrhne přípravu výrobků pro různé druhy diet	**21. DIA výrobky** - charakteristika a význam DIA výrobků - výběr a úprava surovin - DIA výrobky - suroviny pro DIA výrobky - výrobky pro různé druhy diet	
- charakterizuje restaurační moučníky - rozdělí moučníky podle způsobu přípravy - popíše jednotlivé technologie přípravy - vyjmenuje různé typy moučníků - popíše způsob jejich přípravy - vysvětlí význam konečné úpravy	**22. Restaurační moučníky** - charakteristika a rozdělení restauračních moučníků - technologické postupy při výrobě moučníků - suroviny na přípravu moučníků a jejich skladování - moučníky vařené - moučníky pečené - moučníky smažené - moučníky chlazené a mražené - moučníky speciální	
- rozezná druhy oplatek - porovná různě tvarované oplatky - vysvětlí jejich použití - uvede příklady plochých a tvarovaných oplatek	**23. Oplatky** - charakteristika a rozdělení oplatek	

	- oplatky hnědé - výroba oplatkového těsta, tvarování, pečení, úprava a skladování - výrobky z hnědých oplatek pro cukrářské a průmyslové účely - oplatky bílé - výroba a použití	
- uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků - charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění - objasní systém kontroly kritických bodů	**24. Hodnocení jakosti cukrářských výrobků** - hodnocení jakosti výrobků - vady cukrářských výrobků - systém kontroly kritických bodů	
- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků - charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení - charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky - popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků - vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků - uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici - vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků	**25. Skladování a trvanlivost výrobků** - uchování, skladování a trvanlivost cukrářských výrobků - zařízení pro skladování výrobků - obalové materiály a balící technika - zásady prodeje cukrářských výrobků	
- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby	**26. Rámcové technologické postupy (RTP)** - pojem a význam RTP - přepočty a úprava RTP cukrářské výroby	
- uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě	**27. Hlavní směry vývoje cukrářské výroby** - nové technologie v cukrářské výrobě	

6.10 Suroviny

Obor vzdělání: 29–54–H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Suroviny
Celková hodinová dotace předmětu: 162 (66–66–30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Předmět umožňuje žákům osvojit si znalosti a dovednosti související se skladováním a úpravou surovin a pomocných látek používaných v potravinářském průmyslu.

Charakteristika učiva
Žáci získají ucelený soubor poznatků o zpracovávaných surovinách, o jejich původu a použití, chemickém složení a vlastnostech. Pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin. Osvojí si zásady správného skladování a uchovávání surovin a seznámí se se způsoby hodnocení jejich jakosti.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem je podat informace o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě. Dále o souvislostech mezi výživou a zdravím, o možných hygienických rizicích potravinářských výrob a také o hygienických předpisech v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin.

Výukové strategie
Výuka je vedena formou výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru. Žák společně s učitelem, samostatně nebo ve skupině řeší vytyčený problém, využívá znalostí z literatury, médií a internetu, snaží se o správnou formulaci svých myšlenek. Učí se zpracovat zadané úkoly ve formě referátů s využitím odborné literatury. Učitel používá odborné texty, knihy a encyklopedie a dostupnou didaktickou techniku.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení výsledků je prováděno ústní i písemnou formou. Posuzuje se hloubka porozumění učivu, schopnost aplikace poznatků při řešení zadaných úloh, aktivita v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení – obsahuje všechna témata.
Kompetence komunikativní - charakterizuje zvolené suroviny, zdůvodňuje použití surovin, vyjadřuje srozumitelně své myšlenky, obhajuje své výsledky před spolužáky, používá odbornou terminologii.
Kompetence sociální - plní zadané úkoly, spolupracuje se spolužáky.
Kompetence informační - vyhledává informace a zpracovává je, orientuje se v odborné literatuře, ověřuje vyhledané poznatky.

Odborné kompetence
Výuka umožňuje žákům osvojit si znalosti související s úpravou surovin a jejich chemickým složením, jejich správným skladováním a trvanlivostí. Ukáže postup při hodnocení jakosti surovin. Vede k pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti - diskuse o surovinách a materiálech v cukrárnách a jejich vlivu na kvalitu a cenu cukrářských výrobků, význam dodržování hygieny v souvislosti s ochranou zdraví, dodržování platných norem a předpisů.
Člověk a životní prostředí - problematika koncentrace škodlivin v potravním řetězci, ochrana půdy a vodních zdrojů a jejich vliv na kvalitu potravin, hospodárné využívání surovin a používání technologických postupů šetrných k životnímu prostředí.
Informační a komunikační technologie - vyhledávání podkladů na internetu, zpracování zadaných úkolů na počítači, vyhledávání obrázků a jejich stahování.

Mezipředmětové vztahy
Učivo navazuje zejména na předmět cukrářská výroba a odborný výcvik a využívá znalostí z předmětu základy přírodních věd.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Suroviny
Celková hodinová dotace předmětu: 162

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - objasní význam potravinářství a zemědělství - charakterizuje poživatiny, potraviny a pochutiny a uvede příklady - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka - popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy	**1. Fyziologie výživy** - význam potravinářského průmyslu a vztah k zemědělství - pojmy: poživatiny, potraviny a pochutiny - rozdělení a chemické vlastnosti živin – bílkoviny, cukry, tuky, minerální látky, vitamíny, vláknina, voda	66

- objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin – uvede mechanické a chemické prostředky trávení - vysvětlí princip přeměny látek a energie	- trávicí soustava - metabolizmus živin	
- uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy - pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin - vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočítá energetickou hodnotu cukrářského výrobku - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy a směry ve výživě - objasní význam výživy při léčbě některých nemocí - vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob	**2. Výživa a stravování** - zásady správné výživy - výživové hodnoty, doporučené denní dávky - druhy výživy - léčebná výživa - potraviny pro zvláštní výživu - alergeny	
- popíše požadavky na hygienu v potravinářském průmyslu - určí kritické body výroby konkrétního výrobku - uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami - ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin	**3. Hygiena** - hygienické předpisy v potravinářském průmyslu a při prodeji, HACCP - alimentární nákazy	
- uvede způsoby hodnocení jakosti potravin - popíše vlivy působící na jakost potravin - vyjmenuje příčiny znehodnocování potravin - uvede druhy skladů a zásady skladování surovin - vysvětlí, co je záruční lhůta potravin - vysvětlí význam konzervace a vyjmenuje její způsoby	**4. Jakost potravin a výrobků** - metody stanovení jakosti potravin - příčiny znehodnocování potravin - zásady správného skladování - záruční lhůty potravin - konzervace potravin	
- objasní význam cukrů a jejich vlastností - popíše výrobu řepného cukru a jeho skladování - vysvětlí, jak vzniká med a jak se získává - uvede příklady umělých sladidel a vysvětlí význam jejich použití - objasní vliv cukru na kvalitu cukrářských těst i výrobků	**5. Cukr a jiná sladidla** - základní charakteristika cukrů a jejich vlastností - výroba řepného cukru - med a jeho vlastnosti - umělá sladidla - vliv cukru na kvalitu cukrářských výrobků	
- rozliší jednotlivé druhy obilovin a pseudoobilovin a uvede jejich vlastnosti a použití - znázorní stavbu obilného zrna - popíše chemické složení a význam jednotlivých složek obilovin - stanoví podmínky skladování obilovin - vyjmenuje způsoby ochrany obilovin před škůdci	**6. Obiloviny** - druhy obilovin a pseudoobilovin, význam a využití - chemické složení a vlastnosti obilovin - stavba obilného zrna - skladování obilovin - škůdci a vady obilovin	
- vyjmenuje druhy mlýnských výrobků a uvede jejich použití v potravinářství - rozliší jednotlivé druhy mouky - uvede chemické složení a vlastnosti mouky	**7. Mlýnské výrobky** - druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam - výroba mlýnských výrobků	

- popíše výrobu různých mlýnských produktů - popíše zásady skladování a ochrany mouky proti škůdcům	- druhy, chemické složení a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu - skladování mouky	
- objasní vlastnosti a význam škrobu - popíše výrobu škrobu - vysvětlí použití škrobu v cukrářské výrobě včetně modifikovaných škrobů a škrobového sirupu	**8. Škrob** - vlastnosti a význam jednotlivých druhů škrobů - výroba a použití škrobu v cukrářské výrobě	
2. ročník		
Žák: - popíše chemické složení a vlastnosti - vysvětlí zásady uchovávání a třídění vajec - stanoví dodržování hygienických předpisů při práci s vejci - navrhne, jak předcházet nežádoucím změnám a vysvětlí význam pasterizace a sušení vajec - zhodnotí význam vajec pro cukrářské výrobky	**9. Vejce** - chemické složení, stavba vejce - třídění, skladování a vady vajec - konzervace vaječné hmoty - použití a význam vajec v cukrářské výrobě	66
- vyjmenuje tržní druhy mléka - objasní význam jednotlivých složek mléka ve výživě - popíše ošetření a skladování mléka - popíše způsoby konzervování mléka - popíše výrobu mléčných výrobků, které se používají v cukrářské výrobě - vysvětlí vliv mléčných výrobků na jakost cukrářských výrobků - vyjmenuje tržní druhy smetany - uvede příklady použití smetany v cukrářské výrobě	**10. Mléko, smetana a mléčné výrobky** - chemické složení a význam mléka pro výživu - ošetřování, úprava a skladování mléka, konzervace mléka - využití mléka v cukrářské výrobě - výroba mléčných výrobků využívaných v cukrářské výrobě - vliv mléčných výrobků na jakost cukrářských výrobků - výroba, druhy a použití smetany v cukrářské výrobě	
- vysvětlí rozdíl mezi rostlinnými a živočišnými tuky - popíše výrobu másla, margarínu a ztužených pokrmových tuků - navrhne vhodný tuk pro určitý výrobek - popíše způsoby skladování tuků - objasní vlastnosti nových tuků pro cukrářské výrobky	**11. Tuky** - rostlinné a živočišné tuky - průmyslově vyráběné tuky - nové druhy tuků v cukrářské výrobě - skladování tuků	
- rozliší a zařadí ovoce do daných skupin - vyjmenuje hlavní složky ovoce (živiny) a uvede význam ve výživě - popíše výrobu ovocných výrobků (kompoty, džemy, marmelády) - uvede způsoby konzervace ovoce - posoudí význam ovoce pro cukrářskou výrobu	**12. Ovoce** - charakteristika, rozdělení a druhy ovoce - složení ovoce, jeho biologická hodnota - ovocné výrobky - konzervace ovoce - význam ovoce ve výživě a potravinářské výrobě	
- rozezná základní jádroviny - vysvětlí úpravu jádrovin před použitím - vybere vhodné jádroviny pro cukrářské výrobky - stanoví vhodné skladování	**13. Jádroviny** - druhy a složení jádrovin - úprava, použití a význam jádrovin - skladování jádrovin	
- popíše tvar kakaových bobů - objasní jejich úpravu - vysvětlí proces fermentace	**14. Kakao a čokoláda** - kakaové boby a jejich úprava	

- rozliší kakaovou hmotu a kakaový prášek a popíše jejich výrobu - popíše výrobu čokolády - zdůvodní vznik vad čokoládových výrobků - navrhne podmínky skladování - uvede příklady použití čokolády v cukrářské výrobě	- základní kakaová hmota, kakaový prášek a kakaové máslo - výroba a druhy čokolád - čokoládové a kakaové polevy - použití a skladování čokoládových výrobků	
- charakterizuje pochutiny z hlediska výživy - objasní význam pochutin ve stravování - vysvětlí pojmy fermentace a pražení - objasní povzbudivý účinek kávy a čaje - rozezná základní druhy koření a vyjmenuje možnosti jeho použití	**15. Pochutiny** - druhy a význam pochutin - káva, čaj - druhy koření a jeho význam a použití	
- uvede příklady nealkoholických nápojů a popíše jejich výrobu - vysvětlí, co je alkoholický nápoj - uvede druhy alkoholických nápojů a popíše jejich výrobu a použití v cukrářské výrobě	**16. Nápoje** - druhy nealkoholických nápojů - druhy alkoholických nápojů	
3. ročník		
Žák: - popíše výrobu droždí - uvede složení a vlastnosti droždí - objasní vliv droždí na jakost kynutých těst a výrobků - vymezí zásady skladování droždí - vyjmenuje chemické kypřící prostředky a dokáže vysvětlit podstatu chemického kypření - vysvětlí princip fyzikálního kypření těst a uvede příklad - navrhne vhodný typ kypření podle typu těsta a výrobku	**17. Kypřící prostředky** - biologické - chemické - fyzikální - principy působení kypřících prostředků - složení a výroba droždí - volba vhodného způsobu kypření vzhledem k druhu těsta a výrobku	30
- uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - vysvětlí mechanismy působení zlepšujících přípravků - vysvětlí použití zlepšujících přípravků a cukrářských směsí na příkladech výrobků - dokáže zhodnotit výhody použití cukrářských směsí a nových druhů surovin	**18. Zlepšující přípravky, nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků** - rozdělení zlepšujících přípravků - význam zavádění zlepšujících přípravků do výroby - rychlošlehací přípravky - cukrářské směsi a nové druhy surovin	
- porovná různé druhy želírujících látek - vysvětlí jejich význam v náplních a polevách	**19. Želírovací prostředky** - druhy a vlastnosti želírovacích prostředků - použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě	
- zhodnotí význam chemických látek a vhodnost jejich použití - vysvětlí význam trestí a aromat při přípravě cukrářských polotovarů - zdůvodní použití konzervačních látek a aditiv v technologických postupech - zdůvodní použití barviv při výrobě cukrářských výrobků	**20. Chemické látky** - význam a použití chemikálií v cukrářské výrobě - kyseliny - tresti a aromata - konzervační látky - aditiva - barviva	
- posoudí výhody používání obalů - vysvětlí druhy a vlastnosti balících materiálů	**21. Obaly a obalové materiály** - význam obalu	

- uvede povinné údaje na obalech cukrářských výrobků - posoudí vhodnost a nevhodnost použití obalů pro některé výrobky	- druhy obalových materiálů a jejich vlastnosti - povinné údaje na obalech - použití vhodného obalu vzhledem k druhu výrobku	

6.11 Stroje a zařízení

Obor vzdělání: 29–54–H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Stroje a zařízení
Celková hodinová dotace předmětu 66 (33 –33 - 0)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o používání strojů a strojního zařízení v cukrárenském provozu.
Obsah předmětu vede k využití získaných vědomostí v odborných předmětech, zejména v technologii a v odborném výcviku a umožňuje zvládnout praktickou obsluhu strojů a strojního zařízení v cukrárenských provozech.

Charakteristika učiva
Učivo navazuje zejména na předmět technologie a suroviny a komunikuje s odborným výcvikem. Zaměřuje se na jednotlivé tématické celky, které vedou žáky k získání znalostí o správné obsluze a čištění, základní údržbě strojů, zařízení a strojních linek a jejich využití v cukrářských provozech. Zvýšená pozornost je věnována bezpečnosti práce a hospodárnému zacházení i využití strojních technologií.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem předmětu je vést žáky k využití získaných vědomostí v konkrétních předmětech daného oboru a k zvládání obsluhy strojů v cukrárenských provozech.
Výukové strategie
Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojenost a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů cukrářská výroba, suroviny a odborného výcviku. Do výuky jsou zařazovány exkurze, přednášky a odborné semináře s ukázkou použití zejména nového strojního zařízení do cukráren.

Hodnocení výsledků žáků
Po probrání jednotlivých tematických celků písemné zkoušení, v průběhu ústní zkoušení, prověřování odborných kompetencí, řešení různých problémových situací, které vyplývají z praxe. Hodnocení výsledků žáků probíhá v souladu se školním klasifikačním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Odborné kompetence
Žák se naučí v průběhu studia
- aplikovat osvojené znalosti z praxe
- kompetence ke komunikaci
- kompetence k práci a spolupráci
- řešení pracovních i mimopracovních problémů
- práci s informacemi
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- adaptabilita flexibilita, kreativita
- ochrana zdraví a životního prostředí.

Průřezová témata
Člověk v občanské společnosti - je realizováno formou diskusí o mechanizaci a využití strojních technologií v cukrárnách a její vliv na cenovou politiku cukrářských výrobků.
Člověk a životní prostředí - kvalita životního prostředí při nedodržování předpisů platných pro údržbu a čištění strojního zařízení. Tato oblast je realizována formou referátů žáků a diskuzí.
Informační a komunikační technologie - využívání informační technologie, vyhledávání a zpracovávání informací.

Mezipředmětové vztahy
Mezipředmětové vztahy:

Obsah předmětu má vazbu na předmět cukrářská výroba, potraviny a výživa, odborný výcvik a komunikační technologie.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Stroje a zařízení
Celková hodinová dotace předmětu: 66

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - vyjmenuje a popíše nejčastěji používané obaly - objasní způsoby ukládání balených surovin - zná zařízení pro manipulaci s balenými surovinami - objasní princip vážících zařízení - vyjmenuje druhy vah	**1. Stroje a zařízení pro skladování a dopravu** - stroje a zařízení pro skladování volně ložených surovin - stroje a zařízení pro skladování balených surovin, váhy	6
- vysvětlí princip a použití různých druhů šlehacích a mísících strojů - popíše mixéry a charakterizuje použití v cukrářském provozu - vysvětlí princip tabulovacího stroje a jeho využití	**2. Stroje na přípravu těst a hmot I.** - periodické, mísící a šlehací stroje - mixéry - tabulovací stroj	9
- vysvětlí princip dělících a tužících strojů - charakterizuje typy periodických dělících strojů podle tvaru základního řezu a podle hmotnosti klonků - popíše stříkací (dávkovací)stroje, zná jejich jednotlivé části a popíše způsob jejich čištění - popíše roztírače plátů a vysvětlí jejich funkci - vyjmenuje jednotlivé části plnících strojů a uvede příklady k jejich použití	**3. Stroje na přípravu těst a hmot II.** - dělící a tužící stroje - stříkací stroje (dávkovací) - roztírače plátů - plnící stroje	10
- popíše rozkrajovač korpusů a zná jednotlivé části - vysvětlí funkci a princip máčecích strojů - popíše stroje pro konečnou úpravu výrobků - rozumí ošetřování strojů a předcházení úrazů na nich	**4. Stroje na zpracování korpusů a výrobků** - rozkrajovač korpusů - máčecí stroje a zařízení - stroje na konečnou úpravu výrobků	8
2. ročník		
Žák: - popíše varné zařízení a vysvětlí jejich využití v cukrářském provozu - porozumí zařízením pro smažení koblih a dalších tvarů smaženého pečiva - popíše pece sázecí, boxové, etážové a rotační - zapamatuje si různé způsoby přenosu tepla - vyjmenuje jejich části a popíše doplňková zařízení pecí	**1. Zařízení pro tepelnou úpravu** - varná zařízení - smažící zařízení - pece	9

- vysvětlí princip činnosti chladících zařízení - kompresorového a absorpčního - objasní jednotlivé typy chladících zařízení - popíše zařízení pro chlazení a mražení - vysvětlí princip zmrazování zmrzlin ve výrobnících zmrzlin - uvede hygienické zásady pro výrobu zmrzlin ve výrobnících	**2. Chladící zařízení a výrobníky zmrzlin** - zařízení pro úpravu vzduchu - chlazení a mražení - výrobníky zmrzlin	9
- vysvětlí funkci a jednotlivé části rozvalovacího stroje - objasní princiu rozvalování - popíše automatický rozvalovací stroj a vysvětlí výhody v cukrárenském provozu	**3. Rozvalovací stroje** - typy rozvalovacích strojů - automatický rozvalovací stroj	6
- vysvětlí princip mechanizovaných linek - charakterizuje funkci výrobních linek na výrobu listových a pevných těst, koblihů, perníků a oplatek - popíše jednotlivé části výrobních linek - uvede jejich výhody	**4. Výrobní linky** - automatické linky na výrobu cukrářských těst a hmot	9

6.12 Odborné kreslení

Obor vzdělání: 29–54–H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Odborné kreslení
Celková hodinová dotace předmětu: 33 (16,5 – 16,5 – 0)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Předmět poskytuje žákům možnost zvládnout dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků. Dále rozvíjí tvořivou představivost žáků, smysl pro harmonii barev a estetické cítění.
Cílem je využití získaných vědomostí v praxi, zejména v odborném výcviku při dekoraci cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva
Odborné kreslení rozvíjí znalosti a dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků. Rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění a také motoriku a manuální zručnost.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka posiluje estetické cítění žáka a jeho představivost a vede ho k vlastní tvořivé činnosti.

Výukové strategie
Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojenost a návaznost na jednotlivé odborné předměty, zejména technologii a odborný výcvik. Výuka je doplňována odbornými exkurzemi do cukrářských výroben a na odborné výstavy.
Výuka je vedena formou názorných ukázek, jsou využívány názorné pomůcky a ukázky náčrtů a výkresů, učebnice, odborné časopisy, fotografie, odborné filmy. Součástí výuky je také forma řízeného rozhovoru a samostatná práce s jeho následnou prezentací. Využívány budou i metody skupinového zaměstnání a problémového vyučování.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení samostatné práce v sešitech a samostatná práce zadaná ve vyučovací hodině, její prezentace a vyhodnocení. Hodnocení bude probíhat známkou v souladu s platným klasifikačním řádem. Posuzuje se schopnost aplikace poznatků při řešení zadaných úloh, pečlivost, vlastní nápad, aktivita v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení – obsahuje všechna témata.
Kompetence k řešení problémů - volba správné techniky kreslení, výběr vhodné kombinace motivů, využití různých metod a prostředků, práce samostatná i ve skupině.
Matematické kompetence - kreslení základních geometrických tvarů, dělení plochy, využívání os symetrie, členění nepravidelných ploch.

Odborné kompetence
Výuka směřuje k tomu, aby žák ovládal kreslířské dovednosti a techniky při dekoraci cukrářských výrobků, dovedl navrhnout vkusný výrobek podle vlastní představivosti, vyjádřil ozdobou účel výrobku a prokazoval manuální zručnost při jeho dekoraci.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti - rozvoj estetického cítění, schopnost vlastního rozhodování.
Informační a komunikační technologie – vyhledávání informací, návrhy na počítači, skenování fotografií a jejich použití jako ozdob.

Mezipředmětové vztahy
Učivo navazuje zejména na předmět cukrářská výroba a odborný výcvik. Přímo využívá znalostí z předmětu suroviny.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Odborné kreslení
Celková hodinová dotace předmětu: 33

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - ovládá volnou rukou jednoduché linie - navrhuje jednoduché motivy - dokáže posoudit návaznost barev - správně volí linie a navrhne vhodný materiál - je upozorňován na jednoduchost a estetiku	**1. Jednotahové linie** - linie vodorovné, kolmé a šikmé - sestavování linek a pásků - kombinace linií - linie s barevnou glazurou	16,5
- sestaví ozdobné pásy s různými motivy - vybere vhodný pás k dané ozdobě - navrhne správnou kombinaci prvků, ale i barev	**2. Ornamentální prvky a ozdobné pásy** - cvičení ozdobných pásů - cvičení ornamentálních prvků	
- ovládá hůlkové a psací písmo - rozloží písmo do dané plochy - postupně zvládá písmo tužkou, pak glazurou - navrhne stručný a výstižný text	**3. Nácvik písma** - hůlkové - psací - sestavování slov a textu	
- ovládá plošné a ozdobné písmo - sestaví monogram a vepíše jej do dané plochy - nacvičí sestavování písmen do slov a psaní číslic - zvolí vhodný typ písma pro daný výrobek	**4. Písmo řezané** - plošné - ozdobné - monogramy - číslice	
2. ročník		
- rozdělí stejnoměrně plochu kulatých, čtvercových a obdélníkových dortů - vysvětlí zásady symetrického a asymetrického dělení ploch - vypočte pravidelnou výseč pro zdobení	**1. Dělení** - dělení a zdobení kruhové a obdélníkové plochy - dělení čtvercové plochy - skladba písma do uvedených ploch	16,5

- ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků - navrhne výrobek podle vlastní představivosti - vyjádří ozdobou účel výrobku - prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků - dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné	**2. Zdobení** - stylizační ozdoby - figurální kresba - technika zdobení okrajů - ozdoby z cukrářské glazury - ozdoby z čokolády - ozdoby z marcipánu	
- popíše klasické způsoby zdobení restauračních moučníků - prakticky zvládne moderní techniky a vytvoří ozdoby na talíř, sklo, pohár atd.	**3. Zdobení restauračních moučníků** - způsoby zdobení restauračních moučníků - nové trendy při zdobení restauračních moučníků - použití exotického ovoce při zdobení	
- pozná všechny druhy používaných ozdob - předvede techniky používané ve výrobě	**4. Pomůcky k výrobě ozdob** - dělení ozdob podle použitého materiálu - suroviny používané při výrobě ozdob - techniky používané při výrobě ozdob	

6.13 Odborný výcvik

Obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář
Název školního vzdělávacího programu: Cukrář
Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik
Celková hodinová dotace předmětu: 1597,5 (495-577,5-525)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Všeobecným cílem předmětu je umožnit žákům osvojit si odbornou zručnost a poznatky v teoretické i praktické výuce a vybudovat pracovní návyky.
Předmět poskytuje žákům schopnost připravovat a zpracovávat potraviny, různé ingredience, posuzovat jejich jakost. Žáci dosáhnou manuální dovednosti v cukrářské výrobě i v obsluze strojů a zařízení. Dalším prvkem je hygiena a bezpečnost na pracovišti. Obecným cílem je zdokonalení žáků v přístupu k práci, informovanost o trhu práce a hospodaření se surovinami a šetření přírodních zdrojů.

Charakteristika učiva
Učivo umožňuje žákům získat kompletní přehled o cukrářské technologii, o tradičních základních postupech i moderních technologiích, o moderních způsobech výroby různých druhů dezertů.
Žáci si osvojí dovednosti a upevní vědomosti, potřebné k výkonu zvoleného oboru – cukrář. Jsou vedeni k osvojování technologických postupů a účelné organizaci práce, na využívání informačních a komunikačních technologií, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce i požární ochrany. Doplňují si znalosti vědy a aktuálních poznatků o surovinách, technologických postupech a racionální výživě, zařazování surovin pro výrobky dia a bezlepkové i se sníženým obsahem tuků. Sledují trendy vývoje ve světové cukrářské málo i velkovýrobě – používání tvarohu a mléčných výrobků, ovoce, průmyslově vyráběných směsí, které šetří energie i čas. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování v osobním styku, pracovními partnery i v písemném projevu. Naučí se řešit problémové situace při kontaktu se zákazníky a obchodními partnery.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Žáci se naučí správně uskladňovat potraviny, vážit suroviny na různých typech vah. Osvojí si technologické postupy různých těst a hmot. Získají zručnost v ruční výrobě různých moučníků a dezertů. Osvojí si dovednosti v balení a expedování hotových výrobků. Naučí se pečovat o stroje a zařízení a správně s nimi zacházet v souladu s bezpečnosti práce. Osvojí si hygienické předpisy a HACCP.

Výukové strategie
Formy: výuka se bude odehrávat v týmech na pracovišti, každý dostane svůj úkol. Nejdříve proběhne teoretická příprava a následně praktická činnost. Na konci pracovního dne dojde k celkovému zhodnocení, které vykonají jak žáci, tak pedagogové.

Metody: nácvik pracovních činností s využitím reálných surovin, odborná instruktáž, vysvětlování, práce ve skupině i samostatná práce.

Hodnocení výsledků žáků
Základem pro hodnocení žáků je platná legislativa a klasifikační řád.
Hodnocení bude prováděno průběžně formou ústní i praktickou. Kromě prokázaných faktických znalostí a dovedností, používání odborné terminologie bude brán zřetel také na způsob vyjadřování a vystupování. U praktických činností a samostatných prací bude mimo obsahu zohledněna estetická stránka zpracování a dodržování hygieny. Součástí hodnocení bude rovněž samostatnost, spolupráce a aktivita při vyučování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
- uplatňovat získané vědomosti v profesním životě
- rozvíjet sociální a personální kompetence
- usilovat o snižování neúspěšnosti v dokončení studia.

Odborné kompetence
- vytvářet pozitivní vztah, úctu a uznání k druhým lidem
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu s pravidly a zásadami kultury projevu a chování
- adaptovat se na měnící se podmínky v profesní kariéře
- rozvíjet myšlení a schopnosti řešit praktické problémy
- získat celkové funkční a praktické vědomosti, dovednosti a návyky
- dosáhnout co největší profesní dokonalosti.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti – zásady činností pracovníků, pozitivní pracovní i osobní vztahy.
Člověk a životní prostředí – vztah ke svěřeným hodnotám, šetření surovinami, materiálem, ošetřování strojů, dodržování hygieny.
Člověk a svět práce – způsoby spolupráce v týmu, vedení pracovníků, vztahy v kolektivu.
Informační a komunikační technologie budou využívány přímo v hodinách odborného výcviku, při domácí přípravě žáků a při zpracování žákovských projektů formou prezentace, bude prohlubována mediální gramotnost a kritický odstup k informacím z medií.

Mezipředmětové vztahy
Mezipředmětové vztahy: základy přírodních věd, cukrářská výroba, suroviny, stroje a zařízení, odborné kreslení, ekonomika, informační a komunikační technologie.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik
Celková hodinová dotace předmětu: 1597,5 (495-577,5-525) hodin

Rozpis učiva
1. ročník: 15 hodin týdně, celkem 495 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník Žák: - aplikuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce o ochrany zdraví při práci a požární prevence - při práci jedná v souladu s pracovními předpisy a postupy - dokáže vysvětlit bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - definuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - dokáže aktivně poskytnout první pomoc při úrazu na pracovišti	1. Úvod - BOZP - výrobní, odbytové a skladovací prostory - organizace praktické výuky v odborném výcviku - organizační uspořádáním školy a pracovišť se zvýšeným nebezpečím úrazu - požární ochrana - hygiena a sanitace v potravinářském provozu	30

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, dodržuje osobní hygienu - definuje účel kritických bodů jeho fungování - rozumí pojmu sanitace a ví, proč je nutno ji dodržovat v cukrářském provozu		
- definuje jednotlivé provozy - aplikuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě i zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoci - uplatňuje požadavky na hygienu pracoviště, strojního zařízení, pomůcek, osobní i hygienu používaných surovin	2. Seznámení s obsluhou strojů a zařízení - BOZP při práci a požární ochrana při obsluze strojního zařízení v cukrářském provozu - obsluha strojů a zařízení v cukrářském provozu - čištění strojů a jejich základní údržba	12
- dokáže aktivně použít jednotlivé druhy vah - prokáže své znalosti v převodu jednotek a určení hmotnosti - správně aplikuje základní matematické pojmy - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin	3. Zásady hospodaření se surovinami - vedení skladu, příjem a výdej surovin - provozní evidence - praktické výpočty podle receptury - vážení, měření a příprava pro výrobu - vážení na různých typech vah	24
- ovládá určit druhy rozvarů, zvládne jejich přípravu - popíše jednotlivé zkoušky cukerných roztoků, ví, jak zachovat kvalitu cukerného roztoku - správně aplikuje technologické postupy přípravy cukerných rozvarů - prokáže své znalosti v měření teploměrem, čtení hodnot - ovládá způsob přípravy karamelu, kuléru i griliáše	4. Úprava cukru - úprava cukru vařením na různé teploty, tavení cukru - příprava cukru na vaření - ošetřování cukerného roztoku - vaření fondánu, tabulírování, inverze - ruční zkouška - měření teploměrem - příprava a použití karamelu, griliáše, kuléru	42
- pracuje s cukrářskými normami - orientuje se v normách - vypočítá spotřebu surovin podle množství vyráběného sortimentu - dokáže aktivně použít výdejku surovin	5. Základy hospodářských výpočtů - přepočty surovinových norem - výdejky na suroviny - hodnocení jakosti hotových výrobků, výtěžnost	48
- ovládá výrobu papírových kornoutků, balení ráfků - procvičuje držení sáčku a jeho plnění - správně používá stříkací sáčky - dokáže stříkat ozdoby - dovede psát různými druhy písma - prokáže své znalosti ve výrobě cukrářské hmoty	6. Cvičné práce z hmot na stříkání - zhotovování papírových kornoutů - plnění, držení, čištění sáčků - příprava cvičné hmoty - stříkání hladkou a řezanou trubičkou - stříkání jednoduchých ozdob - nácvik písma	36
- dovede svými slovy popsat rozdělení náplní a polev - uvede surovinové složení náplní a polev - popíše technologické postupy náplní a polev - ovládá způsoby použití náplní a polev - odůvodní zásady při přípravě a použití méně trvanlivých náplní	7. Příprava náplní - základní žloutkový krém - základní máslový krém - základní tukový krém - ochucování krémů - náplně na rychlou spotřebu – smetanové náplně a krémy - trvanlivé a méně trvanlivé náplně - náplně určené k pečení	42

- napraví sraženou náplň dokáže ji napravit		
- definuje polevy, určí kvalitativní znaky, potřebné suroviny - ovládá připravit různé druhy polev - vyjmenuje možnosti použití jednotlivých druhů polev	8. Příprava polev - poleva čokoládová, agarová, fondánová, cukrová, ledová - poleva kakaová, poleva ze želé	24
- dovede svými slovy vyjmenovat suroviny k přípravě bílkových krémů - předvede prakticky přípravu krému - určí další suroviny, které lze do bílkového krému přidávat	9. Příprava bílkového krému - základní bílkový krém - ovocný bílkový krém	12
- aplikuje znalosti pro výrobu těst a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků - ovládá technologické postupy výroby, na příkladu popíše konkrétní technologický postup - dokáže popsat pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení - správně analyzuje teplotu pečení - vysvětlí postupy plnění a zdobení - provede kontrolu správné trvanlivosti a hmotnosti jednotlivých výrobků	10. Příprava pevných těst a výrobků - linecké těsto, výrobky z lineckého těsta - vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta - tvarohové těsto, výrobky - slané, sýrové a křehké těsto, výrobky - čajové pečivo - sezónní výrobky	60
- orientuje se v zásadách přípravy lineckého těsta a problémy při jejich nedodržení - charakterizuje výrobky z lineckých těst - definuje náplně do lineckých těst – používané při pečení, doplňované po upečení výrobků	11. Příprava lineckého třeného těsta - výrobky z třených lineckých těst bez náplní - výrobky z třených lineckých těst s náplněmi - kombinované výrobky	18
- dokáže vysvětlit charakteristické znaky pálené hmoty - definuje jednotlivé suroviny a jejich úpravu před zpracováním - popíše možnosti plnění náplněmi a dohotovení - na příkladu popíše konkrétní technologický postup včetně hmotnosti a trvanlivosti - analyzuje vady korpusů z pálené hmoty	12. Příprava pálené hmoty - klasická příprava pálené hmoty a její zpracování - příprava pálené hmoty ze směsi. - tvarování a pečení - příprava náplní, polev a dokončování výrobků	30
- definuje charakteristické znaky listového těsta - dokáže vysvětlit nasakování a bobtnání lepku ve vodánku - orientuje se ve významu a vlastnostech surovin - uvede možnosti plnění náplněmi a dohotovení - popíše technologické postupy včetně hmotnosti a trvanlivosti - analyzuje vady korpusů a navrhne možné řešení nápravy	13. Příprava listového těsta - výběr a úprava surovin, rozvalování a překládání - tvarování a pečení listového těsta - příprava a dohotovování výrobků z listového a plundrového těsta. - příprava náplní a polev	30
- ovládá přípravu těsta ručním i strojním způsobem - definuje význam rozvalování těsta - popíše způsoby tvarování	14. Příprava medového těsta - příprava surovin. - příprava těsta.	24

- stanoví teplotu pečení a objasní pochody při pečení - ukáže možnosti sesazování složitějších tvarů medového těsta	- dohotovování výrobků jednoduchých s náplněmi i bez náplně - sesazování složitých tvarů. sezónní výrobky - tvarování a pečení medového těsta	
- prokáže své znalosti ve výrobě šlehaných hmot - ovládá tvarování a možnosti použití - stanoví teploty pečení lehkých šlehaných hmot - ovládá použití náplní a polev do lehkých šlehaných hmot	15. Příprava lehké šlehané hmoty - příprava surovin, příprava lehké šlehané hmoty - mísení hmot, tvarování a pečení - příprava náplní a polev, dohotovení výrobků	30
- dokáže vyjmenovat suroviny pro přípravu nahřívané šlehané hmoty - charakterizuje teploty šlehacích lázní - ovládá postupy mísení hmot - dokáže připravit formy před pečením - prokazuje znalosti v charakteristice druhů náplní a polev, používaných do hotových výrobků	16. Příprava šlehané hmoty nahřívané - příprava surovin, nahřívání a šlehání hmot - mísení hmoty s přísadami - tvarování a pečení - příprava náplní a polev	18
2. ročník 17 hodin týdně, celkem 577,5 hodin		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	
Žák: - dodržuje ustanovení týkajících se bezpečnosti práce v cukrárnách a zásady první pomoci - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě - charakterizuje kritické body HCCP - uvede charakteristické znaky pro jednotlivé hmoty a uspořádá je podle názvu a technologického postupu - provádí opakování výrobní evidence, norem a výpočtů	I. Úvod - proškolení BOZP, hygienické předpisy - seznámení s tém. plánem učiva - strojní vybavení, seznámení se zařízením, údržba - základní výrobní evidence, normy, výpočty	35
- definuje suroviny pro těžké šlehané hmoty - aplikuje znalosti o vlivech působících na šlehatelnost - ovládá teploty pečení - provádí tvarování hmot - popíše technologické postupy - charakterizuje způsoby tvarování - definuje výrobky plněné a neplněné - stanoví správný druh náplně do třených hmot - ovládá způsoby tvarování a dohotovování výrobků z těžké šlehané hmoty	2. Příprava těžké šlehané hmoty a třené hmoty - příprava surovin - tření tuku s cukrem, přidávání vajec - mísení hmot - tvarování a pečení korpusu - příprava náplní a polev - použití rychlošehacích přípravků - dohotovení výrobků	49
- na příkladu popíše konkrétní technologický postup včetně hmotnosti a trvanlivosti - vyjmenuje suroviny pro dílčí hmoty a těsta, popíše jejich úpravu před vlastním zpracováním - popíše tvarování jednotlivých hmot a zvolí správnou teplotu pečení - uvede možnosti plnění náplněmi a dohotovení včetně polev	3. Příprava zvláštních druhů šlehaných hmot - příprava surovin – moučné směsi, rychlošlehací přípravky - smísení a šlehání hmot - tvarování a pečení korpusů - hmota na laskonky - beze hmota - hmota na vaničky - příprava náplní a polev	84

- analyzuje vady korpusů a navrhne možné řešení nápravy	- dohotovení výrobků	
- rozdělí roztoky s následným odůvodněním - vysvětlí pojem koagulace - popíše pojem šlehatelnost - vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost roztoků - vysvětlí rozdíl mezi šleháním a třením - popíše technologické postupy - prakticky provede přípravu smetanové hmoty - zvládne výrobu základních výrobků	4. Příprava smetanových náplní a výrobků - výběr vhodných surovin - příprava surovin - příprava smetanových náplní - příprava smetanových výrobků - chlazení, mražení výrobků - dohotovení, dozdobení výrobků	108
- vyjmenuje suroviny používané k přípravě modelovací hmoty - popíše přípravu surovin před vlastním zpracováním hmoty - na příkladu popíše konkrétní technologický postup přípravy modelovacích hmot - vymezí pravidla pro trvanlivost modelovací hmoty a její ošetření pro krátkodobé uchování - orientuje se ve významu ozdob a zdobení cukrářských výrobků - definuje ozdoby podle použitých surovin - dokáže kombinovat ozdoby vzájemně mezi sebou - aplikuje ozdobu na správný druh výrobku - definuje suroviny vhodné pro výrobu hmot na ozdoby - uvede technologické postupy výroby modelovacích hmot a karamelu - provádí stříkání a tvarování ozdob z máslové hmoty i čokolády - vybírá ovoce vhodné pro zdobení cukrářských výrobků - aktivně se zapojuje při tvarování ozdob z různých hmot i v kombinacích	5. Příprava ozdob z různých surovin - příprava modelovací hmoty - tvarování, modelování a barvení modelovací hmoty - ozdoby z modelovacích hmot - sestavování celků - ozdoby z griliášové hmoty - tvarování griliášové hmoty - ozdoby z karamelu - příprava a použití karamelové hmoty - ozdoby z bílkové glazury - tvarování ozdob, procvičování stříkání ozdob z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - příprava máslového krému - tvarování ozdob, procvičování stříkání ozdob z máslového krému - ozdoby z čokolády - příprava čokoládové polevy - tvarování ozdob, procvičování různých způsobů přípravy ozdob z čokolády - ozdoby z jádrovin - výběr vhodného ovoce - ozdoby z ovoce - procvičování ozdob s použitím ovoce	140

- využívá svých znalostí k rozliší jednotlivé druhy jádrovin - popíše nutriční hodnotu jádrového ovoce - vymezí druhy, úpravu a použití jádrovin - definuje suroviny vhodné pro výrobu jádrových hmot a popíše jejich úpravu před použitím - rozdělí hmoty podle technologických postupů - definuje výrobky z jádrových hmot - analyzuje vady korpusů a navrhne možné řešení nápravy - ovládá technologii pečení korpusů i teploty při pečení - dokáže aktivně použít znalosti o zacházení s upečeným korpusy a jejich ošetřením - umí použít správný druh náplně a zvolit vhodnou polevu - dokáže vysvětlit konkrétní technologický postup včetně hmotnosti a trvanlivosti - doporučí možnosti zdobení korpusů pro různé příležitosti - definuje suroviny při přípravu pařížského pečiva - vyhodnocuje předběžnou přípravu surovin - orientuje se v technologii přípravy pečených a nepečených druhů výrobků z pařížské hmoty	Příprava studené nahřívané jádrové hmoty - výběr vhodných surovin pro studené jádrové hmoty - jádrová hmota základní - zadělávání jádrové hmoty - tření jádrové hmoty - tvarování a pečení korpusů - dohotovení výrobků - nahřívaná jádrová hmota - suroviny pro přípravu nahřívané jádrové hmoty - příprava hmoty - tvarování a pečení korpusů - dohotovení výrobků - tvarování a pečení korpusů - dohotovení výrobků - kombinované jádrové výrobky - příprava hmoty - tvarování a pečení korpusů - dohotovení výrobků - jádrové výrobky speciální - výběr vhodných surovin pro přípravu - tvarování a příprava korpusů - pařížské pečivo - příprava - tvarování - pečení pečených druhů - příprava a tvarování nepečených druhů	77
- objasní význam speciálních cukrovinek a rozdělí je podle trvanlivosti - sleduje moderní trendy a vymyslí příležitosti, kde se tyto výrobky prezentují - rozumí technologickým postupům orientálních a čokoládových smetanových cukrovinek - dovede svými slovy teoreticky popsat postup přípravy nejpoužívanějších speciálních výrobků a následně vyrobit - ovládá vlastní kalkulaci na speciální výrobky a krajové speciality	7. Speciální výrobky - výroba hmot - dohotovení výrobků - praktické ukázky výroby speciálních výrobků - praktické ukázky výroby speciálních výrobků - praktické ukázky výroby speciálních výrobků - praktické ukázky výroby speciálních výrobků	68
3. ročník: 16hodin týdně, celkem 525 hodin		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce o ochrany zdraví při práci a požární prevence - aplikuje zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoci - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě - popíše význam hygieny a sanitace v cukrářských provozech	1. Úvod BOZP - hygiena a sanitace v cukrářské výrobě - seznámení s novým strojním a technologickým zařízením - hodnocení jakosti surovin	35

- vymezí vhodné vybavení do cukrářského provozu		
- definuje suroviny a uvede jejich úpravu před zpracováním - popíše výrobu invertního cukru, vysvětlí pojem neutralizace - orientuje se v pravidlech přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení - dokáže určit teplotu při pečení - provádí plnění, zdobení a dohotovení výrobků - definuje konkrétní technologický postup včetně trvanlivosti	2. Příprava medového a perníkového těsta - příprava surovin - tvarování a pečení korpusů - potahování a zdobení výrobků	21
- ovládá druhy kynutých těst a sortiment z nich - definuje suroviny na výrobu kynutého pečiva a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků - dokáže vysvětlit technologický postup výroby vánočkového, koláčového a koblihového těsta - osvojí si technologické postupy výroby - definuje pravidla přípravy těsta, jejich zpracování a dohotovení - charakterizuje změny při kynutí těsta a výrobků - dokáže vysvětlit postupy plnění a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou - vymezí pravidla a postup osazování výrobků na plechy a jejich dokynutí - ovládá způsoby balení a skladování pečiva z kynutých těst - vyjmenuje suroviny vhodné k výrobě a popíše jejich úpravu před zpracováním	3. Příprava kynutého těsta - příprava surovin - příprava kvásku - příprava těsta - kynutí - přetužování - tvarování - pečení - smažení korpusů - příprava náplní - plnění a tvarování výrobků - dohotovení výrobků	105
- osvojí si technologické postupy výroby - vysvětlí pravidla přípravy těsta, jejich zpracování a dohotovení - definuje změny při kynutí těsta a výrobků - ovládá postupy plnění a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou - stanovuje teploty při pečení plundrů	4. Příprava plundrového těsta - výběr a úprava surovin - rozvalování a překládání - tvarování korpusů - příprava náplní - tvarování a dohotovování výrobků z plundrového těsta - pečení výrobků z plundrového těsta	28
- charakterizuje význam restauračních moučníků ve stravě a výživě člověka - dokáže vysvětlit rozdělení moučníků podle technologie výroby a způsobů podávání - ovládá jednotlivé technologické postupy - definuje názvosloví restauračního provozu - na příkladu popíše konkrétní technologický postup včetně úpravy před hostem - prakticky aplikuje své znalosti a zvládne zhotovit běžné druhy teplých a studených restauračních moučníků	5. Příprava restauračních moučníků - výroba hmot - výroba těst - pečené restaurační moučníky - vařené restaurační moučníky - smažené restaurační moučníky - výroba náplní - výroba polev - nové trendy v podávání teplých restauračních moučníků - příprava studených restauračních moučníků - suroviny pro přípravu studených restauračních moučníků - nové trendy v podávání	84

- orientuje se v současných požadavkách strávníků na systém odlehčených a racionálních restauračních moučníků	studených restauračních moučníků	
- definuje suroviny vhodné k výrobě a popíše jejich úpravu před zpracováním - ovládá hygienické normy a požadavky na jakost a označování zmrzlin podle druhu - seřadí zmrzliny podle složení surovin - ovládá technologické postupy různých druhů a způsobů přípravy zmrzlin - charakterizuje požadavky kladené na zmrzliny z hlediska chemického a mikrobiálního - doporučí suroviny k přípravě pohárů - ovládá estetiku při zdobení pohárů	6. Příprava zmrzlin - příprava zmrzlin podle druhů - ochucování a přibarvování zmrzlin - příprava surovin - výroba oplatkového těsta - tvarování a pečení oplatkového těsta - úprava a skladování oplatkového těsta - příprava pohárů - zdobení pohárů - patiserie	21
- charakterizuje význam dietních výrobků v cukrářském oboru - rozdělí diety podle výživy nemocných - definuje technologické postupy výrobků jednotlivých diet, doplní vhodně jejich úpravu a podávání - vyjmenuje nejčastější sortiment požadovaný v návaznosti na diety - dovede svými slovy popsat pojem racionální výživa - charakterizuje možnosti přípravy a způsoby odlehčení při přípravě klasických cukrářských výrobků - doporučí suroviny, vhodné k přípravě racionálních moučníků - vymezí technologické způsoby úpravy - prokazuje své znalosti při jejich přípravě - dokáže kombinovat možnosti jednotlivých surovin při přípravě racionálních a dietních moučníků - ze své praxe aplikuje znalosti o možnosti odlehčování cukrářských výrobků - dokáže aktivně použít průmyslově vyráběné mléčné, smetanové a agarové směsi pro přípravu lehčených cukrářských výrobků	7. Příprava light a DIA výrobků - výroba hmot - výroba těst - tvarování výrobků - pečení výrobků - příprava dia náplní - plnění dia výrobků - zdobení dia výrobků - dohotovení výrobků - příprava lehkých racionálních moučníků - výběr vhodných surovin - odlehčování cukrářských výrobků	70
- definuje význam speciálních cukrovinek a rozdělí je podle trvanlivosti - ovládá technologické postupy orientálních a čokoládových smetanových cukrovinek - definuje technologické postupy hmot a těst - ovládá přípravu korpusů, náplní, polev - vyrobí základní prvky zdobení hotových výrobků, balení, expedice - dokáže se prezentovat před zákazníkem	8. Výroba slavnostních dortů - komplexní výroba cukrářských výrobků - výroba slavnostních dortů	180

7 Materiální a personální zajištění výuky

Pro uskutečňování vzdělávání v souladu s daným RVP je nevyhnutelné vytvářet vhodné realizační podmínky.
Škola pro zajištění výuky disponuje:

- kmenovými učebnami pro konkrétní třídy vybavené víceúčelovým, estetickým a funkčním zařízením, interaktivními tabulemi nebo dataprojektory;
- speciálními učebnami pro výuku jazyků;
- speciálními učebnami výpočetní techniky v kapacitě odpovídající požadavkům BOZP a umožňující dělení tříd na skupiny. Vybavení školy informační technologií je nadstandardní, škola má několik serverů, špičkově vybavené počítačové učebny, internet dostupný pro vyučující i žáky. Pro software má škola zakoupeny potřebné licence, celá síť je zabezpečena ochranou proti virům;
- odbornými učebnami vybavenými zařízením pro výuku;
- vnitřním i venkovním zařízením pro tělovýchovné aktivity, vybavené tělocvičným nářadím;
- dalšími prostory a jejich vybavením nezbytným pro jiné vzdělávací či podpůrné aktivity - prostory pro řízení školy, osobní hygienu a odpočinek žáků i vyučujících, školní stravovnou a jídelnou, školním bufetem, šatnami pro odkládání oděvu a obuvi, školní knihovnou, studijním a informačním centrem;
- domovem mládeže.

Vyučující využívají při výuce audiovizuální a výpočetní techniku, část je instalována v počítačových učebnách a učebnách odborných předmětů. Ve vyučování mohou vyučující využít řadu interaktivních tabulí.

Zabezpečení personálních podmínek patří mezi priority školy, základem je odborná a pedagogická způsobilost pedagogických pracovníků, kteří realizují školní vzdělávací program. Výhodou školy je stabilizovaný pedagogický sbor a pracovní kolektiv s vedením založeným na týmové spolupráci. Většina pedagogických pracovníků splňuje plnou odbornou kvalifikaci. Pedagogický sbor tvoří převážně pracovníci s dlouholetou praxí, mladší učitelé jsou zastoupeni především při výuce cizích jazyků.
Řada pedagogických pracovníků si prohlubuje kvalifikaci dalším vzděláváním.

8 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Spolupráci se sociálními partnery využívá škola převážně k realizaci odborné praxe. Odborný výcvik je realizován především na pracoviších školy, ve školní cukrářské dílně a cukrářské výrobně Beseda.
Škola spolupracuje také se soukromými výrobci, kde jsou žáci připravováni pod odborným vedením instruktorů.
Praktická výuka oborů s výučním listem probíhá po celý školní rok v pravidelném rytmu týdenní teoretické a praktické výuky. Žáci zde získávají dovednosti pod jednotným výchovným i odborným vedením k praktickým činnostem v oboru, pro který se vzdělávají.
Učitelé teoretických předmětů jsou trvale v kontaktu s učiteli odborného výcviku a působí na žáky jednotně v rámci mezipředmětových vztahů. Také instruktoři na individuálních pracovištích pracují pod přímým dohledem vedoucího učitele praktického vyučování, ten kontroluje, aby žáci v rámci přípravy na povolání konali odborný výcvik rovnoměrně na individuálních pracovištích i na pracovištích školy a výuka probíhala v souladu s osnovami a tematickými plány.
Sociální partnery oslovuje škola i jako odborníky z praxe při závěrečných zkouškách, kdy se podílí na průběžném i celkovém hodnocení žáků, motivují žáky k co nejlepší prezentaci znalostí a dovedností, s větší možností uplatnění na trhu práce.
Celoročně škola využívá možnosti odborných exkurzí především v provozovnách zaměřených na výrobu cukrářských a cukrovinkářských výrobků.
Při výchovně vzdělávací činnosti spolupracuje škola s Úřadem práce, Komerční bankou a ostatními sociálními partnery. Všichni tito partneři se snaží být nápomocni při vzdělávání žáků, např. odbornými přednáškami, exkurzemi, ap.

9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

9.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Ve škole se vzdělávají také žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, se zdravotním znevýhodněním, se sociálním znevýhodněním a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.
V posledních letech převládá tendence k integraci těchto žáků do běžných školních kolektivů, což přispívá k jejich lepší připravenosti na běžný život.
Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) 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 zajišťuje 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 nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
Na doporučení speciálního pedagogického centra může být žáku se speciálními vzdělávacími potřebami přidělen pedagogický asistent. Hlavní činností asistenta pedagoga je pomoc žákovi při přizpůsobení se školnímu prostředí, pomoc pedagogickým pracovníkům školy při výchovné a vzdělávací činnosti a pomoc při komunikaci s ostatními žáky.

9.2 Vzdělávání nadaných žáků

Velmi žádoucí je podpora mimořádně nadaných žáků, jejich potenciál je potřeba podchytit a soustavně s nimi pracovat. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává.
Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru. Je žádoucí 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, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí, zapojovat žáky do různých projektů, soutěží a jiných aktivit, využívat náročnější metody a postupy, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi, umožnit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, případně přeřadit mimořádně nadaného žáka do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

9.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Na naší škole funguje školní poradenské zařízení, které zahrnuje kariérového poradce, výchovného poradce, preventistu sociálně-patologických jevů a školního asistenta. Ve spolupráci s ostatními pedagogy a třídními učiteli se věnuje žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a pomáhá jim překonat obtíže při vzdělávání.
V této oblasti se sledují také žáci ze sociálně slabších rodin, kterým je umožněno půjčování učebnic a studijních materiálů pořízených z fondu školy.
Problémem, které řeší školní poradenské pracoviště, jsou také předčasné odchody žáků ze vzdělávacího procesu a nízký zájem o vzdělání. Zde je prostor pro výchovné působení na žáky, posílení jejich motivace ke studiu a vytváření příznivého klimatu ve škole.
Škola zpracovává minimální program prevence sociálně patologických jevů.

Pravidla pro tvorbu a vyhodnocování IVP
Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle individuálního vzdělávacího plánu. Při tvorbě IVP se vychází z doporučení školského poradenského zařízení. Při výuce musí být zvoleny odpovídající metody a formy vzdělávání a hodnocení, uplatňován princip individualizace vzdělávání a používány vhodné učebnice a pomůcky. Při práci s těmito žáky je nutná úzká spolupráce s rodiči a se školskými poradenskými pracovišti, sociálními pracovníky a s občanskými sdruženími zdravotně postižených. Při práci se žáky se sociálním zvýhodněním je třeba vždy vycházet z konkrétní situace a vzdělávacích potřeb a schopností žáka. U žáků s rizikovým chováním je potřeba zvolit vhodné výchovné prostředky a úzce spolupracovat se školskými poradenskými zařízeními a jinými odborníky. Specifické vzdělávací potřeby žáků z odlišného kulturního prostředí je třeba promítnout do metod a forem výuky i způsobu hodnocení žáků.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- pomoci při začleňování těchto žáků do kolektivu třídy, vytvářet příznivé klima ve třídě;
- poskytovat pomoc při vzdělávání s přihlédnutím k jejích individuálním obtížím;
- povzbuzovat při případných neúspěších, vhodně je motivovat;
- uplatňovat vhodné a adekvátní metody výuky a způsoby hodnocení žáků;
- úzce spolupracovat s rodiči žáků;
- spolupracovat s odbornými institucemi (ŠPZ), se školním poradenským pracovištěm;
- zajistit další vzdělávání učitelů, zaměřené na vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných;
- pro výuku nadaných žáků využívat náročnější metody a postupy;
- zapojovat nadané žáky do projektů, soutěží a dalších aktivit;
- ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.