Školní vzdělávací program

oboru vzdělávání poskytujícího střední vzdělávání s výučním listem

# PEKAŘ

## Obsah

I. Identifikační údaje 3
II. Profil absolventa 4
III. Charakteristika ŠVP 10
IV. Učební plán 18
V. Převod obsahu vzdělávání z rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu 20
VI. Popis materiálního a personálního zajištění výuky 21
VII. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery 22
VIII. Učební osnovy 23
Povinné vyučovací předměty 23
Český jazyk a literatura 23
Anglický jazyk 31
Občanská nauka 60
Chemie 70
Fyzika 75
Biologie a ekologie 80
Matematika 85
Tělesná výchova 93
Informatika 104
Informační a komunikační technologie 112
Ekonomika 116
Suroviny 126
Stroje a zařízení 136
Technologie 144
Speciální technologie 150
Odborný výcvik 161

# I. Identifikační údaje

| | |
|---|---|
| **Název školy** | Střední škola podnikání a gastronomie |
| **REDIZO** | 600 006 387 |
| **IČ** | 496 290 77 |
| **Adresa školy** | Za Černým mostem 3/362, Praha 9 |
| **Ředitel** | Ing. Ivana Čutová |
| **Telefon** | 281 940 824 |
| **E-mail** | sougastropraha9@seznam.cz |
| **www** | www.sougastro.cz |
| **Fax** | 282 940 783 |

| | |
|---|---|
| **Zřizovatel** | |
| **Název** | hlavní město Praha |
| **Adresa** | Mariánské náměstí 2, 110 00 Praha 1 |

| | |
|---|---|
| **Název ŠVP** | **Pekař** |
| **Kód a název oboru vzdělání** | **29-53-H/01 Pekař** |
| **Platnost ŠVP** | od 1. 9. 2026 |
| **Délka a forma vzdělání** | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| **Dosažený stupeň vzdělání** | střední vzdělání s výučním listem |
| **Způsob ukončení** | závěrečná zkouška |

Školská rada SŠ podnikání a gastronomie, Za Černým mostem 3/362, Praha 9 projednala školní vzdělávací program pro tříletý obor vzdělávání Pekař, zpracovaný podle rámcového vzdělávacího programu Pekař, a souhlasí s výukou podle tohoto dokumentu počínaje 1. ročníkem od 1. září 202.

Datum: 31. 8. 2026 č. j.

……..
Ing. Ivana Čutová

# II. Profil absolventa

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2026 |

## 1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Vzdělávací proces vytváří předpoklady pro profesní rozvoj žáků, rozvíjí vědomosti a dovednosti v oboru Pekař a připravuje žáky na profesionální výkon povolání tak, že absolventi se uplatní při výkonu svého povolání nejen v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních řetězcích zabývajících se výrobou a prodejem pekařských výrobků. Po nezbytném zapracování, případně získání dalšího vzdělání v oborech podnikání, je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.
Absolventi budou připraveni vybírat, hodnotit, připravovat a zpracovávat vstupní suroviny pro výrobu pekařských výrobků, řídit technologické procesy při výrobě chleba, běžného a jemného pečiva a dalších pekařských výrobků. Absolventi budou schopni obsluhovat základní technologické vybavení a provádět jeho základní údržbu. Budou též provádět činnosti spojené s expedicí a prodejem pekařských výrobků.
Absolventi mohou po složení závěrečných zkoušek pokračovat ve dvouletém nástavbovém studiu na naší či jiné škole, především se zaměřením na ekonomické předměty související s podnikáním, a získat úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitní zkouškou.

## 2. Cíle středního odborného vzdělávání v oboru Pekař

Cíle vzdělávání v oboru Pekař vycházejí ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století.

**a) Učit se poznávat, tj.** osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné učení, prohloubit si a rozšiřovat základní poznatky o oboru vzdělávání i o světě.
Vzdělání směřuje k:

- rozvoji základních myšlenkových procesů, paměti a schopnosti koncentrace,
- osvojení principů a strategií řešení praktických i teoretických problémů i dovedností potřebných pro práci s informacemi o pekařských výrobcích, nových trendech v pekařské výrobě,
- osvojení vědomostí o surovinách, strojním vybavení, technologii výroby, odbytu výrobků,
- rozvoji dovedností potřebných pro práci s pekařskými surovinami, pro výrobu, tvarování a další činnosti v pekařské výrobě,
- rozvoji dovednosti učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat.

**b) Učit se pracovat a jednat,** tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech.
Vzdělání směřuje k:

- formování aktivního přístupu k práci, řešení problémů vzniklých při výrobě, skladování a odbytu výrobků,
- osvojení dovednosti přizpůsobit se změněným podmínkám v práci,
- rozvoji schopností realizovat nové pracovní postupy,
- osvojení novinek v sortimentu výrobků a jeho odbytu,
- zodpovědnému přístupu k samostatné i týmové práci,
- respektování pravidel kultury práce, dodržování pracovní doby,
- rozvoji dovedností vhodně komunikovat se spolupracovníky, odhadovat jejich reakce,
- pochopení práce jako seberealizace v oboru pekař.

**c) Učit se být,** tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.
Vzdělání směřuje k:

- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků při přípravě na povolání pekaře,
- utváření adekvátního sebevědomí při jednání se zákazníky a dodavateli,
- profesionálnímu vývoji v oboru pekař,
- utváření správných návyků při práci s finančními prostředky,
- přijímání odpovědnosti za profesionalitu při práci,
- rozvoji kreativity při tvarování a zdobení výrobků a vytváření novinek v oboru,
- kultivaci emočního prožívání žáků.

**d) Učit se žít společně**, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.
Vzdělání směřuje k:

- vytváření úcty k neživé i živé přírodě,
- respektu k životu jako nejvyšší hodnotě,
- respektování identity své i identity ostatních lidí,
- osvojení vhodných profesionálních dovedností, slušného a čestného chování ke spolupracovníkům i ostatním lidem,
- vytvoření společného díla na profesionální úrovni,
- osvojení kladného vztahu k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí při práci s odpadem,
- aktivnímu zapojení žáků do občanského života, k jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

## 3. Klíčové kompetence

Klíčové kompetence vyjadřují způsobilosti k jednání potřebnému pro život.

**a) Kompetence k učení**
Absolventi:
- zaujímají pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- ovládají různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- s porozuměním poslouchají mluvené projevy (např. výklad, přednášku), pořizují si poznámky,
- sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímají hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí, uplatňují různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; jsou čtenářsky gramotní,
- využívají ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- znají možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti pekařské výroby, zejména formou seminářů, účastí na soutěžích a výstavách.

**b) Kompetence k řešení problémů**
Absolventi:
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému, navrhují způsob řešení, vyhodnocují a ověřují správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- uplatňují při řešení problémů různé metody myšlení (empirické, logické, matematické).

**c) Komunikativní kompetence**
Absolventi:
- dokážou jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,
- uplatňují při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formulují větu při psaní objednávek, evidenci surovin a hotových výrobků,
- dodržují jazykové (v psaném i mluveném projevu) a stylistické normy i odbornou terminologii,
- zaznamenávají písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí),
- dosahují jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru pekařské terminologie,
- zpracovávají administrativní písemnosti v obchodním styku,
- komunikují v osobním i pracovním životě v jednom světovém jazyce, rozvíjejí své dovednosti v něm.

**d) Personální kompetence a sociální kompetence**

Absolventi:

- reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i zákazníků, přijmou radu i kritiku,
- ověřují si získané poznatky, kriticky zvažují názory, postoje a jednání jiných lidí,
- pracují v týmu a podílejí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadují důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- stanovují si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly,
- přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptují se na změněné životní i pracovní podmínky, jsou připraveni řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, jsou finančně gramotní.

**e) Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Absolventi:

- uvědomují si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu,
- přistupují s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívají k uplatňování hodnot demokracie,
- podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah,
- dokážou využít informací, které nabízejí kulturní instituce,
- uznávají tradice a hodnoty národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznávají hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápou význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti nakládají s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje,
- zajímají se o kulturní a politické dění u nás i ve světě.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolventi:

- mají odpovědný postoj k profesi pekaře i ke svému dalšímu vzdělávání, jsou připraveni dále se vzdělávat,
- mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- znají pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupují k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,
- vhodně komunikují s potenciálními zaměstnavateli, prezentují svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- vyhodnocují informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání.

**g) Matematické kompetence**

Absolventi:

- správně používají a převádějí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály a surovinami,
- čtou a sestavují různé formy grafického znázornění – tabulky, grafy, schémata,
- provádějí reálný odhad při výpočtu surovin a převodu počtu výrobků i při operacích s penězi,
- aplikují při tvarování, dohotovování výrobků znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

## 4. Odborné kompetence absolventa

Odborné kompetence vyjadřují způsobilosti k jednání potřebnému zejména pro výkon povolání a uplatnění v oboru pekař.

Absolventi jsou připraveni:

**a) vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tj.**

- vyberou pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky,
- dodržují technologické postupy a hygienické požadavky, uplatňují požadavky kritických bodů (HACCP),
- vyrábějí, uchovávají, skladují pekařské výrobky
- vykonávají odbytové činnosti v souladu s hygienickými požadavky,
- prokazují manuální zručnost při výrobě,
- uplatňují estetické cítění a hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků,
- obsluhují a udržují potravinářské stroje a zařízení,
- využívají marketingových přístupů při balení, označování a prezentaci pekařských výrobků,
- vedou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků,

- dodržují zásady osobní hygieny,
- provádějí sanitaci výrobního provozu i pekárny,
- zařazují do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru.

**b) provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků , tj.**

- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem,
- provádějí senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků,
- posuzují zralost kvasů a těst,
- kontrolují dodržování technologických postupů,
- sledují kritické body pro zajištění bezpečnosti pekařských výrobků,
- samostatně zjišťují závady technologického procesu a samostatně řeší běžné problémy.

**c) dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tj.**

- dodržují zásady bezpečnosti při práci a pečují o zdraví své i spolupracovníků,
- poskytnou první pomoc při úrazu nebo náhlé nevolnosti,
- dodržují právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- rozpoznají možnost úrazu a odstraní nebezpečnou látku,
- znají systém péče státu o zdraví pracujících.

**d) usilovat o nejvyšší kvalitu práce, výrobků nebo služeb, tj.**

- pracují kvalitně v zájmu co nejlepších výsledků pekařského provozu a pekárny,
- dodržují stanovené normy při výrobě a poskytují co nejkvalitnější služby spojené s výrobou a odbytem pekařských výrobků,
- zohledňují dobré jméno pekárny a požadavky zákazníka.

**e) jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje, tj.**

- uvědomují si význam své práce pro zákazníky,
- efektivně hospodaří se svěřenými finančními prostředky, se surovinami, energií, odpady a jinými látkami s ohledem na životní prostředí,
- efektivně hospodaří se svými i svěřenými finančními prostředky.

## 5. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Závěrečná zkouška; dokladem o získání středního vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ukončení vzdělávání probíhá v souladu s platnou legislativou.

# III. Charakteristika ŠVP

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2026 |

## 1. Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu

Vzdělávání je realizováno ve všeobecné a odborné (teoretické a praktické) složce, které se vzájemně prolínají.
**Všeobecná složka vzdělávání** tříletých oborů se zaměřením na potravinářskou výrobu je realizována ve všeobecně vzdělávacích předmětech a je orientována na získávání jazykového, společenskovědního, matematického, přírodovědného, ekonomického, estetického vzdělávání a na rozvoj tělesné kultury.
Žák se učí žít a spolupracovat s ostatními, podílet se na životě společnosti, hledat a nalézt v ní své místo. Podstatným cílem vzdělávání je systematické vedení žáků k respektování nejvyšších hodnot – života a jeho trvání, k přírodě, k ochraně a zlepšování životního prostředí (škola separuje plastový, papírový a další odpad) a k chápání globálních problémů světa. Důraz je kladen na kultivované vyjadřování, slušné a odpovědné chování žáků, na oproštění se od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti ve vztahu k jiným lidem.

**Odborné teoretické vzdělávání** podporuje schopnosti a dovednosti žáků v oborech: ekonomika, suroviny, stroje a zařízení, technologie a speciální technologie. Obecné cíle jsou formulovány z pozice školy a jejích pedagogických pracovníků. V rovině teoretického vyučování je důsledně pokračováno v plnění koncepčního záměru rozvoje školy, v uplatňování moderních metod výuky, ve kterých jsou využívány nejnovější dostupné didaktické pomůcky a technika.

**Odborné praktické vyučování** je realizováno odborným výcvikem v žákovské pekařské dílně i obchodních řetězcích, které spolupracují s touto dílnou v zájmu získávání budoucích kvalifikovaných pracovníků pro svoji pekařskou výrobu. Pojetí výuky směřuje k větší univerzálnosti, flexibilitě, kreativitě se zřetelem k principům celoživotního učení minimalizujícím rizika na trhu práce.
Cílem je rozvoj základních myšlenkových operací žáků, jejich paměti a schopnosti koncentrace, osvojení si poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce. Je zaměřeno na vyšší adaptabilitu žáků na nové podmínky, na jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat. Žáci jsou vedeni k zodpovědnému, cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, k porozumění vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami.

## 2. Organizace výuky

Vzdělávání je organizováno jako tříleté denní. Člení se na teoretické (všeobecné a odborné) a praktické odborné vyučování v odborném výcviku.
Odborný výcvik je realizován pod vedením učitelky odborného výcviku na smluvních pracovištích různých obchodních partnerů. Na smluvních pracovištích pracují se žáky kromě učitelky odborného výcviku i instruktoři, kteří jsou ve smlouvách uvedeni. Odborný výcvik je organizován v 1. – 3. ročníku v celkové dotaci 50 hodin, která vychází z tabulky přehledu využití týdnů v roce.

Vzdělávání je uskutečňováno denní formou studia. V případě neočekávaných událostí škola využívá možnosti distančního vzdělávání (DV). DV probíhá dálkovou formou vzdělávání prostřednictvím google prostředí. Škola je pro zajištění plnohodnotného vzdělávání schopna žákům zapůjčit notebook. Obsah a pojetí DV je stanovený jako pro denní formu vzdělávání a řídí se tematickým plánem zpracovaným dle ŠVP.

## 3. Způsob hodnocení

Hodnocení žáka probíhá v souladu se školním klasifikačním řádem, kde jsou stanoveny společné zásady a kritéria. Vychází se z cílů a vzdělávací strategie s tím, že budou zohledněny předpoklady žáků (jejich aktivita, účast v soutěžích, realizace žákovských projektů, zpracovávání seminárních prací na zadané téma).
Základ pro hodnocení prospěchu a chování ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád. Prospěch a chování jsou hodnoceny (klasifikovány) známkou. Klasifikační řád, včetně příloh, je veřejně přístupný ve škole.
Vyučující na začátku klasifikačního období prokazatelně seznámí žáky s pravidly a podmínkami hodnocení. Důraz je kladen zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, je uplatňováno sebehodnocení, kolektivní hodnocení, individuální přístup k žákům, následná pomoc a spolupráce učitelů se žáky.

**Společné zásady při hodnocení výsledků vzdělávání**

Hodnocení vždy zohledňuje speciální vzdělávací potřeby jednotlivých žáků, vychází ze společného rámce a plní tím významnou integrační úlohu pro jedince s různými typy speciálních vzdělávacích potřeb. Působí jako motivační, nikoli represivní prvek v procesu vzdělávání, má vypovídací hodnotu (informační a diagnostickou) o aktuální dosažené úrovni (kvalitě) vzdělání a pomáhá učiteli i žákům ověřit dosažený pokrok v procesu vzdělávání.

**Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání**

Při hodnocení žáka se přihlíží k jeho možnostem, schopnostem a zdravotnímu oslabení. Hodnocení žáka se vždy vztahuje ke vzdělávacímu programu oboru.

Hodnocení v jednotlivých předmětech probíhá písemnou a ústní formou. Písemné hodnocení se realizuje pomocí testů, písemných prací a shrnujících písemných prací s otevřenými a uzavřenými otázkami nebo jejich kombinací. Při ústním hodnocení je zohledňována úroveň slovního projevu. Písemné hodnocení zohledňuje i grafickou stránku jazyka. Hodnocení si je zaměřeno nejen na znalosti a dovednosti, ale také formy a kvalitu jejich prezentace. Hodnocení se dále zaměřuje na celkový aktivní přístup žáka k výuce v hodinách (aktivita), plnění zadaných úkolů i formou referátu a seminárních prací. Žáci mají možnost v přiměřené

míře na opětovné prokázání svých znalostí a dovedností formou opravného testu či opravné písemné práce.
Klíčové kompetence žáka jsou součástí hodnocení v jednotlivých vyučovacích předmětech.

**Stupeň 1 – výborný**

- žák používá při řešení teoretických i praktických úkolu osvojené poznatky a dovednosti správně nebo s menšími chybami,
- ústní a písemný projev žáka je zpravidla správný přesný a výstižný,
- žák po předběžném návodu učitele pracuje samostatně,
- žák o učivo aktivně projevuje zájem, má k učivu pozitivní vztah, projevuje tvořivý přístup při řešení úkolu,
- grafický projev je přesný a estetický,
- žák má vždy potřebné učební pomůcky a plní zadanou domácí přípravu,
- žák při odborném výcviku/učební praxi a odborných předmětech udržuje své pracoviště v čistotě a pořádku, neplýtvá materiálem a správně s ním zachází,
- žák má pracovní návyky a samostatně je uplatňuje, využívá pracovní čas.

**Stupeň 2 – chvalitebný**

- žák používá při řešení teoretických i praktických úkolu osvojené poznatky a dovednosti s menšími chybami,
- žák po konzultaci s učitelem chápe chyby, podle návodu je opraví a neopakuje,
- ústní a písemný projev žáka má drobné nedostatky ve správnosti a přesnosti,
- grafický projev je estetický, bez větších nepřesností,
- žák o učivo projevuje zájem, drobné nedostatky se snaží vyvážit zvýšenou aktivitou,
- žák po předběžném návodu učitele pracuje s menšími obtížemi samostatně,
- žák při odborném výcviku/učební praxi udržuje své pracoviště s menšími nedostatky v čistotě a pořádku, snaží se neplýtvat materiálem a správně s ním zacházet,
- technické provedení práce žáka má drobné nedostatky, které nenarušují celek,
- žák má pracovní návyky a s menšími výkyvy je uplatňuje, pracovní čas využívá s menšími výkyvy.

**Stupeň3 – dobrý**

- žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků mezery,
- žák si po konzultaci s učitelem uvědomuje chyby a za asistence učitele je opraví,
- žák své dovednosti a vědomosti dokáže použít jen za pomoci učitele,
- ústní a písemný projev žáka je méně rozvinutý a přesný,
- žák je schopen plnit úkoly pod dohledem učitele,
- žák o učivo projevuje malý zájem, není aktivní,
- žák má při odborném výcviku/učební praxi problémy s udržováním svého pracoviště v čistotě a pořádku, musí být učitelem upozorňován na to, aby neplýtval materiálem a správně s ním zacházel,
- technické provedení práce žáka je s chybami, které narušují celek, žák umí podle návodu učitele chyby opravit,
- žák má problémy s pracovními návyky, musí s ním být opakovány a procvičovány.

**Stupeň 4 – dostatečný**

- žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatku četné a závažné mezery,

- žák nechápe ani po konzultaci s učitelem chyby a nadále je opakuje,
- žák dokáže použít své dovednosti a vědomosti velmi omezeně a jen za stálé pomoci učitele,
- ústní a písemný projev žáka je nerozvinutý a nepřesný,
- žák pracuje pouze pod trvalým dohledem učitele,
- žák je pasivní, neprojevuje o učivo přílišný zájem,
- žák při odborném výcviku/učební praxi neudržuje své pracoviště v čistotě a pořádku, musí být pod trvalým dohledem učitele, aby neplýtval materiálem a správně s ním zacházel,
- technické provedení práce žáka je nedbalé a s chybami, které narušují celek,
- žák má potíže s opravením chyb za asistence učitele,
- žák pracuje nesoustavně, má nedostatečně osvojené pracovní návyky, k práci musí být neustále pobízen a veden učitelem.

**Stupeň 5 – nedostatečný**

- žák si předepsané učivo neosvojil,
- žák své dovednosti a vědomosti nedokáže použít ani za pomoci učitele,
- ústní a písemný projev žáka je nevyhovující a nedostatečný,
- žák nepracuje ani pod trvalým dohledem a za pomoci učitele,
- žák nemá o učivo zájem, k výuce se staví negativně nebo zcela pasivně,
- žák při odborném výcviku/učební praxi neudržuje a nemá zájem udržovat své pracoviště v čistotě a pořádku, vědomě plýtvá materiálem nebo ho nesprávným zacházením znehodnocuje,
- technické provedení práce žáka je nedbalé s chybami nebo žák práci vůbec nedokončí, neumí nebo nemá zájem chyby odstranit ani s asistencí učitele,
- žák nemá pracovní návyky, nepracuje a nemá snahu pracovat.

**Kritéria pro hodnocení chování**

**Stupeň1 – velmi dobré**
Žák respektuje ustanovení vnitřního řádu školy a školního řádu, chová se podle pravidel společenského chování. Projevuje kladný vztah k učitelům, ke spolužákům a zaměstnancům školy.

**Stupeň 2 – uspokojivé**
Žák se dopustil závažného přestupku nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků proti ustanovením vnitřního rádu školy, školního rádu a pravidlům společenského soužití. Žák je přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

**Stupeň 3 – neuspokojivé**
Žák se dopouští závažných přestupků proti vnitřnímu řádu školy, školnímu řádu, nerespektuje pravidla společenského soužití a porušuje právní normy. Přes udělení opatření k posílení kázně pokračuje v asociálním chování a nemá snahu své chyby napravit.

## 4. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

**Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení**

Při vzdělávání těchto žáků je důležitý individuální a diferencovaný přístup, správné diagnostikování příčin vzdělávacích a výchovných problémů a vytvoření podmínek pro jejich úspěšné vzdělávání. Při plánování a realizaci vzdělávacího procesu vycházíme z konkrétních zjištění zdravotních problémů žáka a jeho možností dalšího vzdělávání. Jsou respektovány vývojové zvláštnosti učení, závěry hodnocení speciálních pedagogů, psychologů a lékařů, navrženy nápravné postupy a konkrétní doporučení. Zadávané úkoly odpovídají individuálním schopnostem žáka, což zvyšuje míru jeho odpovědnosti za výsledky učení.
Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je omezeno pouze na žáky se specifickými vývojovými poruchami učení (dyslexií, dysgrafií aj.), kteří jsou integrováni do běžné třídy. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, zejména s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou. Předpokladem pro úspěšné vzdělávání těchto žáků je včasná informace od rodičů doložená vyjádřením pedagogicko-psychologické poradny. Pedagogové jsou výchovnou poradkyní, metodikem prevence a kariérovou poradkyní informováni o individuálních potřebách konkrétních žáků. Vyučující volí vhodné metody a formy výuky, které napomohou žákům úspěšně absolvovat vzdělávání v plném rozsahu. Citlivým přístupem k hodnocení se snaží žáky motivovat k lepším studijním výsledkům. Usilují o poznání individuálních rozdílů a přizpůsobují jim své pedagogické působení.
Volené výukové metody zprostředkovávají učivo a vedou k žákovu osamostatňování – žák postupně přichází na svůj učební styl spolupráce s učitelem a začíná se rozvíjet jeho samostatná tvořivá činnost.
Pedagogičtí pracovníci věnují velkou pozornost prevenci sociálně patologických jevů u žáků. Důležitá je spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradou, rodiči a výchovným poradcem. Výchovná poradkyně a školní metodik prevence úzce spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními a se sociálními partnery při vykonávání učební praxe.

**Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním**
Sociálním znevýhodněním se podle § 17 školského zákona rozumí:

a) rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy,
b) nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova,
c) postavení azylanta a účastníka řízení o poskytnutí azylu.

U žáků s rizikovým chováním se jedná především o volbu vhodných výchovných prostředků a úzkou spolupráci se školskými poradenskými zařízeními a sociálními pracovníky. U žáků z jiného kulturního prostředí je vzdělávání přizpůsobeno jejich specifickým zvláštnostem, voleny jsou vhodné výukové metody a je uplatněn odpovídající společenský přístup. Při vzdělávání je možné využít znalostí odlišné národní kultury a sbližovat nenásilnou formou její esteticko-kulturní prvky s kulturou a estetikou našeho národa. Žákům je umožněno doučování, pomoc při překonávání jazykových bariér, konzultace s výchovnou poradkyní, školní metodičkou prevence, kariérovou poradkyní a třídním učitelem.
Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami povoluje ředitelka školy na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vychází z příslušného ŠVP školy, závěrů speciálně pedagogického vyšetření. Je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka. V daných termínech je kontrolováno jeho plnění všemi zúčastněnými subjekty, včetně zákonných zástupců žáka a ředitelky školy.
Žákům s nízkým sociálně kulturním postavením může být poskytnuta částečná pomoc při zajišťování vyučovacích pomůcek či ubytování v domově mládeže.

**Vzdělávání žáků se speciálními potřebami**

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni ti 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 (dále jen PO). PO se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) a žáků nadaných upravuje § 16 školského zákona (ŠZ).
PO v naší škole spočívají v bezplatném poskytování poradenské pomoci žákům se SVP od výchovné poradkyně, metodičky prevence, případně třídního učitele a školského poradenského zařízení.
Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů.
Podpůrná opatření:

1. **Prvního stupně** lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení.
   Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně škola vypracuje plán pedagogické podpory (PLPP).
   Tento plán vypracovává třídní učitel spolu s vyučujícími, kteří vnímají potřebu poskytování podpůrných opatření při výuce. PLPP výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem vyhodnocuje nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování PO, zda vedou k naplňování stanovených cílů. Pokud poskytovaná PO nevedou k naplňování cílů, škola doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupce žáka využití poradenské pomoci PPP/SPC.

2. **Druhého až pátého stupně** může škola uplatnit s doporučením pedagogicko-psychologické poradny (PPP) nebo specializovaného poradenského centra (SPC).
   Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně vytvoří individuální vzdělávací plán (IVP).
   Zletilý žák nebo zákonný zástupce žáka musí udělit písemný informovaný souhlas s vypracováním IVP. Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a vyučujícími, žákem a zákonným zástupcem žáka vypracuje IVP. Následně škola průběžně vyhodnocuje poskytování podpůrného opatření, nejdéle však do jednoho roku od vydání doporučení.

Podpůrná opatření se uplatní pouze s doporučením ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.
Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a doporučení ŠPZ kompenzační pomůcky a speciální didaktické prostředky.

**Vzdělávání žáků mimořádně nadaných**
Nadaní žáci tvoří skupinu, na kterou je také zaměřena naše pozornost. Nemusí se jednat jen o žáky mimořádně nadané, ve škole jsou žáci, kteří svými vědomostmi, dovednostmi nebo zájmem o obor převyšují ostatní, což se projevuje v jejich celkových výsledcích v teoretickém i praktickém vyučování.
Nadané žáky vytipují učitelé jednotlivých předmětů, kteří využívají náročnější metody výuky, např. problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi. V jednotlivých třídách pak tito žáci figurují jako kladné vzory pro ostatní. Účastní se i různých soutěží a projektů umožňujících srovnání i v celostátním měřítku, účastní se studijních a jiných programů v zahraničí např. ERASMUS +. V souladu se zněním ŠZ § 17.

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

V rámci daného oboru vzdělávání a stanoveným podmínkám vyhledáváme a podporujeme žáky nadané a mimořádně nadané. V případě zjištění žáků nadaných a mimořádně nadaných škola stanoví plán dalšího vzdělávání. Dále škola stanový metody a formy výuky, hodnocení a komunikaci s těmito žáky.

**Distanční vzdělávání**

Jedná se o specifickou formu vzdělávání uskutečňovanou prostřednictvím informačních technologií případně spojenými s individuálními konzultacemi. Jedná se o samostatnou formu vzdělávání. ŠVP pro distanční vzdělávání (DV) je zpracováno podle zásad uvedených v části 3.2. Učební plán je členěn do menších období odpovídající organizaci vzdělávání. Praktické vyučování je zařazeno do DV jako samostatná forma vzdělávání.

## 5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází z požadavků uvedených v platném RVP, z právních a ostatních předpisů o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem vzdělávání, případně při jiných činnostech. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a požární ochraně musí být a je prokazatelné.

## 6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání (podmínky pro přijetí, způsob podávání přihlášky, zveřejnění kritérií a organizace přijímacího řízení) se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, který stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů.
Předpokladem pro přijetí ke vzdělávání je absolvování základní školy a splnění podmínek zdravotní způsobilosti potvrzenou praktickým lékařem pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař. Při přijímání ke vzdělávání se posuzuje dosažený prospěch a známka z chování v základní škole a výstupní hodnocení. Vyžaduje se dobrá společenská adaptabilita, manuální zručnost a vhodné společenské chování.
V rámci přijímacího řízení se nekonají přijímací zkoušky. Pokud se do přijímacího řízení přihlásí více uchazečů, než kolik lze přijmout, rozhoduje jejich pořadí podle hodnocení na vysvědčení z předchozího vzdělávání.
Další kola přijímacího řízení vypíše ředitelka školy po ukončení prvního kola přijímacího řízení, pokud během prvního kola nebude naplněn předpokládaný stav žáků.
Přesné informace o přijímacím řízení uchazeč získá na internetových stránkách školy www.sougastro.cz, kde jsou kritéria přijímacího řízení aktualizována pro každý školní rok.

## 7. Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, jejíž obsah a organizace se řídí zákonem 561/2004 (školský zákon).

Jednotné zadání závěrečných zkoušek tohoto oboru vzdělání bylo vytvářeno v souladu s vývojem koncepce nové závěrečné zkoušky pro obory středního vzdělávání poskytujícího vzdělání s výučním listem. Na jeho tvorbě spolupracuje v rámci IPn Nová závěrečná zkouška http://www.nuov.cz/nzz vždy autorský tým. Při tvorbě jednotného zadání byly zohledňovány aktuální požadavky na výkon kvalifikace, ke které vzdělávání v oboru směřuje, a vychází z požadavků – odborných způsobilostí/kompetencí - potřebných pro získání příslušné kvalifikace, tzn. co má držitel kvalifikace umět.
Dokladem o získání středního vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Kvalifikační úroveň EQF 3.

Závěrečná zkouška probíhá jednotně podle jednotného zadání připraveného NUV.

a) Písemná zkouška –trvá nejdéle 240 minut.
b) Praktická zkouška – ředitel školy převezme z jednotného zadání libovolný počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Součástí praktické zkoušky je obhajoba výsledků samostatné odborné práce.
c) Ústní zkouška – obsahuje 25 - 30 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

## 8. Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy v daném ŠVP

Škola realizuje následující aktivity:

- zahraniční spolupráce,
- spolupráce školy s dalšími organizacemi,
- sportovní aktivity,
- zdravý životní styl, protidrogová prevence,
- environmentální vzdělávání,
- účast na kulturních akcích,
- prezentace školy na soutěžích,
- další aktivity v rámci předmětových komisí.

Podrobnější informace lze nalézt v pravidelně zveřejňované výroční zprávě za daný školní rok.

# IV. Učební plán

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

| **Kategorie a názvy vyučovacích předmětů** | **Zkr. předm.** | **Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku** | | | **Celkem** |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Povinné** | | **30,5** | **31,5** | **34** | **96** |
| **Předměty povinného základu** | | **30,5** | **31,5** | **34** | **96** |
| Český jazyk a literatura | **ČJL** | 1 | 1 | 2 | **4** |
| Anglický jazyk | **ANJ** | 2 | 2 | 2 | **6** |
| Občanská nauka | **OBN** | 1,5 | 1 | 1 | **3,5** |
| Chemie | **CHE** | 1 | 0 | 0 | **1** |
| Fyzika | **FYZ** | 0 | 1 | 0 | **1** |
| Biologie a ekologie | **BIE** | 1 | 0 | 0 | **1** |
| Matematika | **MAT** | 1 | 1,5 | 2 | **4,5** |
| Tělesná výchova | **TEV** | 2 | 1 | 1 | **4** |
| Informatika | **INF** | 1 | 1 | 1 | **3** |
| Ekonomika | **EKO** | 0 | 1 | 2 | **3** |
| Suroviny | **SUR** | 2 | 1,5 | 1,5 | **5** |
| Stroje a zařízení | **STZ** | 1 | 1 | 1 | **3** |
| Technologie | **TCH** | 2 | 0 | 0 | **2** |
| Speciální technologie | **STC** | 0 | 2 | 3 | **5** |
| Odborný výcvik | **ODV** | 15 | 17,5 | 17,5 | **50** |
| | | | | | |
| Výběrové a volitelné | | 0 | 0 | 0 | **0** |
| | | | | | |
| **Celkem vyučovacích hodin týdně** | | **30,5** | **31,5** | **34** | **96** |

## PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ V OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU

| Činnost | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|---|---|---|---|
| Vyučování dle učebního plánu | 32 | 32 | 29 |
| Sportovní výcvikový kurz | 1 | | |
| Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce | 7 | 8 | 5 |
| Závěrečné zkoušky | | | 3 |
| | | | |
| **Celkem** | **40** | **40** | **37** |

**Poznámky k učebnímu plánu**

1. Výuka je organizována střídáním týdne teoretického a praktického vyučování. V odborném výcviku je realizována v souladu platným předpisem, zvláště s ohledem na ochranu zdraví, bezpečnost a hygienické požadavky a je dělena na skupiny. Možný počet žáků na učitele odborného výcviku je stanoven platným vládním nařízením.

Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů na odborných pracovištích ve škole nebo na smluvních pracovištích sociálních partnerů. Délka odborného výcviku je stanovena učebním plánem.

2. S ohledem na požadavky sociálních partnerů je v učebním plánu preferována výuka anglického jazyka v hodinové roční dotaci.

3. Při organizaci výuky informatiky, tělesné výchovy a cizích jazyků dochází k dělení žáků třídy do skupin s ohledem na ekonomické možnosti školy v souladu s platnou právní úpravou.

4. Při realizaci sportovních výcvikových kurzů se postupuje podle platných pokynů MŠMT ČR.

5. Všichni učitelé teoretické i praktické výuky se ve svých předmětech musí zabývat otázkami bezpečnosti práce, hygieny a ochrany zdraví při práci.

# V. Převod obsahu vzdělávání z rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

| vzdělávací okruh | týdně | celkem | předmět | týdně | celkem |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | počet týdnů v roce: | 32 |
| **Jazykové vzdělávání** | | | | | |
| Český jazyk | 3 | 96 | Český jazyk a literatura | 3 | 96 |
| Cizí jazyk | 6 | 192 | Aglický jazyk | 6 | 192 |
| | | | | | |
| **Společenskovědní vzdělávání** | 3 | 96 | Občanská nauka | 3,5 | 112 |
| | | | | | |
| **Přírodovědné vzdělávání** | 3 | 96 | Chemie | 1 | 32 |
| | | | Fyzika | 1 | 32 |
| | | | Biologie a ekologie | 1 | 32 |
| | | | | | |
| **Matematické vzdělávání** | 4 | 128 | Matematika | 4,5 | 144 |
| | | | | | |
| **Estetické vzdělávání** | 2 | 64 | Český jazyk a literatura | 1 | 32 |
| | | | Speciální technologie | 1 | 32 |
| | | | | | |
| **Vzdělávání pro zdraví** | 3 | 96 | Tělesná výchova | 3 | 96 |
| | | | | | |
| **Informatické vzdělávání** | 3 | 96 | Informatika | 3 | 96 |
| | | | | | |
| **Ekonomické vzdělávání** | 2 | 64 | Ekonomika | 3 | 96 |
| | | | | | |
| **Technická a technologická** | 14 | 448 | Suroviny | 5 | 160 |
| **příprava** | | | Stroje a zařízení | 3 | 96 |
| | | | Technologie | 2 | 64 |
| | | | Speciální technologie | 4 | 128 |
| | | | | | |
| **Výroba a odbyt** | 35 | 1120 | Odborný výcvik | 35 | 1120 |
| | | | | | |
| **Disponibilní hodiny** | 18 | 576 | Odborný výcvik | 15 | 480 |
| | | | Tělesná výchova | 1 | 32 |
| | | | | | |
| **CELKEM** | **96** | **3072** | | **96** | **3072** |

# VI. Popis materiálního a personálního zajištění výuky

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

## 1. Materiální zajištění výuky

Vzdělávání poskytuje SŠ ve vlastním objektu Za Černým mostem 3/362, Praha 9, kde je zajišťována teoretická výuka a na žákovských pracovištích učební praxe. SŠ poskytuje žákům i ubytování v domově mládeže v areálu školy. Odloučené pracoviště škola nemá.

## 2. Personální zajištění výuky

Výuka je zajištěna odborně kvalifikovanými pedagogickými pracovníky. Každý pedagogický pracovník školy se dle vyhlášky č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků účastní seminářů a školení. Podle výše uvedené vyhlášky splňuje ředitelka školy podmínky stanovené § 7, výchovná poradkyně splňuje podmínky dle § 8, školní metodička prevence dle §9 písmena c) a požadavky dle § 9 písmena a) splňuje ICT koordinátor školy a § 9 písmeno b) splňují tři zástupci ředitelky pro teoretické vyučování a 1 zástupkyně pro praktické vyučování. Vedoucí pracovníci si volí na základě nabídek zejména semináře k novým právním předpisům, jejichž znalost je nutná při řízení školy.
Učitelé si vybírají semináře podle vyučovaných předmětů. vzdělávají se v metodice cizích jazyků a učitelé odborných předmětů se účastní seminářů k novým poznatkům v oboru a změnám, které vyplývají z nových právních předpisů, např. k účetnictví a ekonomice. Všichni využívají nabídek vzdělávacích institucí dle vlastního výběru. Všichni pedagogičtí pracovníci se pravidelně školí dle potřeb a možností školy v oblasti ICT. Ke zvýšení odbornosti učitelů přispívá i spolupráce se zahraničními školami, pořádání exkurzí, účast na výstavách a veletrzích.

Pověření pedagogičtí pracovníci – výchovná poradkyně a školní metodička prevence - zpracovávají každoročně preventivní program školy (PPŠ), který je základním strategickým dokumentem školy k prevenci rizikového chování a navazuje na pokyny MŠMT. Vypracovaný PPŠ má dlouhodobý charakter a poskytuje podněty pro konkrétní akce. Jeho cílem je prevence násilí a šikany, záškoláctví, zneužívání návykových látek a alkoholu, xenofobie a intolerance i předcházení kriminalitě. K dalším cílům patří vytváření přátelského klimatu ve škole, systematická výchova ke zdravému životnímu stylu a dobrá informovanost žáků v oblasti sociálně patologických jevů. Do systému prevence jsou zapojeni všichni zaměstnanci školy. Důležitým faktorem v rámci komplexního působení je i spolupráce školy s rodiči žáků.

Další akce a přednášky jsou zaměřeny na prevenci úrazů, kriminality, právního povědomí a zdravý životní styl.
Rodiče žáků školy jsou seznámeni s PPŠ v rámci třídních schůzek, či konzultačních hodin.
Ke zjišťování aktuálního stavu projevů rizikového chování je využívána práce třídních učitelů a jejich spolupráce s ostatními vyučujícími. V případě selhání primární prevence postupujeme podle námi vypracovaného krizového scénáře. Plnění PPŠ je ročně vyhodnocováno.

# VII. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/O1 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium, EQR 3 |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

Škola zaujímá významné místo ve vzdělávání pracovníků obchodu v našem regionu. Při plnění odborných a klíčových kompetencí úzce spolupracuje se sociálními partnery. Žáci si osvojují v reálném prostředí praktické dovednosti a prohlubují teoretické vědomosti, které jsou od budoucích absolventů školy požadovány.
Spolupráce se uskutečňuje na základě smluv o zajištění praktického vyučování, které se každoročně uzavírají dle potřeby školy a zájmu sociálních partnerů. Žáci vykonávají na smluvních pracovištích odborný výcvik v rozsahu stanoveném školním učebním plánem.
Na smluvních pracovištích si žáci v rámci odborného výcviku a odborné praxe osvojují dovednosti, které budou ověřeny závěrečnou zkouškou.
V průběhu odborného výcviku sociální partneři umožňují žákům pracovat s nabízeným sortimentem, osvojovat si výrobní postupy a manipulaci s výrobky. Žáci získávají dovednosti z technologie, učí se ekonomicky a ekologicky pracovat se surovinami, osvojují si výrobní postupy v malých i velkých provozovnách, v odbytu výrobků. Odborné a klíčové kompetence žáci také rozvíjejí pomocí odborných prezentací a exkurzí. Nedílnou součástí je profesionální výchova budoucích pracovníků s důrazem na komunikaci se zákazníkem.
Pravidelně se setkáváme se sociálními partnery a vzájemnou spolupráci přizpůsobujeme daným podmínkám a potřebám.

## Rodiče a žáci

Dvakrát ročně se vždy po čtvrtletní pedagogické radě konají třídní schůzky, na kterých je dán prostor rodičům a dalším zákonným zástupcům k ovlivňování chodu školy.
Na škole pracuje školská rada, která umožňuje zákonným zástupcům nezletilých žáků, zletilým žákům, pedagogickým pracovníkům školy a zřizovateli podílet se na správě školy. Žáci mohou řešit své náměty s vedením školy prostřednictvím zástupce třídy v souladu se školním řádem.

# VIII. Učební osnovy

## Povinné vyučovací předměty

***Jazykové vzdělávání a komunikace***
***Estetické vzdělávání***

# Český jazyk a literatura

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět Český jazyk a literatura vychovává žáky ke kultivovanému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Předmět se skládá ze tří oblastí, které se vzájemně prolínají a doplňují. Jazyková a slohová oblast rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Podílí se také na vytváření a rozvíjení sociálních kompetencí. V těchto oblastech je těžištěm výuky rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností, nácvik dovednosti vnímat text, porozumět mu a interpretovat ho. Literární oblast se zaměřuje zejména na rozvoj vnímání uměleckého textu, interpretaci uměleckých děl, rozvíjení vztahu k umění jako jedné ze základních lidských hodnot a přispívá tak k utváření kladných postojů k duchovním i materiálním hodnotám země. Dále je zaměřena na výchovu k vědomému čtenářství i na rozvíjení vlastních tvořivých aktivit.

**Mezipředmětové vztahy:**
anglický jazyk, občanská nauka, informatika, tělesná výchova, technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- jasně a srozumitelně vyjadřují své názory, myšlenky a postoje,
- používají ve svém projevu adekvátních jazykových prostředků,
- řídí se zásadami spisovné výslovnosti,
- uplatňují v písemném projevu znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formulují větu a orientují se ve výstavbě textu,
- rozumí obsahu textu a dokážou ho interpretovat,
- zjišťují a využívají potřebné informace z dostupných zdrojů,
- používají klíčová slova při vyhledávání informací,
- chápou umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- znají hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,
- dokážou využít informací, které nabízejí kulturní instituce.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev. Hodnotí se vědomosti, schopnost vyjadřování, jazyková správnost, logické uvažování, schopnost vidět danou problematiku v širších souvislostech, aktivita žáka. Součástí je také sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací, důraz je kladen na práci s textem. Klasické výukové metody jsou kombinovány s metodami aktivizujícími (exkurze, beseda, divadla).

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

### a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

### b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

### c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně

spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- tvoří administrativní korespondenci v odpovídajícím stylu a jazykově správně,
- analyzuje texty ekonomického a právního rázu,
- tvoří nabídkové listy a prospekty, propagační materiály,
- jazykově správně prezentuje své obchodní aktivity.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- analyzuje text s číselnými údaji,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

# Český jazyk a literatura

**Ročník: 1.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Jazykové vědomosti a dovednosti** | **10** |
| | **Obecné poučení o jazyce** | |
| Rozlišuje spisovný a hovorový jazyk i prvky stylově příznakové.<br>Ve svém projevu používá adekvátních jazykových prostředků. | Spisovná čeština<br>Obecná čeština a nářečí | |
| | **Tvarosloví, slovní druhy** | |
| Uplatňuje v písemném i ústním projevu znalost českého tvarosloví i pravopisu. | Podstatná jména<br>Přídavná jména<br>Zájmena<br>Číslovky<br>Slovesa<br>Neohebné slovní druhy | |
| Pracuje s nejnovějšími normami a příručkami českého jazyka. | **Pravidla českého pravopisu** | |
| | **Jazyková a řečová kultura** | |
| Řídí se zásadami spisovné výslovnosti.<br>Identifikuje a opravuje jazykové nedostatky a chyby v písemném i mluveném projevu, má rozvinutou řečovou dovednost.<br>Rozumí obsahu textu v písemném i mluveném projevu. | Jazykové projevy mluvené a psané<br>Techniky a druhy čtení<br>Zpětná reprodukce textu | |
| | **Slohové vědomosti a dovednosti** | **6** |
| | **Obecné poučení o slohu** | |
| Rozpozná funkční styl a na typických příkladech slohový útvar. | Sloh a slohotvorní činitelé | |
| | **Běžné informační postupy** | |
| | (styl prostě sdělovací) | |
| Zná charakteristické příznaky stylu prostě sdělovacího, odlišuje jednotlivé útvary.<br>Napíše zprávu, oznámení, inzerát.<br>Vypracuje návrh reklamy, plakátu dle oboru | Zpráva, oznámení, inzerát<br>Reklama, plakát | |

| | | |
|---|---|---|
| Identifikuje charakteristické vlastnosti vypravování a napíše vlastní práci. | **Vypravování** | |
| Chápe literaturu jako součást umění a její význam pro rozvoj člověka.<br>Orientuje se ve výkladu vzniku světa.<br>Zná základní postavy řecké mytologie a jejich ztvárnění.<br>Uvědomuje si význam Bible pro evropskou kulturu a literaturu.<br>Reprodukuje některé české báje a pověsti.<br>Porovná zvláštnosti bájí různých národů.<br>Odlišuje žánry lidové slovesnosti a zná jejich význam pro orientaci člověka ve světě. | **<u>Literární vědomosti a dovednosti</u>**<br>Základní poučení o literatuře jako součásti umění<br>**Jak si lidé vykládali svět**<br>Řecká mytologie<br>Bible, biblické příběhy<br>České báje a pověsti<br>Báje a pověsti jiných národů<br>Lidová slovesnost | **16** |
| Chápe odlišnosti při zachycování lidských vlastností v jednotlivých uměleckých směrech, zná hlavní literární směry a jejich významné představitele.<br>Interpretuje umělecké dílo. | **Lidské vztahy v literatuře**<br>Renesance a humanismus<br>Romantismus<br>Realismus<br>Literatura 20. století | |
| Orientuje se v základních druzích umění. | **Poznávání různých druhů umění** | |

## Český jazyk a literatura

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | **<u>Jazykové vědomosti a dovednosti</u>**<br>**Větná stavba** | **10** |
| Rozlišuje druhy vět podle různých kritérií.<br>Správně formuluje větu.<br>Sestaví vlastní text. | Druhy vět<br>Význam větné stavby pro porozumění textu<br>Výstavba textu | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Význam slova a jeho změny** | |
| Používá ve vhodných situacích slovníky.<br>Rozlišuje a správně používá slova z různých vrstev jazyka.<br>Správně tvoří nová slova.<br>Používá slova ve správném významu.<br>Rozlišuje různé skupiny slov.<br>Používá vhodně terminologii oboru. | Slovní zásoba češtiny<br>Rozsah slovní zásoby, jazykové vrstvy<br>Obohacování slovní zásoby<br>Změny ve významu slova<br>Frazeologie - homonyma, synonyma, antonyma<br>Slang, profesní mluva | |
| | **Opakování pravopisných pravidel** | |
| Správně užívá pravopisných pravidel. | | |
| | **<u>Slohové vědomosti a dovednosti</u>** | |
| | **Popis –** osoby, věci, návodu k činnosti | **6** |
| Sestaví popis prostý i odborný | **Charakteristika** | |
| Charakterizuje osobnost. | **Jazykové projevy monologické a dialogické** | |
| Přednese monolog, diskutuje na odborné téma, správně argumentuje. | | |
| | **<u>Literární vědomosti a dovednosti</u>** | |
| | **Člověk a země v literatuře** | **16** |
| Pozná charakteristické prvky cestopisu, sestaví vlastní text.<br>Interpretuje básně, vyjmenuje autory tématu.<br>Vyjádří svůj vztah k rodné zemi, vnímá její krásu.<br>Vystihne důležitost životního prostředí. | Cestopisy<br>Přírodní lyrika<br>Vztah k rodné zemi<br>Životní prostřední a vztah ke zvířatům | |
| | **Pohledy do historie** | |
| Vyjmenuje důležité historické události a najde o nich v literárním textu informace. Interpretuje význam historických osobností i ve vztahu k současnosti. | Historické události v literatuře<br>Díla o životě historických osobností | |
| | **Obraz války v literatuře 20. století** | |
| Zná autory a díla zobrazující válku v literatuře.<br>Uvědomuje si nebezpečí válek. | 1. světová válka<br>2. světová válka | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Napětí v literatuře** | |
| Charakterizuje znaky detektivní literatury, zná autory. | Detektivní literatura | |
| Odliší charakteristické znaky dobrodružné literatury. | Dobrodružná literatura | |
| Interpretuje dílo z oblasti scifi a fantasy. | Scifi, fantasy | |

## Český jazyk a literatura

**Ročník: 3.** (56 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Jazykové vědomosti a dovednosti** | **18** |
| Orientuje se v soustavě jazyků a řadí češtinu do soustavy jazyků. | **Čeština a její postavení mezi jazyky**<br>Původ češtiny | |
| Zná původ svého jména. | | |
| Pozná podle pomístního názvu historii svého okolí. | Rodná a křestní jména<br>Místní jména | |
| Správně používá gramatických pravidel. | | |
| | Mluvnická a pravopisná cvičení | |
| Uplatňuje zásady správné komunikace. | | |
| | **Komunikační situace a její jazyková funkce** | |
| | **Slohové vědomosti a dovednosti** | |
| | **Administrativní styl** | **12** |
| Sestaví žádost. | Žádost | |
| Napíše vlastní životopis. | Životopis | |
| Správně formuluje úřední dopis. | Úřední a obchodní korespondence | |
| | **Odborný styl** | |
| Sestaví referát ze svého oboru. | Odborný referát | |
| Vyloží pracovní postup. | Výklad | |
| Správně užívá odborných názvů oboru. | Odborná terminologie | |
| | **Informatická výchova** | |
| Zná knihovny, jejich služby a nové komunikační technologie. | Knihovny a jejich služby | |
| Odlišuje informaci správnou a dezinformaci, uvědomuje si rozdíl mezi nimi. | Hodnověrnost informací, jejich ověřování | |
| Užívá moderních prostředků komunikace. | Využití prostředků ICT | |

| | | |
|---|---|---|
| Zjišťuje potřebné informace, vybírá a vyhodnocuje je.<br><br>Uvědomuje si význam objevů a vynálezů.<br>Charakterizuje memoárovou literaturu a interpretuje vzpomínky autorů.<br>Shlédne divadelní představení a interpretuje ho.<br>Orientuje se v nabídce kulturních institucí.<br><br>Zná hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře. | **Literární vědomosti a dovednosti**<br>**Lidská práce a záliby v literatuře**<br>Vědecké objevy a vynálezy v literatuře<br>Memoárová literatura<br><br>Divadlo, písňové texty<br><br>**Systematizace literárního vzdělávání**<br>Starověká literatura<br>Středověká literatura<br>Novověká literatura<br>Aktivní poznávání různých druhů umění (našeho, světového, současného i minulého v tradiční i mediální podobě)<br>Umění – výpověď o skutečnosti | **26** |

# Anglický jazyk

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Vzdělání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť je vede k osvojování praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního i pracovního života. Přispívá ke zvyšování úrovně kultivovaného projevu psaného i mluveného. Výuka směřuje k tomu, aby žáci dokázali uplatňovat jazykové dovednosti v rovině recepce i produkce, aby se dokázali vyjadřovat srozumitelně a zřetelně.
Předmět je součástí všeobecného vzdělání a jeho obecným cílem je rozvíjet komunikační kompetenci žáků, aby se dovedli vyjadřovat v cizím jazyce v běžných situacích každodenního osobního nebo pracovního života, v projevech mluvených i psaných, aby uměli reagovat na všeobecná i jednoduchá odborná témata. Je třeba, aby uměli zvolit vhodné komunikační strategie i jazykové prostředky, aby efektivně pracovali s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, a využívali text jako zdroj poznání.

**Mezipředmětové vztahy:**
český jazyk, informatika, technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- komunikují se zahraničními partnery ústně i písemně v anglickém jazyce,
- zajišťují obchodní činnost podniku v anglickém jazyce,
- uplatňují vhodné společenské normy prvního kontaktu v rámci své pracovní činnosti,
- rozumí základním užívaným frázím v pracovním životě,
- používají aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru (jednoduše a srozumitelně komunikuje v pracovním procesu),
- chápou a respektují tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí,
- využívají informační zdroje, multimediální programy.

Výuka probíhá
1. ročník .....2 hod/týdně
2. ročník .....2 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev. Hodnotí se schopnost vyjadřování, jazyková správnost, propojení učiva s jinými předměty a jejich logická návaznost, aktivita žáka. Součástí je také sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při prezentaci nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru, spojená s názorným vyučováním a´použitím didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací, důraz je kladen na práci s textem. Klasické výukové metody jsou kombinovány s metodami aktivizujícími.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:

- poznává smyslu a cíl učení, vybírá vhodné učební způsoby, metody, řídí vlastní učení,
- projevuje ochotu věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu učení.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:

- samostatně řeší problémy, činí uvážlivá rozhodnutí a uvědomuje si zodpovědnost za svá rozhodnutí a výsledky zhodnotí,
- vyhledává informace vhodné k řešení problému.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:

- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- je schopen prezentovat určité téma v cizím jazyce.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:

- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu,
- vytváří ucelené rozhovory na konkrétní témata.

**e) Občanská kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- tvoří administrativní korespondenci v odpovídajícím stylu a jazykově správně,
- sestavuje prezentace své nabídky práce,
- vytváří podklady pro obchodní jednání a zpracovává obchodní korespondenci.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi,
- orientuje se v časových údajích a poznatky praktikuje na konkrétních příkladech.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;

**Od 1.9. 2025 je tento „nový“ ŠVP platný pro všechny ročníky všech učebních oborů, učebnice Maturita Solutions, 3rd Edition: Elementary/ Pre-intermediate (tzn. pro žáky, kteří byli přijati počínaje školním rokem 2025/2026).**

**Pro žáky učebních oborů, kteří nastoupili ve letech 2023/2024 a 2024/2025, platí do ukončení studia “starý“ ŠVP dle učebnice English File: Elementary a Pre-intermediate.**

# Anglický jazyk

**Ročník: 1.** (64 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Úvodní lekce I** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Identifikuje základní informace o mluvčích a jejich názor ve slyšeném dialogu.<br>Postihne specifické informace ve slyšeném dialogu.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti** – ústní a písemný projev<br>Vyhláskuje jméno osoby nebo název země.<br>Napíše a ústně sdělí jednoduché věty o sobě / jiné osobě pomocí *be, have, can*<br>- *používá ukazovací zájmena.*<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Ptá se na základní informace o partnerovi v komunikaci a odpovídá na partnerovy otázky.<br>Ptá se na to, zda někdo něco má/nemá a odpovídá na otázky partnera v komunikaci<br>Ptá se pomocí ukazovacích zájmen.<br>Žádá partnera v komunikaci o povolení a reaguje na žádosti partnera o povolení. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky:**<br>**Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- fonetické symboly<br>- výslovnost slov dle IPA<br>- hláskování<br>**Pravopis**<br>- základní pravopisné normy (*prochází celým studiem*)<br><br>**Gramatika, PTN**<br>- sloveso *be, have, can* (kladný a záporný tvar, otázka, krátká odpověď)<br>- určitý a neurčitý člen,<br>- neurčité zájmeno *some*<br>- ukazovací zájmena *this, these, that, those*<br>**Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- abeceda<br>- základní číslovky 1–50, řadové číslovky, datum<br>- jména zemí<br>- hudební nástroje<br>- pracovní a školní pomůcky<br>- aktivní slovesa + *can/can´t* | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| | - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**▯ Jazykové funkce**<br>- obraty k představení se a ukončení komunikace, pozdrav, poděkování<br>- vyjádření povolení udělat něco<br>**▯ Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- osobní informace a představení se<br>- reálie – jména zemí<br>- kultura a umění – hudební nástroje<br>- škola – školní pomůcky, předměty | |
| **1. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného dialogu.<br>Vyhledá v textu specifické informace o osobách, rodině a domácích pracích.<br>Postihne ve vyslechnutém dialogu o domácích pracích specifické informace.<br>Vyhledá ve slovníkovém hesle informaci o tvaru množného čísla podstatného jména.<br>Vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o sourozencích.<br>Vybere z nabídky nejlepší shrnutí obsahu článku o sourozencích.<br>Vyhledá informace v osobním profilu.<br>Vyhledá informace a postihne hlavní body v článku o královské rodině.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Popíše osobu.<br>Napíše informace o sobě.<br>Vyjádří vztahy mezi lidmi.<br>V krátkém samostatném projevu pohovoří o své rodině a o tom, jaké domácí práce kdo vykonává.<br>Napíše svůj neformální profil.<br>*Fakultativně:*<br>Vypracuje rodokmen své rodiny a pomocí něj sdělí informace o své rodině partnerovi v komunikaci.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Ptá se na základní informace o rodině a jiných osobách svého partnera v komunikaci a odpovídá na partnerovy otázky. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky:**<br>**▯ Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- finální -s ve 3. osobě jednotného čísla u přítomného času prostého<br>- výslovnost samohlásek v různých slovech<br>- minimální páry<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- přivlastňovací pád<br>- přítomný čas prostý (kladný a záporný tvar)<br>- otázka a krátká odpověď<br>- pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen<br>- neformální stažené tvary<br>- *have got*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- předložky s přídavnými jmény<br>- přídavná jména vyjadřující osobnostní rysy<br>- výrazy pro popis vzhledu osoby<br>- členové rodiny, domácí práce<br>▪ **Jazykové funkce** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Vede s partnerem v komunikaci předem připravený dialog s využitím vhodných strategií.<br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Zapíše si poznámky o rodině a/či domácích činnostech partnera v komunikaci a zprostředkuje je ostatním.<br>Vyhledá informace o královské rodině na internetu a sdělí informace ostatním | - obraty k zahájení, udržení a ukončení komunikace<br>- vyjádření základních postojů a názorů a emocionálních a psychických stavů (souhlasu, nesouhlasu, projevu (ne)libosti)<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- rodina – členové rodiny<br>- popis osoby a osobnosti<br>- domácí práce<br>- slovníkové heslo, článek, neformální osobní profil<br>**Reálie:**<br>- Britská královská rodina – *The Royal Family*<br>**Průřezová témata**<br>- informační a komunikační technologie (*fakultativně*) | |
| **2. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Identifikuje v interview číslovky.<br>Ve vyslechnuté promluvě identifikuje čas a školní předměty.<br>Porozumí textu o škole.<br>Postihne specifické informace ve vyslechnutém dialogu o škole.<br>Ve vyslechnutém dialogu postihne rady a pocity.<br>Na základě porozumění článku o nebezpečných cestách do školy přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Ústně/písemně popíše svůj denní program.<br>Popíše/pohovoří o školních předmětech školním dnu a o škole.<br>Jednoduše porovná svůj školní rok/den se školním rokem/dnem jiné osoby.<br>Jednoduše popíše obrázek k tématu škola.<br>Napíše oznámení o školní akci.<br>*Fakultativně:*<br>Pohovoří/popíše svůj ideální školní rok a školní den.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Klade spolužákovi otázky o denních povinnostech, škole a preferencích a odpovídá na ně. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky:**<br>▪ **Jazykové funkce**<br>- vyjádření názoru, povinnosti, kontrastu<br>- požádá o radu<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- sloveso *have to* a *should* (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď)<br>- pozice frekvenčních příslovcí ve větě<br>- tázací zájmena<br>- rozkazovací způsob (kladný a záporný tvar)<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- dny v týdnu<br>- přídavná jména opačného významu<br>- divoká příroda<br>- přídavná jména vyjadřující pocity | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Požádá o radu a poradí.<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Vypracuje si poznámky k oznámení o školní akci a pomocí nich zpracuje (sám, ve skupině, dvojici) oznámení o školní akci.<br>*Fakultativně:*<br>Představí informace o školní akci spolužákům. | - činnosti (denní program)<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- denní program<br>- vyjádření času<br>- školní předměty<br>- číslovky nad 100, vyjádření data<br>- předložky s časovými údaji<br>- školní události<br>- článek o nebezpečných cestách do školy<br>- oznámení o školní akci<br>**Reálie:**<br>- Univerzita v Oxfordu – *The University of Oxford*<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce - informační a komunikační technologie (*fakultativně)*<br>**Mezipředmětové vztahy:**<br>- český jazyk a literatura | |
| **3. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Identifikuje slovní přízvuk u dvouslabičných a trojslabičných slov.<br>Na základě slyšeného programu o módě posoudí pravdivost tvrzení.<br>Přiřadí názvy odstavců k pasážím článku o tlaku vrstevníků na vzhled.<br>Vyhledá specifické informace v tweetech o hudebních festivalech.<br>Postihne ve vyslechnutém dialogu specifické informace o volnočasových aktivitách.<br>Postihne hlavní body v krátkých textech o nakupování oblečení.<br>Postihne hlavní body (odpovědi na otázky) ve vyslechnutém dialogu.<br>Přiřadí názory k pasážím článku o tlaku vrstevníků na vzhled.<br>Používá vhodné strategie čtení – rychlé čtení pro vyhledání informace.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Ústně popíše oblečení.<br>Popíše obrázek.<br>Mluví o tom, co se děje opakovaně nebo právě teď. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní přízvuk u dvojslabičných a trojslabičných slov<br>- pravopisné změny s koncovkou –ing<br>- fráze použitelné v neformálních dopisech a emailech<br>▪ **Jazykové funkce**<br>- vyjádření názoru, návrh, přijetí a odmítnutí návrhu<br>- záporná předpona un-<br>- poděkování<br>▪ **Gramatika, PTN** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Vyjádří svůj názor na módu / tlak vrstevníků na vzhled.<br>Napíše neformální email příteli, ve kterém popíše, co dělá, poděkuje za dárek a navrhne společnou aktivitu.<br>Používá vhodné strategie psaní neformálního emailu.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Pokládá a odpovídá na otázky o oblečení.<br>Navrhuje setkání, přijímá nebo odmítá návrh.<br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje spolužákům informace z čteného textu.<br>Interpretuje graficky znázorněné údaje. | - přítomný čas průběhový (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď),<br>- rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým<br>- vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového<br>- prostředky textové návaznosti (*and, but, or, so, because*)<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- oblečení, doplňky, barvy<br>- přídavná jména popisující oblečení<br>- přídavná jména opačného významu<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- móda, oblečení, módní doplňky<br>- jak dospívající utrácejí peníze<br>- volnočasové aktivity<br>- článek o tlaku vrstevníků na vzhled<br>- neformální email/dopis<br>**Reálie:**<br>- Náctiletí a jejich peníze – *Teens and their money*<br>▪ **Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti – finanční gramotnost<br>- člověk a svět práce<br>**Mezipředmětové vztahy:**<br>- český jazyk a literatura – tvoření slov, funkční styly)<br>- ekonomika | |
| **4. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Identifikuje v interview nepřízvučná Slova.<br>Postihne specifické informace o jídle ve vyslechnutém textu.<br>Postihne specifické informace v přečteném a vyslechnutém textu o *freeganech* a nezdravém jídle (*junk food*).<br>Ve slovníkovém hesle vyhledá předložku, která se pojí s daným přídavným jménem.<br>Vyhledá informace v článku o neobvyklých restauracích a doplní je do zadaných vět.<br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Sdělí, které potraviny má rád a co obvykle jí. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- redukce nepřízvučných slov | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Napíše neformální pozvánku.<br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Objedná jídlo a pití.<br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Na základě přečteného textu o jídle studentky porovná ústně/písemně informace s informacemi o sobě.<br>Na základě přečteného textu o restauraci navrhne ve dvojici vlastní restauraci a představí ji formou prezentace/posteru. | ▪ **Jazykové funkce**<br>- objednání jídla a pití<br>- pozvání<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- vazba *there is/there are*<br>- neurčitá zájmena (*some, any)*<br>- počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a vyjádření množství pomocí *much, many, a few, a little*), *a lot of,*<br>- *would like*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- přídavná jména s předložkou<br>- potraviny, jídlo<br>- počitatelná a nepočitatelná podstatná jména<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- jídlo, oslavy, restaurace<br>- slovníkové heslo<br>- článek o neobvyklých restauracích<br>- neformální pozvánka<br>**Reálie:**<br>- Velká Británie – jídlo, stravovací návyky – *British food*<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce<br>- člověk a životní prostředí – plýtvání jídlem<br>- informační a komunikační technologie – návrh restaurace (*fakultativně*)<br>**Mezipředmětové vztahy:**<br>- český jazyk a literatura – funkční styly | |
| **5. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Postihne ve vyslechnutém projevu specifické informace o místech a cestování.<br>Porozumí instrukcím o směru.<br>Porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, odpoví na otázky.<br>Porozumí hlavním myšlenkám článku o neobvyklých městech, odpoví na otázky.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Popíše fotografie o místech ve městě.<br>Porovná písemně/ústně místa a dopravní prostředky. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| V jednoduchém ústním projevu uvede výhody a nevýhody života ve městě a na venkově.<br>Pohovoří o cestování/dopravě.<br>Vhodným způsobem utvoří odstavce.<br>Napíše článek popisující své město.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Požádá o vysvětlení cesty a vysvětlí cestu.<br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Vyhledá informace o městě a zpracuje poster/mentální mapu/prezentaci o vybraném městě a zprostředkuje ji ostatním. | - koncovka -er, than<br>▪ **Jazykové funkce**<br>- vyjádření pokynů na směr a pozici - žádost o zopakování<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- pravidelné a nepravidelné stupňování přídavných jmen<br>- odstavce<br>- předložky místa, *arive in/at*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- místopis – město, venkov<br>- světové strany, kontinenty, státy<br>- fráze související s dopravou a cestováním<br>- dopravní prostředky, doprava<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- město a venkov<br>- doprava/cestování<br>- článek<br>▪ **Reálie:**<br>- USA – New York<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a životní prostředí<br>- informační a komunikační technologie (*fakultativně)*<br>**Mezipředmětové vztahy:**<br>- český jazyk a literatura – funkční styly<br>- zeměpis | |
| **6. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Identifikuje rozdíl mezi přítomným a minulým časem při vázání slov - postihne specifické informace v monologu i dialogu o zvířatech a místech.<br>Porozumí hlavním myšlenkám slyšeného popisu zkušeností v divočině.<br>Vyhledá specifické informace v pohlednicích.<br>Porozumí hlavním myšlenkám článku o divokých zvířatech a vybere správnou odpověď na otázky.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Porovná divoká zvířata.<br>Vypráví příběh v minulém čase prostém s použitím vhodných předložek vyjadřujících místo a pohyb.<br>Jednoduše popíše obrázek. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- pravopisné změny spojené s koncovkou *-ed*<br>- koncovka *-ed*, vázání slov (*connected speech*) | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Napíše pohlednici z cesty podniknuté o prázdninách.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Klade otázky na téma dětství a odpovídá na ně.<br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Převypráví s pomocí vybraných slov přečtený příběh. | ▪ **Jazykové funkce**<br>- úvodní a zakončující fráze a výrazy v pohlednici<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- minulý čas prostý (kladný tvar pravidelných sloves)<br>- sloveso *be* a *can* v kladném a záporném tvaru a otázce<br>- předložky vyjadřující pohyb a místo<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- divoká zvířata, části zvířecího těla<br>- počasí<br>- prázdninové aktivity<br>- časové výrazy pojící se s minulým časem prostým<br>- neformální fráze použitelné při psaní pohlednic<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- příroda, fauna<br>- počasí<br>- prázdniny<br>- profese<br>- článek, pohlednice<br>▪ **Reálie:**<br>- USA – Yellowstonský národní park- *Yellowstone National Park*<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a životní prostředí<br>- člověk a svět práce<br>**Mezipředmětové vztahy:**<br>- zeměpis, biologie | |
| **7. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Ve slovníkovém hesle zjistí, zda je frázové sloveso přechodné, nebo nepřechodné.<br>Postihne instrukce ve vyslechnutém projevu / dialogu o výpočetní technice s použitím vhodné strategie.<br>Postihne specifické informace a fráze v dialogu o nakupování.<br>Na základě porozumění článku o kampani na sociálních médiích chronologicky seřadí události.<br>Vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o kampani na sociálních médiích. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| **Produktivní řečové dovednosti**<br>Popíše ústně/písemně svůj minulý víkend.<br>Ústně popíše svůj včerejší program.<br>Pomocí jednoduchých vět popíše problém s výpočetní technikou.<br>Napíše vyprávění o problému s elektronickým přístrojem, ve kterém použije přímou řeč včetně interpunkce.<br>*Fakultativně:*<br>Udělí instrukce týkající se práce s počítačem.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Zeptá se a odpoví na informace o tom, co kdo dělal včera.<br>Získá a předá informace o tom, jaké moderní technologie používá a k čemu.<br>Nakoupí a prodá zboží.<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje informace získané z rozhovoru o tom, jaké moderní technologie a k čemu je používá spolužák. | ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) – tvary nepravidelných sloves v minulém čase prostém<br>▪ **Jazykové funkce**<br>- fráze pro nákup a prodej zboží<br>- přímá řeč ve vyprávění<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- minulý čas prostý nepravidelných sloves (kladný a záporný tvar, otázka)<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- tvorba příslovcí z přídavných jmen<br>- příslovečná určení místa<br>- vybavení počítače, kolokace a frázová slovesa z oblasti počítačů<br>- měny, cena zboží<br>- frázová slovesa<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- věda a technika, moderní technologie - práce s počítačem<br>- zboží – cena, měna<br>- PTN označující pořadí<br>- slovníkové heslo, článek, vyprávění<br>**Reálie:**<br>▪ Věda a technika - britští vědci – *British scientists*<br>**Průřezová témata**<br>- informační a komunikační technologie<br>- člověk a svět práce<br>**Mezipředmětové vztahy:**<br>- český jazyk a literatura – funkční styly, ICT | |

Maturita Solutions, 3rd edition: elementary, lekce I–7

## Anglický jazyk

Ročník: 2. (64 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **8. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Pochopí, o jaký sport a jakou osobu jde ze slyšeného textu.<br>Postihne specifické informace z dialogu o sportu a sportovcích.<br>Na základě porozumění slyšené zprávě se pokouší předvídat, jak bude zpráva pokračovat. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Vyhledá specifické informace v textu o handicapovaných sportovcích.<br>Z nabídky možností vybere správné odpovědi na otázky o článku popisujícím inspirující sportovní výkony.<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám článku popisujícím inspirující sportovní výkony, odpoví na otázky o něm.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Popíše svou poslední sportovní činnost.<br>Prezentuje své sportovní plány.<br>Prezentuje předpovědi o jeho budoucnosti.<br>Napíše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu.<br>*Fakultativně:*<br>Prezentuje vybraný sport a jeho základní pravidla (práce jednotlivce, ve skupině, dvojici).<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Zahájí, vede a zakončí rozhovor o plánech na den na olympijských hrách, odmítá návrhy a navrhuje alternativy.<br>*Fakultativně:*<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje informace o vybraném sportu spolužákům formou prezentace.<br>Dělá si poznámky o sportu z prezentace jiného spolužáka a tyto zprostředkuje dál. | **interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- pravopisné změny při tvorbě podstatných jmen ze sloves a přídavných jmen pomocí přípon (*describe – description, happy – happiness*)<br>**Gramatika, PTN**<br>- vazba *be going to*, budoucí čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka)<br>- účelové věty s too a infinitivem<br>- *would rather*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- sporty, sportovní vybavení a oděv<br>- slovesné vazby s *play, go, do*<br>- příslovečná určení času<br>- národnosti<br>- tvorba podstatných jmen ze sloves a přídavných jmen pomocí přípon<br>**Jazykové funkce**<br>- odmítnutí návrhu, navržení alternativy<br>- reakce na vyjádření mluvčího<br>- omluva, návrh<br>- pozvání na sportovní akci<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- sport a sportovní události<br>- článek, neformální dopis<br>**Reálie:**<br>▪ Fotbal - *Football*<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a životní prostředí – péče o zdraví<br>- informační a komunikační technologie (*fakultativně*)<br>**Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura – tvoření slov, – funkční styly<br>- tělesná výchova | |
| **9. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Postihne informace ve vyslechnutím dialogu o bydlení. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Na základě pochopení principu vázání slov rozliší v promluvě jednotlivá slova.<br>Pochopí hlavní body a myšlenky v textu o bydlení na universitě.<br>Vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o ostrově.<br>Odpoví na otázky k článku o ostrově.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Uvede s pomocí předpřítomného času činnosti, které udělal tento týden/dnes.<br>Ústně popíše nábytek v ideálním pokoji.<br>Popíše nedávné události.<br>Uvede, jaké domácí práce dělá/nedělá.<br>Popíše a porovná dva obrázky s využitím vhodných strategií.<br>Napíše popis domova.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Naplánuje se spolužákem místnost v domě a její vybavení a výsledek prezentuje.<br>Ve dvojicích porovná obrázky, vysvětlí, který z nich preferuje a uvede důvod pro svou volbu.<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje informace o tom, jaké domácí práce dělá spolužák na základě svých poznámek. | - čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- vázání slov<br>**Gramatika, PTN**<br>- předpřítomný čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka, pravidelná i nepravidelná slovesa)<br>- *although x because x so*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- nábytek, místnosti v domě, domácí práce<br>- slovesné vazby s *do, make, have, take, bring*<br>- přídavná jména opačného významu<br>- přídavná jména pro popis místa<br>- příslovce míry modifikující přídavná jména<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Jazykové funkce**<br>- vyjádření důvodu, spekulace, vyvozování<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- bydlení, domácí práce<br>- článek, popis<br>**Reálie**<br>- USA – Bílý dům – *The White House*<br>▪**Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce<br>▪**Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura – funkční styly, zeměpis - USA<br><br>*závěrečné opakování učiva dle potřeby* | |
| **Úvodní lekce I (pre-intermediate)** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Rozliší osoby z vyslechnutého dialogu. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Vyhledá informace v textu.<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám přiměřeně náročného textu.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Ústně uvede, co nosí na různé příležitosti.<br>Písemně popíše osobu.<br>Ústně popíše osobu a školu.<br>Ústně popíše obrázek.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Klade otázky a odpovídá na ně o tom, co rád dělá/nedělá.<br>Reaguje na běžné otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>Jednoduše vyjádří svůj názor ústní formou.<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje informace o své škole. | - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- pravopisné změny v tvorbě přítomných časů<br>**Gramatika, PTN**<br>- členy<br>- kontrast mezi přítomným časem prostým a průběhovým<br>- vazba *there is / there are*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- koníčky a sporty, školní předměty, vybavení školy, oblečení, vzhled osoby<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Jazykové funkce**<br>- vyjádření libosti/nelibosti<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- koníčky, sport<br>- škola – školní předměty, vybavení školy<br>- popis osoby – oblečení, vzhled osoby<br>**Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti<br>- člověk a svět práce (odborné předměty, studijní obor apod.) | |
| **1. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám poslechu / textu o lidech a jejich problémech a pocitech.<br>Postihne specifické informace, pochopí hlavní body a myšlenku v textu o zdravotních problémech.<br>Pochopí a rozliší v mluveném projevu pocity mluvčích. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| **Produktivní řečové dovednosti**<br>Ústně popíše svou nehodu.<br>Ústně popíše obrázek.<br>Jednoduše formuluje svůj názor.<br>Popíše své pocity v různých situacích.<br>Uvede písemně/ústně, jaké měl kdy úrazy.<br>Napíše chronologicky popis události.<br>Chronologicky vypráví příběh.<br>Napíše souvislý text popisující žert a reakce na něj.<br>Vyhledá neznámé výrazy ve slovníku.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na běžné otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>Vyjádří zájem o téma.<br>Reaguje na problém radou.<br>Vyjádří své názory ústní formou.<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Stručně reprodukuje obsah přiměřeně obtížného textu o lidech a zdraví. | - otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- pravopisné změny v tvorbě minulého času prostého<br>**Gramatika, PTN**<br>- nepravidelná slovesa<br>- minulý čas prostý<br>- zjišťovací a doplňovací otázky<br>- zvolací věty se slovem how<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- popis osobnosti<br>- přídavná jména s koncovkou *-ed* a *–ing*<br>- různé významy slovesa *get*<br>- ustálené fráze se slovesy *give, have, make, take, tell*<br>- ustálené fráze na téma nehody a zranění<br>- frázová slovesa a jejich formálnější synonyma<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Jazykové funkce**<br>- vyjádření zájmu, reakce na projevení zájmu<br>- žádost o radu, udílení rady<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- *personal identification* – popis osoby, pocity<br>- článek, popis události<br>**Reálie**<br>- národní záliby a zvláštnosti – *The British*<br>▪ **Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti<br>- člověk a svět práce<br>▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- tělesná výchova, biologie - úrazy | |
| **2. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Vyhledá informace v textu.<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám poslechu / textu o scéně ve městě, dobrodružství a sportech.<br>Rozumí stavbě slovníkového hesla. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| **Produktivní řečové dovednosti**<br>Písemně popíše scénu ve městě.<br>Popíše krajinu.<br>Popíše podrobně obrázek k tématu sport.<br>Jednoduše formuluje svůj názor.<br>Stručně reprodukuje obsah textu.<br>Ústně/písemně odhadne/vymyslí dokončení příběhu.<br>Napíše pozvánku a odpověď na ni.<br>*Fakultativně:*<br>Zpracuje formou prezentace či dokumentu informace o extrémním sportu.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>Navrhne a odmítne návrh.<br>Diskutuje o variantách pokračování příběh.<br>*Fakultativně:*<br>Připraví se spolužákem interview o lidech na základě přečteného textu o nehodě na moři.<br>*Fakultativně:*<br><br>**Mediační dovednosti**<br>Vyhledá a zprostředkuje ostatním informace o extrémním sportu. | - ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- pravopisné změny v tvorbě minulého času průběhového<br>**Gramatika, PTN**<br>- minulý čas průběhový<br>- předložky místní<br>- kontrast mezi minulým časem prostým a průběhovým<br>- slovníková hesla<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- venkovní aktivity, vybavení pro sport, sportovní oblečení<br>- krajina, příroda<br>- přídavná jména popisující dobrodružství, extrémní sporty<br>- tvorba podstatných jmen ze sloves pomocí přípon<br>- antonyma<br>- extrémní přídavná jména,<br>- běžné zkratky<br>**Jazykové funkce**<br>- výrazy pro vyvozování o fotografii<br>- navrhování a odmítnutí návrhu<br>- pozvání a odpověď na něj<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- sport<br>- příroda<br>- příběh, pozvánka<br>**Reálie**<br>literatura – *Robinson Crusoe*<br>**Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti<br>- člověk a životní prostředí<br>- informační a komunikační technologie (*fakultativně*)<br>**Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura – *Robinson Crusoe*<br>- biologie a ekologie<br>- tělesná výchova | |

| 3. lekce | | |
|---|---|---|
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Postihne informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu a monologu o filmu, reklamě a soutěži o filmech.<br>Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a hlavní myšlence v textu o videohrách.<br>Pochopí názor pisatele neformálního dopisu.<br>Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a hlavní myšlence v textu o videohrách.<br>Rozumí stavbě slovníkového hesla.<br>Identifikuje strukturu textu.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Formuluje jednoduše názory na běžná témata.<br>Jednoduše popíše videohru filmů.<br>Vyjádří názor na nelegální stahování.<br>Připraví reklamu na zvolený produkt a produkt představí.<br>Sestaví neformální dopis o návštěvě kina.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Účastní se rozhovoru o filmu.<br>Vede dialog, aby s partnerem v komunikaci dosáhl dohody (na výběru filmu, na plánech na víkend).<br><br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje partnerovi v komunikaci, o čem byl anglický film. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>- práce se slovníkem a slovníkovým heslem<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>**Gramatika, PTN**<br>- způsobová slovesa (zápor, opisné tvary)<br>- počitatelnost podstatných jmen<br>- neurčitá zájmena (*some, any, much, many*)<br>**Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- volnočasové aktivity<br>- předložkové vazby sloves týkajících se společenských aktivit, typy filmů a televizních programů<br>- přídavná jména popisující filmy a televizní programy<br>- aspekty filmu (zápletka, scénář atd.), reklama, videohry<br>- záporné předpony u přídavných jmen, ustálené fráze (sloveso a podstatné jméno)<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Jazykové funkce**<br>- zahájení, udržení a zakončení dialogu<br>- vyjádření toho, co máme a nemáme rádi, vyjádření preference<br>- vyjádření návrhu na aktivitu<br>- dosažení dohody<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- volný čas<br>- kultura – film<br>- masmédia a videohry<br>- článek, osobní dopis<br>**Reálie** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| | - britské televizní programy – S*creen exports*<br>▪ **Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti – masmédia, nelegální kopírování<br>- člověk a svět práce<br>- informační a komunikační technologie<br>▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura, informační a komunikační technologie, právo, občanská nauka | |
| **4. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Vyhledá informace v textu.<br>Porozumí hlavním bodům, myšlenkám a pocitům poslechu / čtenému textu o počasí / přírodních katastrofách, globálním oteplování.<br>Postihne specifické informace ve vyslechnutém monologu o počasí.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Doplní chybějící fráze do textu o přírodních katastrofách a lidech, kteří si říkají *gliders in the storm.*<br>Popíše počasí.<br>Podrobně popíše obrázek o počasí a přírodní katastrofě, události.<br>Podrobně porovná 2 obrázky s využitím příslušných frází.<br>Vyjádří názor na tvrzení o globálním oteplování.<br>Napíše článek, ve kterém formuluje svůj názor na globální problém podpořený argumenty.<br>Uvede shody a rozdíly mezi dvěma obrázky o události.<br>Vyvozuje z obrázku / spekuluje o obrázcích o události.<br>*Fakultativně:*<br>Žák prezentuje svoji vlastní předpověď počasí. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- pravopisné změny v tvorbě komparativů a superlativů přídavných jmen<br>**Gramatika, PTN**<br>- stupňování přídavných jmen<br>- způsobová slovesa (dedukce a spekulace)<br>- neurčitá zájmena (*a few, a little*),<br>- typ 0 podmínkových vět<br>- postavení *too* a *enough* s přídavným jménem, účelové věty s *too* a *enough*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- slovotvorba<br>- složená podstatná jména, *compound nouns* | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| **Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím výrazů o počasí.<br>*Fakultativně:*<br>Sestaví a předvede s partnerem v komunikaci dialog o fiktivní přírodní katastrofě. | - popis počasí a teploty, ustálené fráze pro popis klimatické změny, přírodní katastrofy, popis ulice,<br>- slovesa pohybu<br>**Jazykové funkce**<br>- vyjádření názoru<br>- vyjádření souhlasu a nesouhlasu<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- počasí, podnebí, klimatické změny, přírodní katastrofy<br>- článek<br>**Reálie**<br>- vývoj anglického jazyka, výpůjčky: *The English language*<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a životní prostředí – globální oteplování<br>**Mezipředmětové vztahy**<br>- biologie a ekologie, zeměpis | |
| **5. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu a monologu o povolání v budoucím čase.<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám textu o povolání a formální žádosti o práci.<br>Porozumí inzerátu – práce.<br>Porozumí důvodům pro nějaké rozhodnutí – studium na universitě.<br>Identifikuje strukturu textu.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Formuluje svůj názor na práci a porovná brigády.<br>Vyjádří svůj názor na práci/brigádu podpořený argumenty.<br>Pohovoří o vybraném povolání.<br>Uvede, jaké je jeho ideální povolání a vysvětlí proč.<br>Mluví o svých pracovních/studijních plánech.<br>Napíše formální žádost o práci.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů o práci.<br>Klade otázky o práci. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>**Gramatika, PTN**<br>- budoucí čas prostý, *going to*<br>- typ 1 podmínkových vět<br>- odstavce<br>**Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- přídavná jména popisující práci, popis osobnosti a pracovní činnosti<br>- ustálené fráze spojené s prací, zaměstnáním<br>- předpony s různými významy<br>- formální jazyk<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Jazykové funkce**<br>- vyjádření rozporu, názoru, důvodu | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| **Mediační dovednosti**<br>Zapíše si poznámky o povolání na základě vyslechnutého dialogu a zprostředkuje je formou souvislé promluvy partnerům v komunikaci. | - vyjádření předpovědi<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- zaměstnání a povolání<br>- článek<br>- formální dopis, žádost - *application*<br>**Reálie:**<br>- britští podnikatelé – *British entrepreneurs*<br>▪ **Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce (profesní volba)<br>- český jazyk a literatura (tvoření slov)<br>▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura – slovotvorba<br>- praxe | |

Maturita Solutions, 3rd edition elementary, lekce 8–9; Maturita Solutions, 3rd edition pre-intermediate, lekce I–6

## Anglický jazyk

**Ročník: 3.** (56 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **6. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Postihne ve vyslechnutém monologu specifické informace o zemích.<br>Vyhledá specifické informace v pohlednici.<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám vyslechnutého příběhu o dovolené.<br>Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám článku o prázdninách bez rodičů.<br>Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám blogu o cestování.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Mluví o svých plánech na prázdniny a cestování.<br>Popíše místo spojené s cestováním.<br>Napíše svůj prázdninový blog.<br>Popíše podrobně obrázek spojený s cestováním. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- zdůraznění slova v kontrastu s jiným slovem | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Formuluje svůj názor podpořený argumenty.<br>Stručně reprodukuje obsah přiměřeně obtížného textu.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>Navrhne aktivitu na volný čas, přijme nebo odmítne návrh.<br>Požádá o zopakování informace.<br>Požádá o vysvětlení neznámého slova.<br>Naplánuje formou rozhovoru s partnerem v komunikaci výlet a rozhovor s partnerem předvede.<br>*Fakultativně:*<br>Předvede se spolužákem vymyšlený telefonní rozhovor z místa pobytu (cestování).<br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>V roli zástupce turistické agentury zpracuje (sám nebo ve dvojici) prezentaci o zajímavé destinaci z dostupných zdrojů a místo prezentuje ostatním. | - složená podstatná jména, *compound nouns*<br>**▯ Gramatika, PTN**<br>- kontrast minulého času prostého a předpřítomného času prostého<br>**▪ Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- turistické atrakce<br>- prázdninové aktivity<br>- slova složená z oblasti cestování<br>**▯ Jazykové funkce**<br>- přijetí a odmítnutí návrhu<br>- vyjádření nestrannosti<br>**▯ Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- cestování<br>- článek, prázdninový blog<br>**▯ Reálie**<br>- *Alcatraz*<br>**Průřezová témata**<br>- člověk a životní prostředí<br>- informační a komunikační technologie (*fakultativně*)<br>**▪ Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura (tvoření slov)<br>- písemná a elektronická komunikace<br>- zeměpis | |
| **7. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám monologu/dialogu/článku o nakupování, obchodech a penězích/bohatství.<br>Odhadne význam neznámých výrazů a porozumí detailním informacím článku o milionáři.<br>Rozumí stavbě slovníkového hesla.<br>Identifikuje strukturu textu.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Sdělí hodnotu a měnu.<br>Uvede, v jakém obchodě se co dá koupit.<br>Vysvětlí, co by dělal, kdyby…<br>Formuluje jednoduše názor na témata spojená s nakupováním a penězi.<br>Doplní chybějící fráze do textu o osobnosti.<br>Napíše esej, ve které navrhne možnosti investování peněz a představí svou volbu. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení, práce se slovníkem a slovníkovým heslem<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní přízvuk<br>**▯ Gramatika, PTN**<br>- předminulý čas prostý | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše podrobně obrázek.<br>Uvede shody a rozdíly mezi dvěma obrázky, porovná obrázky.<br>Vyvozuje z obrázku.<br>Ústně formuluje svůj názor na možnosti investování peněz do školních aktivit podpořený argumenty.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>Vyjádří a obhájí své myšlenky a názory. | - typ 2 podmínkových vět<br>- slovesné vazby (infinitivy a gerundia)<br>- logické uspořádání písemného a mluveného projevu,<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- nákup a prodej, měny, obchody a služby, podnikání<br>- slovesa spojená s penězi a jejich předložkové vazby<br>- odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**Jazykové funkce**<br>- obhajování názoru, shrnutí názoru, porovnávání<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- nakupování, služby, peníze<br>- článek, úvaha o možnostech, jak utratit vyšší finanční obnos<br>**Reálie:**<br>- USA – *Wall Street*<br>- Světová hospodářská krize ve 30. letech 20. Století (*fakultativně*)<br>▪ **Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti<br>- člověk a svět práce<br>▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura (principy výstavby textu),<br>- ekonomika | |
| **8. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Porozumí hlavním bodům, detailním informacím a myšlenkám vyslechnuté zprávy a dialogu o zločinu.<br>Postihne informace, porozumí hlavním bodům, detailním informacím a myšlenkám vyslechnutého článku a interview o zločinci.<br>Porozumí hlavním bodům a myšlenkám tištěné zprávy o zločinu.<br>Vyhledá informace, porozumí hlavním bodům, detailním informacím a myšlenkám článku o zločinci a zločinu s vhodným využitím strategií čtení.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti** | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>**Gramatika, PTN**<br>- nepřímá řeč, souslednost časová | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše zločin formou koherentní zprávy / emailu.<br>Ústně popíše obrázek o kriminalitě.<br>Sdělí shody a rozdíly mezi dvěma obrázky o kriminalitě (popíše a porovná).<br>Vyvozuje z obrázku / spekuluje o obrázku o kriminalitě.<br>Formuluje svůj názor na míru závažnosti zločinů podpořený argumenty.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>V rozhovoru prezentuje svůj názor a podpoří jej argumenty.<br><br>*Fakultativně:*<br>**Mediační dovednosti**<br>Zprostředkuje sdělení partnera v komunikaci o zločinu (o tom, co viděl / co se mu stalo). | - odstavce, koherence textu<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- zločin a zločinci<br>- fyzický popis osoby<br>- ustálené fráze s předložkou, ustálená slovní spojení na téma policejní práce<br>- přípony pro tvorbu přídavných jmen, slova složená<br>▯ **Jazykové funkce**<br>- vyjádření váhavého názoru<br>▯ **Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- zločin a zločinci,<br>- článek, email, zpráva<br>▯ **Reálie**<br>- *Sherlock Holmes*<br>▪ **Průřezová témata**<br>- občan v demokratické společnosti<br>▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- český jazyk a literatura (literatura), právo | |
| **9. lekce** | | |
| **Receptivní řečové dovednosti**<br>Žák:<br>Postihne/pochopí specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu / čtenému textu o zařízeních/přístrojích.<br>Identifikuje úmysl mluvčího.<br>Identifikuje strukturu textu.<br>Postihne/pochopí specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu / čtenému textu o zařízeních/přístrojích.<br>S pomocí slovníku vyhledá předložkové vazby sloves.<br><br>**Produktivní řečové dovednosti**<br>Popíše materiál, tvar a funkci věcí kolem sebe.<br>Ústně popíše obrázky o přístrojích.<br>Ústně vyjádří souhlas nebo nesouhlas s názorem, formuluje svůj názor podpořený argumenty a podpoří jej argumenty.<br>Spekuluje o obrázku k tématu přístroje a vynálezy.<br>Ústně přednese a vyřeší stížnost na vadné zboží. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- čtení a práce s textem, strategie čtení, práce se slovníkem<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky<br>- písemný projev, odstavce<br>**interaktivní**<br>- rozhovor<br>- otázky a odpovědi<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)<br>▯ **Gramatika, PTN**<br>- trpný rod, spojky<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- popis předmětů a přístrojů (materiál, tvar, nabíjení, funkce)<br>- ustálená slovní spojení (sloveso a<br>- podstatné jméno)<br>- předložkové vazby sloves | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Napíše formální stížnost.<br>Přednese souvislý projev na zadané téma.<br><br>**Interaktivní řečové dovednosti**<br>Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů.<br>Reaguje na problém návrhem.<br>S partnerem v komunikaci hovoří o důležitosti vynálezů. | - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat<br>**▯ Jazykové funkce**<br>- vyjádření stížnosti<br>- shrnutí názoru<br>**▯ Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- moderní technologie – přístroje a vynálezy<br>- článek, formální stížnost<br><br>▪ **Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce<br>- informační a komunikační technologie<br>▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- informační a komunikační technologie, písemná a elektronická komunikace | |
| **Všeobecná a odborná témata a poznatky o zemích studovaného jazyka** | | |
| *Osvojené řečové dovednosti, jazykové prostředky včetně odborných se v průběhu výuky přirozeně propojují.*<br><br>Žák:<br>Rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů k daným tématům.<br>Odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření.<br>Čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty k daným tématům.<br>V textu k danému tématu nalezne důležité informace.<br>Vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě - dokáže rozsáhleji popsat ústně i písemně vybrané místo/město, vybranou zemi a její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí.<br>Dokáže zpracovat text v podobě např. reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, letáku, prezentace.<br>Dokáže prezentovat informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí a ČR. | *Osvojené řečové dovednosti, jazykové prostředky včetně odborných se v průběhu výuky přirozeně propojují.*<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>SZ k tématům:<br>- osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání<br>- vybrané země příslušné jazykové oblasti (např. Spojené státy americké, Velká Británie, Austrálie/Nový Zéland, Kanada)<br>- Česká republika<br><br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí<br>- informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice<br>- informativní texty | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| | - zpracování textu v podobě např. reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, letáku, prezentace | |
| **Odborná oblast studia** | | |
| Žák:<br>Rrozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem známých odborných výrazů.<br>Čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty k daným tématům včetně jednoduchých textů odborných.<br>Zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace odborného charakteru z vyslechnutého nebo přečteného textu.<br>Samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje s využitím odborné slovní zásoby myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, dopisu, odpovědi na dopis apod.<br>Umí přeložit přiměřený text obsahující známou odbornou slovní zásobu<br>Reaguje komunikativně správně v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků.<br>Dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci k odbornému tématu a sdělit své stanovisko.<br>Dokáže získat a poskytnout informace v oblasti pracovní – občerstvení, pracovní postup, popis, objednávka, jednání s budoucím zaměstnavatelem apod.<br>Ovládá odbornou slovní zásobu svého učebního oboru, písmem i slovem.<br>Vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru.<br>Pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti. | **Řečové dovednosti:**<br>**receptivní**<br>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů na odborné téma<br>- čtení a práce s textem včetně odborného<br>**produktivní**<br>- ústní projev zaměřený situačně i tematicky dle oboru studia<br>- písemný projev - zpracování textu (např. recept, výrobní postup, propagační leták produktu, popis, dopis) zahrnující odbornou slovní zásobu<br>**interaktivní**<br>- rozhovor vztahující se k odbornému tématu<br>- otázky a odpovědi vztahující se k odbornému tématu<br><br>**Jazykové prostředky a pravopis**<br>▪ **Gramatika, PTN**<br>- opakování a shrnutí probraného učiva<br>▪ **Slovní zásoba a slovotvorba**<br>- odborná SZ<br>**Jazykové funkce**<br>- obraty k zahájení a ukončení komunikace<br>- pozdrav, prosba, žádost, poděkování<br>- vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání<br>**Témata, komunikační situace a typy textů**<br>- práce a zaměstnání – občerstvení, pracovní oděv, pracoviště, výrobní postup, produkty, objednávka, jednání s budoucím zaměstnavatelem apod.<br><br>**Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce<br>▪ **Průřezová témata**<br>- člověk a svět práce<br>- informační a komunikační technologie | **16** |

| | | |
|---|---|---|
| | ▪ **Mezipředmětové vztahy**<br>- informační a komunikační technologie, písemná a elektronická komunikace | |

Maturita Solutions, 3rd edition, pre-intermediate, lekce 6–9

## Anglický jazyk

**Ročník: 3.** (56 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br>Zná nejběžnější slovesa pojící se s dalším slovesem ve tvaru infinitivu s „to“.<br>Zná nejběžnější slovesa pojící se s dalším slovesem ve tvaru gerundia s koncovkou –ing.<br>Rozlišuje různé tvary a významy modálních sloves: povinnost, možnost, nutnost, schopnost, příkaz, zákaz apod. | **Gramatika**<br>Uses of the infinitive with to<br>Uses of the gerund (veb+ing)<br>Have to, don´t have to, must, mustn´t | **8** |
| Ovládá okruh sloves vyžadujících další sloveso ve tvaru infinitivu a/nebo gerundia.<br>Zná nejběžnější přídavná jména a příslušné předložky, které se s nimi pojí.<br>Zná názvy běžných nemocí, dokáže popsat své zdravotní obtíže.<br>Dorozumí se v lékárně při vyzvedávání léků. | **Lexikologie, tematické okruhy**<br>Verbs + infinitive<br>Verbs+ gerund<br>Adjectives+prepositions<br>Going to a pharmacy<br>Feeling ill | |
| V kontextu správně používá modální sloveso should.<br>Gramaticky správně tvoří podmínkové věty, zejména kondicionál I. typu.<br>Rozezná použití přivlastňovacích zájmen nesamostatných a samostatných. | **Gramatika**<br>Should<br>First conditional<br>Possessive pronouns | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Rozlišuje různé významy a použití slovesa get.<br>Zná okruh nejběžnějších dvojic sloves, jejichž významy nerodilí mluvčí často zaměňují.<br>V kontextu vhodně používá příslovce způsobu.<br>Správně vyslovuje homofona, čte plynule přičemž dodržuje pravidla správné výslovnosti a intonace. | **Lexikologie, tematické okruhy**<br>Get<br>Confusing verbs<br>Adverbs of manner<br>Homophones, reading aloud | |
| Gramaticky správně tvoří podmínkové věty, zejména kondicionál II. typu.<br>Správně používá předpřítomný čas ve spojení s for, since.<br>Rozpozná kontext pro užití předpřítomného času a minulého času prostého. | **Gramatika**<br>Second conditional<br>Present perfect+ for, since<br>Present perfect versus past simple | **8** |
| Ovládá základní slovní zásobu z okruhu zvířata.<br>Správně používá fráze a příslušná slovní spojení k vyjádření strachu a obav.<br>Při čtení kopíruje výslovnost, intonaci a větný přízvuk podle rodilého mluvčího.<br>Rozumí psanému i slyšenému textu týkajícímu se životopisu známé osobnosti.<br>Dokáže se zeptat na cestu, podrobně popíše cestu a naviguje ostatní. | **Lexikologie, tematické okruhy**<br>animals and insects<br>words related to fear<br>phrases with for and since<br>sentence stress<br>biographies<br>asking how to get there, directions | |
| Pomocí dynamických sloves (action verbs) vyjádří příslušný úkon a pohyb.<br>Zná nejběžnější frázová slovesa, dodržuje pořadí jednotlivých složek.<br>Tvoří a v kontextu správně používá trpný rod sloves. | **Gramatika**<br>Expressing movement<br>Word order of phrasal verbs<br>The passive | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Rozumí textu o sportu, vede dialog na téma sport, ovládá běžnou slovní zásobu.<br>Ovládá nejběžnější frázová slovesa.<br>Zná názvy jednotlivých států a národností. | **Lexikologie, tematické okruhy**<br>Sports, expressing movement<br>Phrasal verbs<br>People from different countries | |
| V kontextu správně používá vazbu used to.<br>K vyjádření možnosti používá způsobové sloveso might.<br>K vyjádření souhlasu používá příslušné slovní spojení se so/neither | **Gramatika**<br>Used to<br>Might<br>So, neither+auxiliaries | **8** |
| Rozumí psanému i slyšenému textu o škole, zná názvy školních předmětů.<br>V rámci slovotvorby dokáže odvodit podstatné jméno od dalších slovních druhů, zejména od slovesa.<br>Pomocí příslušných slovních spojení vyjádří rozdíly a podobnosti.<br>Dokáže se domluvit po telefonu, vede telefonní rozhovor na určité téma. | **Lexikologie, tematické okruhy**<br>Shool subjects<br>Word building: noun formation<br>Similarities and differences<br>On the phone | |
| Tvoří a v kontextu správně používá předminulý čas prostý.<br>Rozumí principu souslednosti časové v angličtině.<br>Rozlišuje slovosled v podmětných a předmětných otázkách. | **Gramatika**<br>Past perfect<br>Reported speech<br>Questions without auxiliaries | **8** |
| Rozumí textu s časovými určeními.<br>Rozlišuje různý význam a vazbu sloves say a tell.<br>Tvoří otázku a dokáže se zeptat na informace s pomocí tázacích slov. | **Lexikologie, tematické okruhy**<br>Time expressions<br>Say or tell<br>Revision of question words | |
| Ovládá odbornou slovní zásobu svého učebního oboru, písmem i slovem. | **Příprava k závěrečné zkoušce:** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| | Specifická odborná slovní zásoba konkrétního učebního oboru<br><br>**Fakultativní učivo:**<br>Opakování gramatiky a tematických okruhů 3. ročníku | |

**English File pre-intermediate, lekce 7-12.**

## *Společenskovědní vzdělávání*

# Občanská nauka

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Občanská nauka je předmětem, kde dochází především ke zvyšování úrovně a přehledu žáků v oblasti společensko-občanské. Připravuje žáky na aktivní a odpovědný občanský život, kultivuje historické vědomí žáků a učí je srovnávat historii se současností. Zároveň poskytuje žákům základní orientaci v právním systému České republiky a připravuje je pro aplikaci právních norem v pracovním i občanském životě. Důraz není kladen na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání.
Základním cílem předmětu je pozitivně ovlivnit hodnotovou orientaci žáků tak, aby porozuměli sami sobě, společnosti, světu, ve kterém žijí, aby jednali zodpovědně a uvážlivě k vlastnímu i veřejnému prospěchu.
Učivo je rozděleno do tematických celků a výuka je zaměřena na ochranu člověka, základy poskytování první pomoci, člověka a společnost, na vztah státu a občana, na profesní komunikaci, etickou výchovu, na českou státnost a právo a na získávání orientace v aktuálním dění v ČR, EU a ve světě a na jejich vzájemné vztahy.

**Mezipředmětové vztahy:**
český jazyk a literatura, tělesná výchova, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- využívají svých společenskovědních dovedností a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého

sociálního nebo občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního a právního charakteru,
- uznávají jako základní lidskou hodnotu život a ochraňují jej,
- neničí majetek, chrání jej,
- jednají v zájmu udržitelného rozvoje,
- vystupují kultivovaně a dodržuje zásady etiky při obchodních jednáních,
- vysvětlí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- chrání sebe i své okolí při mimořádných událostech,
- umí obhajovat lidská práva,
- přistupují bez předsudků ke všem etnickým a kulturním skupinám,
- jsou připraveni na vedení jednání s orgány státní správy, včetně zajištění náležité dokumentace,
- formulují věcně a formálně správně své názory na sociální, politické, ekonomické a praktické etické otázky, dokážou je náležitě podložit argumenty, diskutovat o nich s partnery.

Výuka probíhá
1. ročník .....1,5 hod/týdně
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev. Hodnotí se vědomosti, schopnost vyjadřování, logické uvažování, schopnost vidět danou problematiku v širších souvislostech, aktivita žáka. Součástí je také sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, problémové vyučování, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí, besed.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:

- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:

- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- orientuje se v právní problematice,
- formuluje své požadavky,
- předchází konfliktům, a pokud se nějaké objeví, dokáže je adekvátně řešit.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- rozumí tabulkám, grafům, schématům,
- reálně odhadne výši veřejných rozpočtů, cenu veřejných zakázek,
- pracuje s jednoduchými statistickými údaji.

h) **Digitální kompetence**

Absolvent:

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;

- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

# Občanská nauka

**Ročník: 1.** (48 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Ochrana člověka za mimořádných situací** | **2** |
| Osvojí si základní pojmy. | Základní pojmy | |
| Ovládá varovné signály. | Varovné signály a chování po jejich vyhlášení | |
| Je připraven na mimořádné situace. | Evakuace, evakuační zavazadlo, prostředky individuální ochrany | |
| | **Od člověka ke společnosti** | **24** |
| Dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích. | Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině a ve společnosti | |
| Rozpozná, kdy hovoříme o zdravém vývoji a jaké stránky osobnosti rozvíjíme. | Vývoj a rozvoj člověka | |
| Vysvětlí, jaké vlastnosti se projevují u různých lidí v různých situacích. | | |
| Chápe význam etického chování. | Hodnotový žebříček (systém) a jeho utváření | |
| Pojmenuje a uvědomí si svoje silné a slabé stránky. | Poznání vlastních silných a slabých stránek | |
| Osvojí si principy a normy chování. | Společenská kultura – principy a normy chování | |
| Stanoví a charakterizuje jednotlivé části utvářející komplex mezilidských vztahů. | Mezilidské vztahy | |
| Dokáže objasnit význam lidských. vlastností, komunikace a slušného chování v mezilidských vztazích. | | |
| Pochopí, jak důležité je umění naslouchat. | | |
| Pochopí, že konflikt je přirozenou součástí mezilidských vztahů. | Konflikty a jejich zvládání | |
| Zvládá vnitřní i vnější konflikty. | | |
| Dokáže asertivně řešit to, čeho chce dosáhnout. | | |
| Objasní si význam zdraví pro svůj život. | Zdraví a jeho ochrana | |
| Vyvodí si správný životní styl, který umožňuje zdravější a šťastnější život. | | |
| Charakterizuje specifika stravování | Diferencovaná strava | |

| | | |
|---|---|---|
| vybraných skupin lidí podle věku a pracovních podmínek<br>Posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví jak kompenzovat jejich nežádoucí účinky. | Stravování vybraných skupin lidí podle věku a pracovních podmínek | |
| Pozná, že psychohygiena je návod, jak pečovat o zachování duševního zdraví.<br>Zjistí význam zálib proti nebezpečí nudy.<br>Naučí se překonávat překážky a reagovat na stres a frustraci. | Duševní zdraví | |
| Popíše účinky, druhy a formy závislosti.<br>Pochopí, že drogou se pro člověka může stát cokoliv. | Formy závislosti | |
| Objasní si postavení a význam alternativního hnutí v životě člověka. | Alternativní hnutí | |
| Vysvětlí pojmy společnost, veřejnost, spolek. | Sociální útvary | |
| Vyjmenuje vlastnosti potřebné pro partnerství, manželství. | Manželé a partneři | |
| Chápe, že sexuální zdrženlivost a věrnost vede k prevenci před nežádoucím těhotenstvím, pohlavními chorobami a AIDS. | Sexuální zdrženlivost | |
| Určí postavení rodiny ve společnosti a vysvětlí její vývojové etapy. | Rodina a její vývoj | |
| Vymezí funkce rodiny a objasní význam dobrých vztahů v rodině. | Funkce rodiny | |
| Popíše vrstevnické skupiny a jejich charakteristické znaky.<br>Posoudí, co je a co není šikana a vandalismus. | Vrstevnické skupiny a vztahy v nich | |
| Porovná postavení mužů a žen v dlouhodobém společenském vývoji až po dnešek. | Postavení mužů a žen ve společnosti | |
| Objasní jednotlivé formy pohybu lidí.<br>Vymezí hlavní příčiny lidské netolerance. | Migrace, emigrace, lidská tolerance a nesnášenlivost | |
| Stanoví charakteristiky a postavení národů, ras a menšin ve společnosti. | Národy (etnika), rasy, menšiny ve společnosti | |
| Objasní příčiny a podstatu sociální nerovnosti ve společnosti a posoudí možnosti jejího řešení. | Sociální nerovnost a chudoba ve společnosti | |
| | **Kultura:** | |
| Vysvětlí, co je hmotná a duchovní kultura, umění. | Kulturní instituce v ČR a v regionu<br>Kultura národností na našem území | |

| | | |
|---|---|---|
| Porovná znaky kultur na našem území.<br>Zváží, jak se jednotlivé kultury mohou ovlivňovat a obohacovat.<br>Popisuje společenské chování v dané situaci. | Ochrana a využití kulturních hodnot<br>Kultura bydlení a odívání<br>Estetika v běžném životě | |
| Zamyslí se nad významem víry v našem životě a rozliší jednotlivé druhy náboženství.<br>Ukáže, že svoboda víry je základní právo člověka. | Náboženství, sekty, církve, náboženský fundamentalismus | **20** |
| | **Stát a občan** | |
| Charakterizuje demokracii, její zásady, hodnoty a principy.<br>Popíše hlavní problémy v demokratickém státě, jako je korupce nebo kriminalita<br>Objasní úlohu současného demokratického státu. | Stát a demokracie | |
| Charakterizuje občanskou společnost a ukáže její aktivující základy a činitele.<br>Na příkladech ze společenského dění doloží občanskou angažovanost a vysvětlí, proč je nezbytná. | Občanská společnost | |
| Popíše český politický systém.<br>Vysvětlí význam ústavy pro chod státu a společnosti. | Politický systém ČR, ústava | |
| Určí úlohu politických stran a svobodných voleb. | Politika, ideologie, politické strany a volby | |
| Vysvětlí význam sdělovacích prostředků jako jednoho z nástrojů politických stran ve volbách. | Hromadné sdělovací prostředky a jejich vliv na veřejné mínění a životní styl | |
| Dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl člověka. | Komerční reklama | |
| Objasní strukturu a úlohu parlamentu ve státě. | Parlament (moc zákonodárná) | |
| Objasní postavení prezidenta ve státě a jeho pravomoci.<br>Objasní úlohu vlády ve státě, její strukturu a druhy vlád. | Prezident republiky, vláda (moc výkonná) | |
| Objasní význam Ústavního soudu ve státě.<br>Vysvětlí postavení, úlohu a organizaci soudů. | Ústavní soud, soudy (moc soudní) | |
| Vysvětlí proč jsou extremistické názory nebezpečné. | Aktuální česká extremistická scéna, mládež a extremismus | |

| | | |
|---|---|---|
| Rozlišuje pozitivní jednání od jednání nedemokratického.<br><br>Zdůvodní důležitost existence a dodržování lidských práv ve společnosti.<br>Pochopí postavení a význam ochránce práv.<br>Ukáže na práva dětí v rámci celosvětového společenství. | **Lidská práva**<br>Lidská práva a jejich dodržování<br><br>Ochránce práv<br>Práva dětí | **2** |

## Občanská nauka

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br><br>Popíše, jak bude reagovat a postupovat při úniku nebezpečných látek.<br><br>Popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé současné společnosti rozvrstveni.<br><br>Dokáže rozlišit lidská a občanská práva.<br>Zná svá občanská práva a povinnosti.<br>Na příkladech z dění v ČR vyvodí, jaké se projevuje politický radikalismus nebo extremismus.<br>Vysvětlí, proč postihovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí.<br>Ukáže na důležitost přístupu občany k informacím a jejich význam pro udržení demokracie.<br>Dokáže stanovit úlohu hromadných sdělovacích prostředků a určit jejich strukturu a organizaci.<br><br>Dovede objasnit pojem práva, souvislost vzniku práva se vznikem státu a popsat charakteristiku právního státu.<br>Popíše činnost policie, soudů, advokacie | **Ochrana člověka za mimořádných situací**<br>Havárie s únikem nebezpečných látek<br><br>**Člověk v lidské společnosti**<br>Lidská společnost a společenské skupiny a jejich vrstvy<br><br>**Člověk jako občan v demokratickém státě**<br>Občanská práva a povinnosti<br><br>Politický radikalismus, extremismus a terorismus<br><br>Teror a terorismus<br><br>Svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím<br><br>**Člověk a právo**<br>Právo, právní stát, spravedlnost | **1**<br><br>**1**<br><br>**8**<br><br>**5** |

| | | |
|---|---|---|
| a notářství. | Státní zastupitelství, advokacie, notářství | |
| Objasní, za jakých podmínek je člověk způsobilý k právním úkonům.<br>Zdůvodní, kdy a za jakých podmínek má člověk trestní odpovědnost.<br>Aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání. | **Trestní právo**<br>Orgány činné v trestním řízení (policie, soud, vyšetřovatel)<br>Trestní vyšetřování a trest, druhy kriminality, trestů<br>Trestní odpovědnost<br>Kriminalita dětí, mladistvých | **4** |
| Charakterizuje obsah občanského práva.<br>Rozliší mezi děděním ze zákona a ze závěti.<br>Popíše, jaké závazky vyplývají ze smluv běžných v praktickém životě a z vlastnického práva.<br>Hájí své spotřebitelské zájmy, např. uplatnění reklamace. | **Občanské právo**<br>Dědění, závazkové právo<br><br>Vlastnictví, odpovědnost za škodu | **4** |
| Zvládá hlavní právní předpisy, které řeší rodinné právo.<br>Vysvětlí rozdíl mezi civilní a církevní formou uzavření manželství.<br>Vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyhledá v této oblasti práva informace a pomoc při řešení konkrétního problému.<br>Posoudí, jaké problémy přináší rozvod manželům a jejich dětem.<br><br>Vysvětlí práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu. | **Rodinné právo**<br>Postavení mužů a žen ve společnosti<br>Manželství<br><br>Vztahy mezi manželi<br><br>Rodiče a děti, náhradní péče, vyživovací povinnost<br>Hospodaření jednotlivce a rodiny<br>Zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu. | **4** |
| Vyhledá potřebné informace pracovního práva v zákoníku práce.<br>Orientuje se v základních pracovněprávních pojmech.<br>Aplikuje získané vědomosti na konkrétní podmínky a situace.<br>Vysvětlí, jaká je nutnost základní orientace v pracovněprávních vztazích.<br>Věcně správně argumentuje při navozování modelových situací. | **Pracovní právo**<br>Zákoník práce<br><br>Pracovní poměr<br><br>Pracovní spory | **5** |

# Občanská nauka

**Ročník: 3.** (28 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Ochrana člověka za mimořádných situací** | **3** |
| Prakticky zvládne první pomoc zraněnému. | První pomoc, život zachraňující úkony – dýchání z plic do plic, PP při zástavě srdce, šoku | |
| Popíše, jak bude reagovat a postupovat při radiačním úniku. | Radiační havárie a ochrana při radiačním úniku | |
| | Prevence úrazů a nemocí | |
| | **Československá a česká státnost v průběhu dějin** | **13** |
| Popíše nejdůležitější události historie českých zemí. | Dějiny českého státu | |
| Objasní důvody rozpadu R-U a popíše vznik ČSR. | Vznik samostatné ČSR | |
| Vysvětlí důsledky vlivu nacismu a Mnichovské dohody. | Období 1. republiky, Mnichovská dohoda, fašismus | |
| Popíše perzekuce a život v protektorátu. | Protektorát Čechy a Morava, II. svět. válka, holocaust, genocida | |
| Objasní význam partyzánského hnutí a vysvětlí podíl Rudé armády a spojeneckých vojsk na osvobození. | Osvobození 1945 | |
| Dokáže vysvětlit vliv nástupu komunistů na následný život ve společnosti. | Poválečný vývoj ČSR, nastolení komunistické diktatury, politické procesy, kolektivizace | |
| Objasní snahy o reformu v rámci tehdejšího politického systému a období tzv. normalizace. | Jaro 1968, 21. srpen 1968<br>Normalizace | |
| Vysvětlí význam Charty 77. | Charta 77 | |
| Zhodnotí vliv 17. listopadu na další dění ve státě. | Obnova demokracie v Československu | |
| Objasní důvody, které vedly k rozpadu Československa. | Rozpad Československa a vznik České republiky | |
| | **Česká republika, Evropa a svět** | **12** |
| Dovede najít ČR na mapě, udá základní informace a uvede sousední státy. | Česká republika a její sousedé | |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše státní symboly. | České státní a národní symboly | |
| Uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a velmi chudých. | Současný svět, bohaté a chudé země, velmoci | |
| Na příkladech z hospodářství, kulturní a politické sféry popíše projevy globalizace. | Globalizace | |
| Uvede hlavní problémy světa - ekologické, přelidnění, ideologické, náboženské, národnostní. | Globální problémy | |
| Na příkladu vysvětlí, jaké metody teroristé používají a proč. | Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě | |
| Na mapě lokalizuje ohniska bojů. | Ohniska napětí a bojů v soudobém světě | |
| Uvede hlavní úkoly OSN. | OSN | |
| Určí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky. | Integrace ČR | |
| Zhodnotí význam a členství ČR v NATO. | NATO | |
| Zdůvodní existenci EU, ovládá strukturu EU. | Evropská unie, hlavní orgány EU | |
| Uvede povinnosti a výhody plynoucí našim občanům z členství v EU. | Život v EU | |

*Přírodovědné vzdělávání*

# Chemie

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Výuka chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.

Mezipředmětové vztahy:
matematika, fyzika, biologie a ekologie, informatika, suroviny, technologie, speciální technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- znají využití základních chemických látek v odborné praxi i v běžném životě,
- vhodně aplikují vědomosti o chemických látkách při práci s nimi,
- dodržují bezpečnostní předpisy při manipulaci s chemickými látkami,
- posuzují chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy,
- nakládají s materiály, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí,
- zváží možná rizika při manipulaci a skladování chemických látek,
- poskytují první pomoc při úrazech chemickými látkami,
- chrání sebe i své okolí při živelních pohromách a v případě chemické havárie,
- třídí odpady,
- uvědomují si, co znamená pojem trvale udržitelný rozvoj a co pro něj můžeme udělat,
- kladou si otázky o okolním světě a vyhledávají k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi,
- znají vhodnou manipulaci s rozpouštědly, louhy a kyselinami.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev, zaměřený na formulaci myšlenek a schopnost stručně se vyjádřit k určité otázce. Součástí je hodnocení individuální

práce žáků zaměřené na vyhledávání informací a zajímavostí. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i ve společenských a přírodních vědách a v ostatních oblastech života.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

### f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- uvědomuje si, že používané suroviny i pomocné látky mají chemické vlastnosti a ovlivňují kvalitu výrobku, zdraví konzumenta a prodejnost výrobků,
- uvědomuje si, že technologické procesy mají chemickou, biochemickou a fyzikálně-chemickou podstatu

### g) Matematické kompetence

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

### h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;

# Chemie

**Ročník: 1.** (32 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Obecná chemie, chemické látky a jejich vlastnosti** | **10** |
| Dokáže porovnat chemické a fyzikální vlastnosti látek. | Předmět chemie a obecné chemie<br>Chemický průmysl, formy hmoty<br>Chemické a fyzikální vlastnosti látek | |
| Rozliší směs a čistou látku.<br>Roztoky<br>Popíše praktické příklady oddělování složek směsi. | Klasifikace látek – látky čisté a směsi, roztoky, složení směsí – vyjadřování<br>Oddělování složek směsi | |
| Popíše stavbu atomu, odvodí počty elementárních částic. | Stavba a složení atomu | |
| Provádí jednoduché chemické výpočty. | Výpočty v chemii | |
| Zná princip vzniku chemické vazby.<br>Zná značky a názvy vybraných prvků, ze vzorce odvodí složení sloučeniny. | Chemická vazba, molekuly, makromolekuly<br>Chemická symbolika | |
| Zná princip uspořádání prvků v tabulce. | Periodická soustava prvků | |
| Rozliší chemický a fyzikální děj.<br>Zná význam a příklady katalyzátorů. | Chemický děj, katalyzátor, chemická rovnice | |
| Zná praktické využití různých typů reakcí. | Druhy chemických reakcí | |
| | **Anorganická chemie** | |
| | Předmět anorganické chemie | **9** |
| Umí napsat vzorec a název jednoduchých anorganických sloučenin. | Základy názvosloví anorganických látek (oxidy, hydroxidy) | |
| | Významné prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi | |
| Zná vlastnosti uvedených prvků a jejich nejdůležitějších sloučenin a jejich význam pro obor, pro život.<br>Popíše charakteristické vlastnosti kovů a nekovů. | Nekovy: vlastnosti, význam a nejdůležitější sloučeniny (H,O,N,C)<br>Kovy: vlastnosti, význam, princip výroby, použití (Fe, Al, Cu) | |
| | **Organická chemie** | |
| | Předmět organické chemie, průmysl organické chemie | **8** |
| Rozliší jednoduché organické a anorganické sloučeniny. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Rozliší nasycené a nenasycené vazby, sloučeniny.<br><br>Pro jednoduché sloučeniny napíše jednotlivé typy vzorců.<br>Zná homologickou řadu alkanů, odvodí název alkylu.<br>Pojmenuje jednoduché uhlovodíky, charakterizuje nejdůležitější skupiny, zná význam a využití nejdůležitějších uhlovodíků.<br>Podle názvu a vzorce rozliší monomer a polymer.<br>Popíše vznik uvedených surovin, těžbu a zpracování.<br>Zná význam nejdůležitějších alkoholů.<br>Zná karboxylové kyseliny nejdůležitější pro potravinářskou praxi. | Vaznost C,H,O v organických sloučeninách, vazby mezi 2 C atomy, C řetězce<br>Vzorce organických sloučenin (sumární, strukturní, racionální)<br>Princip názvosloví organických sloučenin<br>Uhlovodíky<br><br>Polymery – vznik, nejdůležitější příklady<br>Zdroje uhlovodíků – ropa, uhlí, zemní plyn<br>Alkoholy<br>Karboxylové kyseliny | |
| | **Biochemie** | |
| Zná rozdíl mezi statickou a dynamickou biochemií.<br>Vyjmenuje biogenní prvky.<br>Popíše znaky živé hmoty.<br>Rozlišuje látky stavební, sytící a ochranné.<br>Zná význam biokatalyzátorů.<br><br>Zná význam nukleových kyselin.<br>Charakterizuje autotrofní a heterotrofní organizmy.<br>Popíše lihové kvašení, mléčné a octové kysání. | Předmět biochemie, rozdělení<br><br>Biogenní prvky<br>Charakteristika živé hmoty<br>Rozdělení přírodních látek<br><br>Biokatalyzátory – rozdělení, význam v živé hmotě<br>Nukleové kyseliny<br>Procesy v živé hmotě – získávání energie<br>Biochemické děje | **5** |

# Fyzika

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Výuka fyziky přispívá k lepšímu a komplexnímu pochopení fyzikálních jevů a zákonů, k formování žádoucího vztahu k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům pochopit fyzikální děje. Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků pro profesní i občanský život.

Mezipředmětové vztahy:
matematika, chemie, biologie a ekologie, informatika, stroje a zařízení, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- využívají fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě,
- logicky uvažují a analyzují fyzikální jevy v praxi,
- vyhledávají a interpretují fyzikální informace a zaujímají k nim stanovisko vzhledem k oboru aranžér a propagace,
- rozumějí základním fyzikálním souvislostem a postavení člověka v přírodě,
- zdůvodňují vztah fyziky k profesnímu i osobnímu životu,
- posuzují vliv elektřiny a dalších forem energie na živé organismy,
- zváží možná rizika při manipulaci s elektrickým proudem,
- poskytují první pomoc při úrazech elektrickým proudem.

Výuka probíhá
2. ročník .....1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev, zaměřený na formulaci myšlenek a schopnost stručně se vyjádřit k určité otázce. Součástí je individuální práce žáků zaměřená na vyhledávání informací a zajímavostí. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

### a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i ve společenských a přírodních vědách a v ostatních oblastech života,
- umí používat a měřit základní fyzikální veličiny.

### b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí vlastní podstatě fyzikálních jevů, umí je verbálně vysvětlit,
- vyhledá správné řešení problému.

### c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata,
- dokáže své poznatky, výsledky měření nebo pozorování srozumitelně vysvětlit a nově získané zkušenosti předat jiným,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- chápe potřebu týmové práce,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy,
- chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

### e) Občanské kompetence

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- jedná ohleduplně, má smysl pro přesnost a správný odhad,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském

a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- chová se ekologicky, nenarušuje zdraví svých spolupracovníků např. nadměrným hlukem atd.,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací,
- tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:
- uvědomuje si, že používané suroviny i pomocné látky mají fyzikální vlastnosti, které ovlivňují jejich chování při zpracování a dopravě,
- uvědomuje si, že technologické procesy mají chemickou, biochemickou a fyzikálně-chemickou podstatu.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:
- analyzuje text s číselným zadáním,
- řeší zadání s číselnými operacemi,
- při řešení fyzikálních úloh využívá matematických algoritmů,
- vytvoří jednoduchý graf, tabulku.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

# Fyzika

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Mechanika** | **9** |
| Umí převádět jednotky fyzikálních veličin. | Fyzikální veličiny a jednotky SI | |
| Rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu. | Přímočaré pohyby, pohyb po kružnici | |
| | Newtonovy pohybové zákony | |
| Určí síly, které působí na tělesa, a popíše, co tyto síly způsobují. | Síly v přírodě, gravitace | |
| | Posuvný a otáčivý pohyb | |
| Určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly. | Mechanická práce a energie | |
| | Skládání sil | |
| Vysvětlí na příkladech platnost o zákona zachování mechanické energie. | Tlakové síly a tlak v tekutinách | |
| Určí výslednici sil působících na těleso. | | |
| Aplikuje Pascalův a Archimédův zákon do praxe. | Pascalův a Archimédův zákon | |
| | **Vesmír** | **5** |
| Popíše teorii vzniku a vývoje vesmíru. | Vznik a vývoj vesmíru | |
| Zná příklady základních typů hvězd. | Galaxie a hvězdy | |
| Charakterizuje Slunce jako hvězdu. | Slunce, planety a jejich pohyby | |
| Popíše objekty ve sluneční soustavě. | Asteroidy a komety | |
| | **Termika** | **4** |
| Vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi. | Teplota, teplotní roztažnost látek | |
| | Teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa | |
| Vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny. | | |
| Popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů. | Tepelné motory | |
| | Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství | |
| | **Vlnění a optika** | **6** |
| Rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření. | Mechanické kmitání a vlnění | |
| Charakterizuje základní vlastnosti zvuku, chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu. | Zvukové vlnění | |

| | | |
|---|---|---|
| Charakterizuje světlo, jeho vlnovou délkou a rychlosti v různých prostředích.<br>Řeší úlohy na odraz a lom světla, na zobrazení zrcadly a čočkami.<br>Vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad.<br>Popíše význam různých druhů elektromagnetického záření. | Světlo a jeho šíření<br><br>Zrcadla a čočky, oko<br><br>Druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření | |
| | **Fyzika atomu** | **3** |
| Popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu.<br>Popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony.<br>Vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením.<br>Popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru. | Model atomu<br><br>Nukleony, radioaktivita, jaderné záření<br><br>Jaderná energie a její využití | |
| | **Elektřina a magnetismus** | **5** |
| Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj.<br>Řeší úlohy s použitím Ohmova zákona.<br>Popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN.<br>Určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem.<br><br>Popíše princip výroby elektrického proudu, jeho transformaci a přenos. | Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče<br>Elektrický proud v látkách<br>Polovodiče<br><br>Magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce<br>Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie | |

# Biologie a ekologie

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Učivo předmětu Biologie a ekologie se zaměřuje na poznání obecně platných podmínek života na Zemi, včetně podmínek pro život člověka.
Úkolem tohoto předmětu je vést žáky od pochopení základních biologických a ekologických souvislostí v přírodě a biosociální podstaty člověka k poznání vztahů člověka a jeho životního prostředí, dále ovlivňovat nejen racionální stránku osobnosti člověka, ale také stránku morální, emocionální a estetickou a rozvíjet tak žádoucí aktivitu žáků. Žáci se mají naučit chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi, uvědomit si význam poznávání ekologických vztahů, nezbytnost komplexní ochrany přírody a dodržování zásad trvale udržitelného rozvoje.

**Mezipředmětové vztahy:**
občanská nauka, fyzika, chemie, informatika, stroje a zařízení, technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- zvažují při plánování a posuzování odborné a pracovní činnosti její vliv na životní prostředí,
- nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí,
- chrání sebe a své okolí v případě chemické a radiační havárie.
- chápou souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami,
- respektují postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a principy udržitelného rozvoje,
- používají vědomosti o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje,
- samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů,
- odpovědně jednají a aktivně se podílejí na řešení environmentálních problémů,
- esteticky a citově vnímají své okolí a přírodní prostředí,
- žijí podle zásad zdravého životního stylu a chovají se odpovědně ke svému zdraví.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev, zaměřený na formulaci myšlenek a schopnost stručně se vyjádřit k určité otázce. Součástí je individuální práce žáků zaměřená na vyhledávání informací a zajímavostí. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se vhodně v psaném i mluveném projevu, umí klást otázky i formulovat odpovědi a komunikovat v rámci skupiny,
- správně se vyjadřuje, používá terminologii i symboliku,
- vhodně se prezentuje, dokáže obhájit svoje stanoviska.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- spoluvytváří příjemné a klima ve skupině,
- dokáže jasně formulovat vlastní návrhy a zároveň respektuje a zvažuje podněty druhých,
- dokáže přesvědčit vhodnou argumentací o správnosti navrženého řešení.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost za život a zdraví ostatních,
- pozná závažné negativní vlivy životního prostředí na člověka a jeho zdraví a význam prevence onemocnění,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi,

- má přehled o organizacích ochrany přírody a prostředí v ČR a o problémech na lokální i globální úrovni.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- umí aplikovat získané znalosti do každodenního jednání a chování,
- osobním příkladem v občanském i profesním životě přispívá k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu,
- osvojuje si technologické metody a pracovní postupy šetrné k životnímu prostředí,
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápe ji jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi,
- správně používá a převádí běžné jednotky.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

# Biologie a ekologie

**Ročník: 1.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Základní poznatky z biologie** | **16** |
| Uvede možnosti vzniku života na Zemi. | Vznik a vývoj života na Zemi | |
| Vyjádří vlastnosti živých soustav. | Vlastnosti živých soustav | |
| Popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku, vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní, prokaryotickou a eukaryotickou buňkou. Charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku. | Buňka | |
| Uvede základní skupiny organismů. | Rozmanitost organismů a jejich charakteristika | |
| Objasní význam genetiky. | Dědičnost a proměnlivost | |
| Popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav. | Stavba a funkce lidského organismu | |
| Popíše trávicí systém (gastrointestinální trakt) člověka a jeho funkce. Chápe procesy probíhající při trávení a vstřebávání živin. Uvede mechanické i chemické prostředky trávení. Objasní princip vylučování zbytků potravin. Uvede nemoci trávicího ústrojí. | Gastrointestinální trakt | |
| Uvede příklady bakteriálních, virových, civilizačních nemocí a možnosti jejich prevence. | Zdraví a nemoc | |
| Chápe význam výživy při léčbě některých chorob. | Alimentární nákazy | |
| | **Ekologie** | **9** |
| Vysvětlí základní ekologické pojmy. Rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života. Vymezí pojmy: druh, populace, společenstvo, ekosystém. Objasní vztahy mezi organismy ve společenstvu. Uvede příklad potravního řetězce. | Základní ekologické pojmy<br>Podmínky života abiotické – sluneční záření, ovzduší, voda, půda<br>Biotické podmínky života – jedinec, druh, populace, společenstvo<br>Ekosystémy<br>Vztahy mezi populacemi<br>Potravní řetězce<br>Koloběh látek v přírodě a tok energie | |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického.<br>Charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem. | Typy krajiny | |
| | **Člověk a životní prostředí** | **7** |
| Popíše jak faktory životního prostředí ovlivňují životní prostředí.<br>Popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody. | Vzájemné vztahy mezi člověkem a ŽP | |
| Hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky ŽP. | Vliv činností člověka na ŽP | |
| Charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti posoudí jejich škodlivost vůči ŽP. | Přírodní zdroje energie a surovin | |
| Popíše způsoby nakládání s odpady. | Odpady | |
| Uvede příklady globálních problémů ŽP a možnosti řešení. | Globální problémy ŽP | |
| Uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě a jejich vliv na zdraví. | Ochrana rostlin a živočichů | |
| Zdůvodní nutnost ochrany rostlin, živočichů, krajiny. | Ochrana krajiny, chráněná území | |
| Vyhledá chráněná území v ČR. | Nástroje společnosti na ochranu ŽP | |
| Zdůvodní odpovědnost jedince za ochranu přírody. | Odpovědnost jedince k ochraně ŽP | |
| Vysvětlí principy zásady udržitelného rozvoje. | Zásady udržitelného rozvoje | |
| Navrhne řešení vybraného environmentálního problému.<br>Popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdravý a životů obyvatel. | | |

*Matematické vzdělávání*

# Matematika

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Matematika plní nejen funkci nejen všeobecně vzdělávací, ale má především funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Vyučování probíhá ve vazbě na ostatní přírodovědné vzdělávací předměty a na předměty odborné. Matematika vede k formování všestranně rozvinutého člověka, k rozvoji rozumové a mravní složky osobnosti, důslednosti, přesnosti a vytrvalosti. Obecným cílem předmětu matematika je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

**Mezipředmětové vztahy:**
český jazyk, chemie, fyzika, biologie a ekologie, informatika, suroviny, stroje a zařízení, technologie, speciální technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- rozumějí zadání matematické úlohy,
- využívají matematické postupy a metody při řešení praktických úloh,
- analyzují zadanou úlohu, vytvoří algebraický nebo geometrický model situace a úlohu vyřeší,
- provádějí odhad a kontrolu správnosti výsledku,
- získávají informace z tabulek, grafů a diagramů a využívají tyto nástroje pro prezentaci svých výpočtů,
- používají při práci kalkulátor, výpočetní techniku, rýsovací potřeby a matematickou literaturu,
- správně používají a převádějí běžné jednotky,
- používají pojmy kvantifikujícího charakteru,
- efektivně aplikují matematické postupy při řešení obchodních případů,
- efektivně organizují svůj čas vymezený pro splnění zadaného úkolu,
- aplikují znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně
2. ročník .....1,5 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Hodnocení žáků je prováděno kombinací ústního zkoušení se zápisem na tabuli a písemného zkoušení v časovém rozsahu 10 - 20 minut. Hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí ani sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.
Předepsané písemné práce.

## Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech, samostatná a skupinová práce žáků.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- efektivně se učí, stanoví si jednotlivé činnosti a postupy, vyhodnocuje realizaci a výsledky,
- nové matematické poznatky přijímá, analyzuje a je schopen je použít v praxi.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- porozumí zadání úkolu,
- umí získat informace potřebné k řešení problémů,
- určí varianty a optimální způsob řešení,
- vyhodnotí a ověří správnost postupu.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přesně a srozumitelně,
- rozumí matematickým symbolům a užívá je,
- formuluje a obhajuje své názory.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- pracuje ve skupině, spolupracuje s ostatními členy skupiny při hledání řešení daného úkolu,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně v zájmu svém i v zájmu veřejném,
- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování,
- jedná v souladu s morálními principy,
- umí myslet kriticky, tvořit si vlastní úsudek a diskutovat o něm.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- jedná ekonomicky v pracovním procesu i běžném životě,
- zvažuje možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady,
- měl by být schopen rozvíjet vlastní podnikatelské aktivity,
- má reálnou představu o možnostech svého uplatnění po absolvování studia.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- chápe matematické pojmy a umí je aplikovat,
- je schopen matematicky argumentovat,
- vyhodnocuje informace získané z různých zdrojů (grafů, diagramů, tabulek, internetu),
- provede reálný odhad výsledku řešení úkolu,
- naučí se přesnosti a preciznosti,
- používá odbornou literaturu, internet, kalkulátor, rýsovací potřeby, tabulky.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;

Pozn.: Matematika je specifický předmět, ve kterém lze jen velmi těžko daná průřezová témata aplikovat. Omezeně to lze např. u procent, úměrnosti, ve statistice, posloupnostech, v kombinatorice, finanční matematice, případně u pravděpodobnosti.

Ačkoliv se první tři jmenovaná témata jen velmi obtížně zařazují ve vzdělávací složce výchovně vzdělávacího procesu, o to více je jim věnováno ve složce výchovné.

# Matematika

**Ročník: 1.** (32 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák:** | | |
| | **Operace s čísly** | **20** |
| Provádí aritmetické operace v množině reálných čísel. | Číselný obor R. | |
| Porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly. | Aritmetické operace v číselných oborech R. | |
| Používá různé zápisy reálného čísla. | | |
| Určí řád reálného čísla. | | |
| Zaokrouhlí reálné číslo. | Různé zápisy reálného čísla. | |
| Znázorní reálné číslo na číselné ose. | | |
| Zapíše a znázorní interval. | Intervaly jako číselné množiny. | |
| Provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik). | Operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik). | |
| Určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru. | Mocniny s celočíselným mocnitelem. Odmocniny. | |
| Řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu. | Užití procentového počtu. | |
| Provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem. | | |
| Orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů. | Základy finanční matematiky. Slovní úlohy. | |
| Provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok. | | |
| Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | | |
| | **Číselné a algebraické výrazy** | **8** |
| Provádí operace s číselnými výrazy. | Číselné výrazy<br>Mnohočleny | |
| Určí definiční obor lomeného výrazu. | Lomené výrazy | |
| Provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy. | Algebraické výrazy | |

| | | |
|---|---|---|
| Rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin.<br>Modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání.<br>Na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů.<br>Interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | Definiční obor lomeného výrazu<br><br>Slovní úlohy<br><br>**Pololetní písemná práce** (+ oprava) | **4** |

## Matematika

**Ročník: 2.** (48 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák:**<br><br>Řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R.<br>Řeší v R soustavy lineárních rovnic.<br>Řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy.<br>Vyjádří neznámou ze vzorce.<br>Užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh.<br>Při řešení účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | **Řešení rovnic a nerovnic**<br>Lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou<br>Soustavy lineárních rovnic a nerovnic<br><br>Rovnice s neznámou ve jmenovateli<br>Úpravy rovnic<br>Vyjádření neznámé ze vzorce<br>Slovní úlohy | **16** |
| Dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce.<br>Určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní.<br>Rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot. | **Funkce**<br>Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce<br>Vlastnosti funkce | **13** |

| | | |
|---|---|---|
| Určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic.<br>V úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak.<br>Řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce.<br><br>Slovní úlohy | **15** |
| Užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka.<br>Sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků.<br>Graficky rozdělí úsečku v daném poměru.<br>Graficky změní velikost úsečky v daném poměru.<br>Určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | **Planimetrie**<br>Planimetrické pojmy<br>Polohové vztahy rovinných útvarů<br>Metrické vlastnosti rovinných útvarů<br><br>Trojúhelníky | **4** |
| | **Pololetní písemná práce** (+ oprava) | |

## Matematika

**Ročník: 3.** (42 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák:**<br><br>Užívá pojmy úhel a jeho velikost. | **Goniometrie a trigonometrie; Planimetrie**<br>Goniometrické funkce sin α, cos α, tg α v intervalu $0°<\alpha<90°$ | **17** |

| | | |
|---|---|---|
| Vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci sin α, cos α, tg α.<br>Určí hodnoty sin α, cos α, tg α pro 0°<α<90° pomocí kalkulátoru.<br>Řeší praktické polohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.<br><br>Řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy.<br>Určí obvod a obsah kruhu.<br>Určí vzájemnou polohu přímky a kružnice.<br>Určí obvod a obsah složených rovinných útvarů.<br>Užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku<br>Slovní úlohy<br><br>Trojúhelníky<br><br>Kružnice, kruh a jejich části<br><br>Rovinné útvary – konvexní a nekonvexní<br>Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky<br>Složené útvary | |
| Určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin.<br>Určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin.<br>Určuje odchylku dvou přímek přímky a roviny, dvou rovin.<br>Charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části.<br>Určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie.<br>Využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa.<br>Aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání.<br>Užívá a převádí jednotky objemu.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | **Stereometrie**<br>Polohové vztahy prostorových útvarů<br><br>Metrické vztahy prostorových útvarů<br><br>Tělesa a jejich sítě<br><br>Složená tělesa<br><br>Výpočet povrchu a objemu těles, složených těles | **16** |

| | | |
|---|---|---|
| Užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev.<br><br>Určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | **Pravděpodobnost v praktických úlohách**<br>Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu<br>Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev<br>Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu | **7** |
| Užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr.<br>Porovnává soubory dat.<br>Interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách.<br>Určí aritmetický průměr.<br>Určí četnost a relativní četnost znaku.<br>Čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji.<br>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. | **Práce s daty v praktických úlohách**<br>Statistický soubor a jeho charakteristika<br><br>Aritmetický průměr<br>Četnost a relativní četnost znaku<br><br>Statistická data v grafech a tabulkách | **12** |
| | **Pololetní písemná práce** (+ oprava) | **4** |

*Vzdělávání pro zdraví*

# Tělesná výchova

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, v němž dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáků. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněná sportovním prostředím, kde je prováděna. 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.
Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: sportovní a rytmická gymnastika, všeobecný tělesný pohybový rozvoj, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly, lyžování, bruslení.
Tělesná výchova je realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních dnech (např. bruslení, hry, kurzy). Sportovní kurzy budou zaměřeny na následující oblasti: lyžařské a snowboardové kurzy.

**Mezipředmětové vztahy:**
český jazyk, chemie, fyzika, biologie a ekologie, občanská nauka, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- váží si zdraví a cílevědomě je chrání, rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví,
- pojímají zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života,
- využívají pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví,
- racionálně jednají v situacích osobního a veřejného ohrožení,
- vyrovnávají nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž,
- usilují o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti,
- odmítají drogy a jiné škodliviny jako neslučitelné se zdravím a sportem,
- využívají pohybových činností, pravidel soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play,
- poskytují první pomoc v situacích ohrožení

Výuka probíhá
1. ročník.....2 hodiny/týdně
2. ročník.....1 hodiny/týdně
3. ročník.....1 hodiny/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni z výsledků vzdělávání, důraz je kladen na pohybový projev. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu spojená s názornou ukázkou.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

### a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

### b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému – herní situaci,
- vyhledá správné řešení postupu.

### c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- používá verbální i neverbální komunikaci a vyjadřuje se pomocí tělocvičné terminologie,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- vyslechne a přijímá pokyny vedoucího družstva,
- otevírá prostor k diskusi o taktice družstva.

### d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- vede a řídí skupinu a dodržuje pravidla fair play,
- prezentuje a podporuje myšlenky olympijského hnutí,
- podá první pomoc při úrazech,
- odmítá jakékoliv návykové látky škodlivé zdraví,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

### e) Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- rozvíjí spolupráci uvnitř kolektivu sportovního družstva,
- rozděluje a přijímá úkoly v rámci sportovního družstva,
- aktivně uplatňuje získané dovednosti pro svůj zdravý rozvoj.

### f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- rozvíjí své tělesné a duševní předpoklady k vyvážení zátěže z povolání.

### g) Matematické kompetence

Absolvent:

- řeší zadání s číselnými operacemi při záznamu a kontrole výsledků soutěží.

### h) Digitální kompetence

Absolvent:

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

# Tělesná výchova

**Ročník: 1.** (64 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **První pomoc** | **4** |
| Zná základní bezpečnostní opatření při TV.<br>Prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.<br>Umí poskytnout první pomoc. | Úrazy a náhlé zdravotní příhody<br>Prevence úrazů a nemocí<br>Poranění při hromadném zasažení obyvatel<br>Stavy bezprostředně ohrožující život | |
| Zná metody rozvoje pohybových schopností a dovedností.<br>Uplatňuje zásady sportovního tréninku.<br>Je schopen kultivovat své pohybové aktivity. | | |
| | **Význam výživy pro organismus** | **10** |
| Chápe výživu jako důležitou součást zdraví.<br>Vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam.<br>Charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v organismu člověka.<br>Vysvětlí speciální stavy metabolismu.<br>Objasní význam vody v organismu.<br>Vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin.<br>Pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin a s výživovými normami. | Význam a funkce jednotlivých živin<br>Metabolismus sacharidů, tuků a bílkovin<br>Význam vody v organismu<br>Energetická a biologická hodnota potravin | |
| | **Atletika** | **10** |
| Dosáhne přiměřené výkonnosti při běžích.<br>Zvládne základní techniku skoku do dálky, hodu míčkem nebo granátem.<br>Dokáže zapisovat a sledovat výkony druhých.<br>Dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým aktivitám. | Průpravná cvičení pro jednotlivé atletické činnosti: běh (sprinty, vytrvalostní), skok daleký, hod (míčkem nebo granátem)<br>Základy evidence výkonů | |
| | **Sportovní a rytmická gymnastika** | **10** |
| Zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím.<br>Zvládá základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii.<br>Provede různé druhy přeskoku. | Kondiční gymnastika<br>Trampolína<br>Akrobacie | |

| | | |
|---|---|---|
| Zvládá základní cviky na kruzích.<br>Vyšplhá na tyči i na laně.<br>Je seznámen s kondičními a tanečními programy - aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika, tanec.<br>Umí vytvořit pohybovou skladbu. | Přeskok<br>Kruhy<br>Šplh<br>Aerobní cvičení<br>Krokové variace lidových a moderních tanců | |
| | *** Bruslení** | **4** |
| Zvládá jízdu na bruslích vpřed, vzad, zastavení. | Základy bruslení na ledě nebo in-line | |
| | **Sportovní hry** | **12** |
| Zvládá herní činnosti jednotlivce volejbalu a košíkové a základy hry.<br>Provede základní údržbu náčiní a hřišť před utkáním a po utkání.<br><br>Zvládne základní pravidla sportovních her.<br>Absolvuje a dokáže provést základní průpravné prvky. | Základní míčové hry<br>Sportovní hry a jejich význam pro rozvoj herních dovedností<br>Specifikace bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách<br>Základní pravidla sportovních her, závodů a soutěží | |
| Zvládá základní prvky sebeobrany.<br>Naučí se základní pádové technice. | **Úpoly** | **2** |
| | **Všeobecný tělesný a pohybový rozvoj** | **4** |
| Zvládá pořadová cvičení.<br>Aplikuje cvičení průpravná, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací a tvořivá.<br>Aplikuje cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti, obratnosti, vytrvalosti, rychlosti a síly s využitím nářadí a náčiní (lavičky, žebřiny, plné míče, švihadla, tyče, činky).<br>Zvládá dechová cvičení.<br>Zvládá cvičení pro správné držení těla. | Význam pohybu pro zdraví<br>Prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti<br>Zásady sportovního tréninku | |
| | **Turistika a sporty v přírodě** | **4** |
| Umí se orientovat v krajině. | Turistické akce<br>Orientace v krajině | |
| | **Testování tělesné zdatnosti** | **4** |
| Pozná správně a chybně provedené činnosti. | Pohybové testy<br>Měření výkonů | |

| | | |
|---|---|---|
| Umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu.<br>Ověří úroveň tělesné zdatnosti.<br><br>Získá znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování.<br>Zná základní pravidla pobytu na horách.<br>Zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a na běžeckých lyžích.<br><br>Zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví.<br>Je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. | *** Lyžování - kurz**<br>Základy sjezdového a běžeckého lyžování<br>Chování při pobytu v horském prostředí<br><br>**Zdravotní tělesná výchova**<br>(podle doporučení lékaře)<br>Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení<br>Pohybové aktivity (gymnastické cvičení, hry, plavání a turistika)<br>Kontraindikované pohybové aktivity | |

* dle možností školy

## Tělesná výchova

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br><br>Zná základní bezpečnostní opatření při tělesné výchově .<br>Zná základy první pomoci<br>Chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu.<br>Uvědomuje si význam sportovního tréninku pro upevňování zdraví.<br>Chápe principy adaptace na tělesnou zátěž.<br>Dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu.<br>Uvědomuje si a chápe nezbytnost dodržování zásad správné výživy pro zdraví člověka a chápe důležitost | **Teoretické poznatky**<br>Hygiena a bezpečnost při tělesné výchově<br>Základy první pomoci<br><br>Zdravotně preventivní význam pravidelného pohybu a cvičení<br><br>Vyhledávání informací<br>Zásady správné výživy | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| racionální stravy.<br>Rozlišuje jednotlivé druhy stravy a alternativní směry ve výživě.<br>Uvede příklady změn nutričního chování a vysvětli jejich rizik. | Druhy stravy (smíšená, vegetariánská a veganská, alternativní směry, nové směry)<br>Životní styl<br><br>Změny nutričního chování | |
| Zvládá základní techniku štafetových běhů.<br>Zvládá základní techniku nízkého a polovysokého startu.<br>Dosáhne přiměřené výkonnosti při běžích.<br>Zvládá základní techniku skoku do dálky a hodu granátem. | **Atletika**<br>běh (sprinty, vytrvalostní), skok daleký, hod granátem | **5** |
| Zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím.<br>Zvládá základní cviky a jednoduché sestav akrobacii a přeskoku.<br>Zacvičí vlastní jednoduchou sestavu na kruzích.<br>Provede základní cviky na kladině.<br>Vyšplhá na tyči i na laně v daném čase.<br>Zvládá základní prvky rytmické gymnastiky.<br>Zvládá základy aerobiku. | **Sportovní a rytmická gymnastika**<br>Kondiční gymnastika<br>Trampolína<br>Akrobacie<br>Přeskok<br>Kruhy<br>Kladina<br>Šplh<br>Rytmická gymnastika<br><br>Aerobik | **5** |
| Zvládá jízdu na bruslích vpřed, vzad a zastavení. | *** Bruslení**<br>Základy bruslení na ledě nebo in-line | **4** |
| Zvládá základní pravidla a herní činnosti jednotlivce v košíkové, volejbalu a florbalu a základy hry.<br>Absolvuje a dokáže provést základní průpravné prvky.<br>Dovede rozlišit jednání fair play do nesportovního chování.<br>Dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží. | **Sportovní hry**<br>Košíková<br>Florbal<br>Volejbal<br>Specifikace bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách | **4** |
| Zvládá základní prvky sebeobrany. | | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Úpoly** | |
| Zvládá pořadová cvičení.<br>Aplikuje cvičení průpravná, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací a tvořivá.<br>Aplikuje cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti, obratnosti, vytrvalosti, rychlosti a síly s využitím nářadí a náčiní (lavičky, žebřiny, plné míče, švihadla, tyče, činky).<br>Zvládá dechová cvičení.<br>Zvládá cvičení pro správné držení těla.<br>Dovede uplatnit základy taktiky v základních sportovních odvětvích.<br>Využívá pohybovou činnost pro zvyšování tělesné zdatnosti. | **Všeobecný tělesný a pohybový rozvoj**<br>Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. | **2** |
| Umí se orientovat v krajině. | **Turistika a sporty v přírodě**<br>Turistické akce<br>Orientace v krajině | **4** |
| Pozná správně a chybně provedené činnosti.<br>Umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu.<br>Ověří úroveň tělesné zdatnosti. | **Testování tělesné zdatnosti**<br>Pohybové testy<br>Měření výkonů | **2** |
| Získá znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování.<br>Zná základní pravidla pobytu na horách.<br>Zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a na běžeckých lyžích. | *** Lyžování - kurz**<br>Základy sjezdového a běžeckého lyžování<br>Chování při pobytu v horském prostředí | |

* dle možností školy

# Tělesná výchova

**Ročník: 3.** (28 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br><br>Volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám a dovede je udržovat a ošetřovat.<br>Komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii.<br>Zná principy rozvoje pohybových schopností a dovedností.<br>Zná negativní vliv drog na tělesný organismus. | **Teoretické poznatky**<br><br>Komunikace při sportu<br><br>Vliv drogových a jiných závislostí na tělesný výkon a zdraví<br>Odborné názvosloví, výzbroj, výstroj, údržba | **2** |
| Dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích. | **Atletika**<br>Běhy<br>Skoky | **6** |
| Aplikuje průpravná cvičení pro jednotlivé atletické činnosti.<br>Zvládá základy kondičního cvičení s nářadím a náčiním.<br>Zvládá základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii a přeskoku.<br>Provede základní sestavu cviků na kruzích a na kladině.<br>Vyšplhá na tyči i na laně v daném čase.<br>Je seznámen s kondičními a tanečními programy, jako jsou aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika a tance. | **Sportovní a rytmická gymnastika**<br>Kondiční gymnastika<br><br>Akrobacie<br>Přeskok<br>Kruhy<br>Kladina<br>Šplh<br>Cvičení s některým z náčiní<br>Trampolína | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| Dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost.<br><br>Umí se orientovat v přírodě. | **Turistika a sporty v přírodě**<br>Turistické akce<br>Orientace v krajině | **4** |
| Zvládá základní pravidla, herní činnosti jednotlivce basketbalu, volejbalu, stolního tenisu a herní systémy. | **Sportovní hry**<br>Basketbal<br>Volejbal<br>Stolní tenis | **6** |
| Absolvuje a dokáže provést základní průpravné prvky.<br>Zvládne základní prvky sebeobrany.<br>Aplikuje základy proti případnému útoku soupeře. | **Úpoly**<br>Pohybové činnosti<br><br>Sebeobrana | **2** |
| Zvládá pořadová cvičení.<br>Aplikuje cvičení průpravná, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací a tvořivá.<br>Aplikuje cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti, obratnosti, vytrvalosti, rychlosti a síly s využitím nářadí a náčiní (lavičky, žebřiny, plné míče, švihadla, tyče, činky).<br>Zvládá dechová cvičení.<br>Zvládá cvičení pro správné držení těla.<br>Dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit. | **Všeobecný tělesný a pohybový rozvoj**<br>Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. | **2** |
| Pozná správně a chybně provedené činnosti.<br>Umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu.<br>Ověří úroveň tělesné zdatnosti. | **Testování tělesné zdatnosti**<br>Pohybové testy<br>Měření výkonů | **2** |
| Získá znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování. | *** Lyžování - kurz** | |

| | | |
|---|---|---|
| Zná základní pravidla pobytu na horách.<br>Zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a na běžeckých lyžích. | Základy sjezdového a běžeckého lyžování<br>Chování při pobytu v horském prostředí | |

* dle možností školy

*Informatické vzdělávání*

# Informatika

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2025 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět Informatika komplexně rozvíjí znalosti žáků v oblasti nejmodernějších trendů elektronického zpracování informací s důrazem na jejich praktické využití při práci doma, škole a následně v profesionálním životě. Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.
Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů. Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich.
Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

Místem realizace předmětu Informatika jsou specializované učebny výpočetní techniky.

**Mezipředmětové vztahy:**
matematika, ekonomika, technologie, speciální technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, aby absolventi:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli
- a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující

algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.
- získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- získali sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- získali schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly;
- byli schopni přijímat otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- získali motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z práce na PC a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním. Často je zařazována práce ve skupinách.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

### a) Kompetence k učení

Absolvent:
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
-

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:

- vyjadřuje se přesně a srozumitelně,
- formuluje a obhajuje své názory,
- komunikuje pomocí digitální technologie.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:

- pracuje ve skupině, spolupracuje s ostatními členy skupiny při hledání řešení daného úkolu,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně v zájmu svém i v zájmu veřejném,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- analyzuje texty,
- sestavuje nabídkové listy a prospekty,
- jazykově správně prezentuje své obchodní aktivity.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

## Informatika

**Ročník: 1.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | **Provozní řád v učebnách PC** | **1** |
| | **Data, informace a modelování** | |
| Interpretuje data (získá z dat informace).<br>Posuzuje množství informace v datech.<br>Vyslovuje předpovědi na základě dat.<br>Uvědomuje si omezení použitých modelů.<br>Odhaluje chyby v datech. | Data a informace, interpretace dat<br>Informace a množství informace v datech<br>Chyby v datech a kontrola dat | **10** |
| Porovná různé příklady kódování dat a jejich použití.<br>Vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí. | Kódování informací a dat<br>Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě | |
| S porozuměním používá různé datové formáty.<br>Ovládá konverzi mezi různými formáty téhož obsahu. | Datové formáty<br>Kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) | |
| Formuluje problém a požadavky na jeho řešení.<br>Získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému.<br>Používá systémový přístup k řešení problémů, pro řešení problému sestaví model.<br>Převede data z jednoho modelu do jiného.<br>Najde nedostatky daného modelu a odstraní je.<br>Porovná různé modely s ohledem na kvalitu řešení daného problému. | Model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa) | |
| | **Textový editor Word** | **8** |
| | **Tabulkový procesor Excel** | |
| Vytváří, upravuje a umí uchovávat textové dokumenty.<br>Vytváří, upravuje a umí uchovávat běžné práce s tabulkovým procesorem. (editace, matematické operace, příprav a pro tisk, tisk).<br>Ve vhodném formátu vytváří jednoduché multimediální dokumenty, v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace. | Tabulky, výpočty (zadání vzorce), grafy<br>Tvorba maker a jejich použití | **7** |
| | **PowerPoint** | **6** |

# Informatika

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Tvorba, testování a provoz softwaru** | **8** |
| | *Požadavky a analýza* | |
| Určí, zda je daný postup algoritmem.<br>Vysvětlí daný algoritmus, program.<br>Rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému.<br>Zobecní řešení pro širší třídu problémů.<br>Ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu.<br>Hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější.<br>Vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska. | Specifikace a popis řešeného problému, požadavky na řešení<br>Analýza a dekompozice (rozložení) problému | |
| | *Tvorba a vývoj*<br>Základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídící příkazy, cykly) | **8** |
| | Návrh algoritmů a datových struktur | |
| | Zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) | |
| | Využívání hotových komponent | |
| Sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje. | *Testování*<br>Způsoby testování programu<br>Druhy chyb, chybové hlášky | **4** |
| | *Běh a provoz*<br>Verze programu, instalace a aktualizace programu | |
| Používá základní programové konstrukce. | Hlášení a evidence závad<br>Nápověda a licence programu | **4** |
| | **Informační systémy** | |
| **V**ysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží.<br>Porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti.<br>Uvede příklady informačních systémů ve svém oboru.<br>Vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání. | Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů<br>Informační systémy využívané v oboru | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| Formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém.<br><br>Navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů.<br>Navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek.<br><br>Otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění. | *Ukládání a zpracování dat*<br>Tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda<br>Řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat<br><br>*Vývoj informačního systému*<br>Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu<br>Návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník | |

## Informatika

**Ročník: 3.** (28 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br><br>Identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události.<br><br>Ukáže, které koncepty se nemění a které ano.<br>Vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty.<br><br>Rozumí fungování hardwaru a periferií natolik, aby je mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nové.<br>Popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly.<br><br>Rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy, nastavuje sdílení a zálohování dat. | **Digitální technologie**<br><br>**Hardware a software**<br><br>Zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost<br>Současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty<br><br>Připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory<br><br>Souborový systém a paměťová úložiště<br><br>Operační systémy<br><br>Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, | **10** |

| | | |
|---|---|---|
| Na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí.<br>Efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle.<br><br>Porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna.<br>Rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat.<br>Identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními.<br>Poradí druhým při řešení typických závad.<br>Chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím.<br>Reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost.<br><br>Vytváří, spravuje a chrání s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa, jednu či více digitálních identit.<br>Kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně.<br>V případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např.rabbit hole). | grafický software, software pro oblast 3D technologií)<br><br>Zařízení s vestavěnými systémy<br><br>**Počítačové sítě a síťové služby**<br>Typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí<br><br>Principy fungování webu a cloudových služeb<br>**Bezpečnost v digitálním prostředí**<br>Způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např.: aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování)<br>Sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat)<br>Digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy<br>Digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií<br>Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.<br><br>**Textový editor Word**<br><br>**Tabulkový procesor Excel**<br>Tabulky, výpočty (zadání vzorce), grafy<br>Tvorba maker a jejich použití<br><br>**PowerPoint**<br><br>**<u>Opakování 1.-3. ročníku</u>** | **4**<br><br>**5**<br><br>**1**<br><br>**1**<br><br>**1**<br><br>**2** |

*Tento ŠVP je platný pro žáky, kteří byli přijati ke studiu nejpozději ve školním roce 2024/2025*

# Informační a komunikační technologie

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět informační a komunikační technologie komplexně rozvíjí znalosti žáků v oblasti nejmodernějších trendů elektronického zpracování informací s důrazem na jejich praktické využití při práci doma, škole a následně v profesionálním životě. Je zaměřen nejen na zvládnutí elektronických technologií, ale především na zvládnutí práce s prostředky ICT a jejich efektivní využití v průběhu přípravy v jiných předmětech, v dalším vzdělávání, výkonu povolání i v soukromém a občanském životě jako velmi výkonného a výrazově svébytného nástroje doplňujícího klasické pracovní postupy. Po ukončení studia jsou žáci schopni samostatné práce s kancelářskými programy, rozhodování o vhodnosti jejich použití při řešení konkrétních i značně složitých zakázek.
Žáci si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.
Místem realizace předmětu informační a komunikační technologie jsou specializované učebny výpočetní techniky.

Mezipředmětové vztahy:
matematika, ekonomika, technologie, speciální technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- používají počítač s vědomím možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním prostředků informačních technologií,
- orientují se v běžném systému, chápou strukturu dat a možnosti jejich uložení, systém složek, ovládají operace se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání, změna atributů, případná editace souboru), odlišují a rozpoznají běžné typy souborů a pracují s nimi,
- pracují na uživatelské úrovni s operačním systémem,
- pracují s moderními verzemi běžných kancelářských programů (textový a tabulkový procesor, poštovní klient, program pro tvorbu prezentací),

- pracují s grafickým editorem (na základní úrovni),
- používají internet jako základní otevřený informační zdroj a využívají jeho přenosové a komunikační možnosti,
- vytvoří a upraví dokument a umístí jej na internetu,
- zajišťují prostřednictvím moderních technologií typické podnikové činnosti, např.: organizují a evidují zásobovací činnost, vedou podnikovou administrativu, zpracovávají doklady související s evidencí zásob, dlouhodobého majetku, zaměstnanců, prodeje a hlavní činnosti,
- aplikují a dodržují základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- používají zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznají možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a jsou schopni zajistit odstranění závad a možných rizik.

Výuka probíhá
3. ročník .....1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z práce na PC a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním. Často je zařazována práce ve skupinách.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**i) Kompetence k učení**

Absolvent:
- učí se efektivně využívat kancelářské programy,
- vyhledává potřebné informace.

**j) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- umí získat informace potřebné k řešení problémů,
- tyto informace používá a zpracovává.

**k) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přesně a srozumitelně,

- formuluje a obhajuje své názory,
- komunikuje pomocí výpočetní techniky.

**l) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- pracuje ve skupině, spolupracuje s ostatními členy skupiny při hledání řešení daného úkolu,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu.

**m) Občanské kompetence**

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně v zájmu svém i v zájmu veřejném,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

**n) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:
- sestavuje nabídkové listy a prospekty,
- jazykově správně prezentuje své obchodní aktivity.

**o) Matematické kompetence**

Absolvent:
- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

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

Absolvent:
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace,
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet.

## Informační a komunikační technologie

**Ročník: 3.** (28 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Provozní řád v učebnách PC** | **1** |
| | **Word** | **6** |
| Ovládá práci s aplikačním programovým vybavením, především s kancelářskými programy. | Složitější úpravy | |
| | **Excel** | **6** |
| Ovládá základní práce v databázovém procesoru – editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk.<br>Rozumí běžným i odborným grafický ztvárněným informacím. | Databáze | |
| | **Počítačová grafika** | **3** |
| Zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi.<br>Tvoří a upravuje na základní úrovni grafiku. | Malování<br>Zoner | |
| Ve vhodném formátu vytváří jednoduché multimediální dokumenty, v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace. | **PowerPoint** | **2** |
| | **Viry, antivirové programy** | **2** |
| Uvědomuje si možnosti a výhody, ale i rizika spojená s používáním výpočetní techniky a užívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a zničením a umí je aktualizovat. | Antivirová ochrana a její aktualizace<br>Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a zničením | |
| | **Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu** | **2** |
| | Počítačová síť, server, pracovní stanice. Připojení k síti | |

| | | |
|---|---|---|
| Chápe specifika práce v síti, včetně rizik, využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky.<br>Ovládá vyhledávání informací a používá filtrování.<br>Správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně vhodně prezentuje s ohledem na ostatní uživatele.<br><br>Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací.<br>Získává a využívá informace z internetu.<br>Orientuje se v získaných informacích<br>Samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá zasílání přílohy, její přijetí a otevření.<br>Využívá další funkce poštovního klienta.<br>Ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat. | **Internet**<br>Specifika práce v síti<br>Sdílení dokumentů a prostředků<br>Informace, práce s informacemi<br>Komunikace prostřednictvím internetu, e-mailu, chatu apod.<br><br>**Opakování učiva**<br><br>**Praktická práce na PC**<br>Grafické programy – problematika daného oboru | **3**<br><br>**3** |

## *Ekonomické vzdělávání*

# Ekonomika

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |

| | |
|---|---|
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Ekonomika vychází z poznatků, které se týkají rozvinutého tržního hospodářství, a s ostatními ekonomickými předměty je základem odborného vzdělávání. Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, cena a fungování trhu. Žáci se seznámí s podnikem, jeho definicí, funkcí a rozdělením, vysvětlí způsoby založení a zániku podniku. Pochopí jednotlivé činnosti, které v podniku probíhají, a znají jejich charakteristiku. Začlení podnik do systému národního hospodářství a pochopí vztahy k vnějším subjektům.
Cílem předmětu ekonomika je rozvíjet ekonomické myšlení žáků a umožnit jim pochopit mechanismus fungování tržní ekonomiky, porozumět podstatě podnikatelské činnosti a principu hospodaření podniku. Učitel klade důraz na ekonomickou podstatu činností obchodního podniku v podmínkách tržního hospodářství. Rozvíjí u nich schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské a podnikatelské činnosti a vychovává je k podnikatelskému myšlení, typickému pro tržní hospodářství.

**Mezipředmětové vztahy:**
informatika, matematika, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- orientují se v obchodně podnikatelských aktivitách tržních subjektů,
- poskytují informace o charakteristikách, funkcích výrobků, zboží, služeb,
- poskytují následnou zákaznickou podporu, pečují o zákazníka,
- evidují zásobovací činnost,
- zajišťují základní personální činnosti,
- zpracovávají doklady související s evidencí zásob, dlouhodobého majetku, zaměstnanců, prodeje a hlavní činnosti;
- orientují se v daňovém systému,
- provádějí platební styk a zpracovávají doklady související s hotovostním a bezhotovostním platebním stykem,
- sestavují kalkulace výrobků a služeb;
- vysvětlí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- zvažují při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady.

Výuka probíhá
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí prostřednictvím ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- zaujímá pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku,), pořizuje si poznámky,
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti pekařské výroby, zejména formou účastí na soutěžích a výstavách.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,
- uplatňuje při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formuluje větu při psaní propagačního textu, objednávek, reklamací,
- dodržuje jazykové (v psaném i mluveném projevu) a stylistické normy i odbornou terminologii,
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru pekařské terminologie,
- zpracovává administrativní písemnosti v obchodním styku,
- komunikuje se zákazníky v jednom světovém jazyce, rozvíjejí své dovednosti v něm.

**d) Personální kompetence a sociální kompetence**

Absolvent:

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i zákazníků, přijme radu i kritiku,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

**e) Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Absolvent:

- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu,
- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje,
- zajímá se o kulturní a politické dění u nás i ve světě.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- má odpovědný postoj k profesi pekaře i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven dále se vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupuje k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- vyhodnocuje informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály,
- provádí reálný odhad při operacích s penězi,
- aplikuje při aranžování či propagační činnosti znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

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

- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

# Ekonomika

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br><br>Správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy.<br><br>Definuje práci, přírodní zdroje a kapitál jako vstupy do výroby, rozlišuje jednotlivé části hospodářského procesu. | **Základy tržní ekonomiky**<br>Základní pojmy: ekonomie, ekonomika, potřeby, statky, služby, spotřeba a životní úroveň<br>Výrobní faktory, výroba a hospodářský proces | **4** |
| Posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku.<br>Rozumí a chápe fungování tržního mechanizmu. | **Trh**<br>Trh a jeho fungování, vlastnosti trhu, tržní subjekty, nabídka, poptávka, peníze, zboží a ceny | **5** |
| Popíše subjekty a ukazatele národního hospodářství.<br>Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům. | **Národní hospodářství**<br>Národní hospodářství, ziskový a neziskový sektor, výkonnost národního hospodářství, jeho ukazatele a inflace | **4** |
| Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství.<br>Definuje příjmy a výdaje státního rozpočtu. | **Státní rozpočet** | **2** |
| Vyhledá informace o pracovních nabídkách z různých zdrojů i v rámci EU.<br>Kontaktuje případné zaměstnavatele, zná zásady jednání při přijímacích pohovorech a konkurzech.<br>Připraví odpověď na nabídku zaměstnání.<br>Umí napsat žádost o místo a životopis.<br>Dokáže komunikovat s úřadem práce.<br>Umí si vyhledat možnosti rekvalifikace, popř. dalšího vzdělávání. | **Zaměstnanci**<br>Zaměstnání, hledání zaměstnání, žádost o místo a životopis | **5** |

| | | |
|---|---|---|
| Zná podmínky, za kterých má nárok na hmotné zabezpečení. | Služby úřadu práce, rekvalifikace, nezaměstnanost – podpora v nezaměstnanosti | |
| Uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy, např. při jednání se zaměstnavatelem o právech a povinnostech zaměstnanců.<br>Orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků.<br>Zná možnost ukončení pracovního poměru.<br>Umí stylizovat výpověď z pracovního poměru.<br>Zná specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy.<br>Popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci.<br>Dovede z textu fiktivní smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají práva a povinnosti. | **Zákoník práce**<br>vznik, změna a ukončení pracovního poměru<br>Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů ve vazbě na pracovní smlouvu a její obsah, pracovní doba (dovolená, přestávky a využívání pracovní doby, přesčasy atd.)<br>Organizace práce na pracovišti | **8** |
| Umí vysvětlit a vzájemně porovnat druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele.<br>Zná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance i zaměstnavatele. | Právo a mravní odpovědnost v běžném životě<br>**Škody**<br>Druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost za škodu, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele<br>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (včetně vlivu na ekologii) | **4** |

# Ekonomika

**Ročník: 3.** (56 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Podnikání, podnikatel** | **18** |
| Formuluje podstatu a cíle podnikání.<br>Zná právní formy a znaky podnikání.<br>Orientuje se v možnostech podnikání v regionu i oboru.<br>Zvládne jednání na živnostenském úřadu. | Podnikání, jeho právní formy, podnikatel a rizika podnikání | |
| Ví, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti. | Podnikání podle živnostenského zákona (druhy živností) | |
| Rozlišuje obchodní společnosti, ví, jaké jsou mezi nimi rozdíly a jak se společnost zakládá.<br>Orientuje se v zákoně o obchodních korporacích a v živnostenském zákoně. | Obchodní společnosti | |
| | Podnikání podle zákona o obchodních korporacích | |
| | **Podnik, jeho majetek a jeho hospodaření** | **5** |
| Vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr.<br>Sestaví zakladatelský rozpočet.<br>Rozlišuje jednotlivé druhy majetku.<br>Na příkladu vysvětlí povinnosti podnikatele vůči státu. | Zakládání podniku, podnikatelský záměr<br>Zakladatelský rozpočet<br>Povinnosti podnikatele<br>Struktura majetku a zdrojů jeho krytí | |
| | **Podnik, jeho majetek a jeho hospodaření** | **6** |
| Vysvětlí členění dlouhodobého majetku a jeho charakteristiky.<br>Objasní způsoby pořízení dlouhodobého majetku a jeho oceňování. | Dlouhodobý majetek – způsoby jeho pořízení a oceňování<br>Oběžný majetek | |
| Rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů a provede výpočet hospodářského výsledku, stanoví cenu ovlivněnou místem a obdobím zboží. | Náklady a výnosy, hospodářský výsledek<br>Cena zboží a Kalkulace cen<br>Investiční činnost | |

| | | |
|---|---|---|
| Rozpozná cenové triky a klamavé nabídky.<br>Sestaví základní strukturu ceny vlastního výrobku a řeší jednoduché kalkulace ceny. | | |
| | **Podnikové činnosti** | **6** |
| Objasní pojem výroby jako základní fáze hospodářského procesu.<br>Vymezí stupně rozpracovanosti výroby.<br>Rozpozná jednotlivé fáze výroby.<br>Vysvětlí zásady racionálního zásobování.<br>Popíše řízení zásob. | Výroba<br>Zásobování | |
| Popíše možnosti získávání pracovníků a možnosti jejich motivace, včetně zvyšování kvalifikace a odměňování.<br>Vysvětlí pojmy vlastní a cizí zdroje financování. | Personalistika | |
| | **Marketing**<br>Produkt | **3** |
| Rozliší jednotlivé možnosti financování z cizích zdrojů.<br>Objasní roli marketingu pro výrobek.<br>Objasní pojem marketingový mix.<br>Dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků.<br>Vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt.<br>Uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití.<br>Volí a používá základní marketingové nástroje. | Propagace – reklama, konkurence<br>Podpora prodeje, osobní prodej<br>Estetika provozovny.<br>Online komunikace, prezentace a nové technologie.<br>Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí. | |
| | **Peníze, mzdy, daně a pojistné**<br>Peníze – hotovostní a bezhotovostní platební styk | **3** |
| Orientuje se v platebním styku.<br>Orientuje se v bankovní soustavě.<br>Umí si vybrat vhodný bankovní produkt s ohledem na inflaci a umí použít měnový kurz.<br>Charakterizuje jednotlivé úvěrové produkty a jejich zajištění. | Banky a jejich služby, vkladové a úvěrové produkty | |

| | | |
|---|---|---|
| Provádí bezhotovostní platbu a dokáže sledovat peníze na účtu.<br>Vysvětlí úrokové sazby a význam RPSN.<br>Orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby.<br>Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům.<br><br>Rozliší formy mzdy.<br>Objasní jednotlivé složky hrubé mzdy.<br>Umí vypočítat čistou mzdu.<br>Orientuje se v zákonném a komerčním pojištění.<br>Umí vypočítat sociální odvody a zdravotní pojištění a daň z příjmů.<br>Vysvětlí proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění.<br><br><br>Vysvětlí rozdíl mezi daní přímou a nepřímou, zná význam těchto daní.<br>Řeší výpočet DPH a daně z příjmu.<br>Orientuje se, na koho se obrátit v tíživé situaci.<br>Vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří.<br>Chápe důsledky nesplácení úvěrů a dokáže navrhnout možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti.<br><br>Popíše zásady vedení daňové evidence.<br>Orientuje se v účetních dokladech.<br>Vyhotoví fakturu, dodací list, příjmový a výdajový pokladní doklad a skladovou kartu, včetně příjemky a výdejky.<br>Orientuje se v účetních knihách.<br>Vyhotoví jednoduché daňové přiznání. | Úroková míra, RPSN<br>Pojištění, pojistné produkty<br><br><br>Inflace<br><br><br><br>**Mzda**<br>Mzda časová a úkolová<br>Výpočet mzdy<br>Pojišťovací soustava<br>Sociální a zdravotní pojištění<br><br><br>Daň, subjekt daně, daňová přiznání, finanční úřad a význam daně.<br>Výpočet daně.<br><br>**Daňový systém**<br>Daňový systém v ČR<br>Daňová soustava – základ daně<br><br>Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům<br><br><br><br><br>**Daňová evidence**<br>Zásady a vedení daňové evidence<br>Účetní doklady – jejich členění<br>Oceňování majetku a závazků v daňové evidenci<br><br>Daňové přiznání fyzických osob | **7**<br><br>**3**<br><br>**5** |

*Technická a technologická příprava*

# Suroviny

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Učivo rozvíjí především odborné kompetence. Žáci pochopí souvislosti ve vztahu výživa a zdraví, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými normami.
Cílem vyučovacího předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské a cukrářské výrobě, o jejich složení a vlastnostech, použití a skladování. Žáci se seznámí s možnými hygienickými riziky potravinářských surovin. Klade se důraz na bezpečnost práce, výrobu bezpečných potravin, ekologii i hospodárné zacházení se surovinami.
Učivo obsahuje základní informace o fyziologii výživy a metabolismu a o základních směrech výživy. Dále učivo obsahuje informace o složení, vlastnostech, skladování jednotlivých surovin, o přípravě k jejich zpracování, vlivu na jakost výrobků a na zdraví člověka.

**Mezipředmětové vztahy:**
chemie, fyzika, biologie a ekologie, informatika, stroje a zařízení, technologie, speciální technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- znají složení a vlastnosti základních surovin pro pekařskou výrobu,
- používají klasické i nové suroviny při výrobě,
- vhodně manipuluje se surovinami a pomocnými látkami,
- znají způsoby zpracování surovin při přípravě k výrobě,
- vyberou pro určitý výrobek vhodné suroviny,
- znají vliv surovin na technologický proces a jakost výrobku,
- uvědomují si vliv výživy na zdraví člověka,
- používají hodnocení surovin dle kritických bodů HACCP.

Výuka probíhá
1. ročník …… 2 hod/týdně
2. ročník …… 1,5 hod/týdně
3. ročník …… 1,5 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního, písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému,
- využívá znalostí z ostatních odborných předmětů (technologie, výživa, stroje a zařízení), z odborného výcviku a z přírodovědných předmětů (hlavně chemie a biologie).

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně prezentuje sebe i své výrobky,
- používá vhodné odborné výrazy, dokáže zdůvodnit použití určité suroviny,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu,
- dokáže řídit pracovní skupiny, rozdělit a kontrolovat úkoly.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi,
- chápe a ctí tradici řemesla.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- vhodně reaguje na vnější podněty, přijímá radu i kritiku,
- jeví zájem o další vzdělávání,
- pečuje o své fyzické a duševní zdraví,
- zajímá se o kvalitu pracovního prostředí,
- chápe význam faktorů, které ovlivňují kvalitu a prodejnost výrobků,
- zná hygienické předpisy
- volí vhodné suroviny v závislosti na druhu výrobku,
- chápe a ctí tradici řemesla.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- orientuje se v procentech, zlomcích,
- je schopen kvalifikovaného odhadu.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;

# Suroviny

**Ročník: 1.** (64 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Jakostní znaky potravin** | **14** |
| Vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti při přejímce surovin do skaldu. | Jakost surovin a hodnocení jakosti výrobků | |
| Zná příčiny znehodnocení surovin. | Příčiny znehodnocování surovin<br>Vlivy fyzikálně chemické<br>Vlivy biologické | |
| Uvede zásady pro skladování potravin.<br>Vysvětlí změny probíhající při skladování potravin. | Zásady pro skladování a uchovávání surovin | |
| Rozlišuje pojmy minimální trvanlivost a „spotřebujte do“. | Záruční lhůta, přejímka | |
| Charakterizuje nejběžnější metody konzervace potravin, jejich výhody a nevýhody a uvede příklady použití. | Konzervace potravin – význam a způsoby | |
| | *** Obiloviny** | **10** |
| Charakterizuje obiloviny. | Vlastnosti a význam obilovin ve výživě | |
| Uvede význam obilovin ve výživě a příklady použití. | Druhy obilovin, jejich význam a využití | |
| Popíše stavbu obilného zrna, složení a význam hlavních částí. | Stavba obilného zrna, složení hlavních částí zrna | |
| Vysvětlí rozdíl mezi pšenicí tvrdou a obecnou. | Pšenice obecná, tvrdá – rozdíly, použití | |
| Uvede zásady pro skladování obilovin. | Skladování obilovin, škůdci | |
| | *** Mlýnské výrobky** | **14** |
| Popíše výrobu mouky.<br>Vysvětlí pojmy: stupeň vymletí, typové číslo, popeloviny v mouce, granulace. | Výroba mouky<br>Vliv mletí na složení a jakost mouky<br>Druhy mouky – rozdělení (podle původu, granulace, typového čísla) | |
| Vyjmenuje obsah hlavních složek pšeničné a žitné mouky. | Složení, druhy a vlastnosti pšeničné a žitné mouky | |
| Zná složení lepku, význam ve výživě a význam technologický.<br>Popíše vlastnosti a získávání lepku z mouky. | Pšeničné bílkoviny (lepek) – vlastnosti, význam, získávání lepku, posuzování kvality, vady lepku | |
| Popíše vlastnosti a význam škrobu v mouce z technologického hlediska a z hlediska výživy. | Pšeničný škrob – význam | |
| Vysvětlí význam nejdůležitějších enzymů v pšeničné mouce. | Enzymy v pšeničné mouce | |

| | | |
|---|---|---|
| Vysvětlí pojem zkvasitelné cukry, vláknina. | Další složky pšeničné mouky a jejich význam (zkvasitelné cukry, vláknina, popel, barviva) | |
| Popíše podmínky pro skladování mouky.<br>Vysvětlí procesy probíhající při dozrávání mouky. | Skladování a dozrávání mouky | |
| Vysvětlí vlastnosti žitných bílkovin.<br>Vysvětlí vliv škrobu, zkvasitelných cukrů a slizů na vlastnosti žitné mouky. | Žitné bílkoviny – vlastnosti, význam<br>Sacharidy v žitné mouce (škrob, zkvasitelné cukry, slizy) – vlastnosti, význam | |
| Vysvětlí význam nejdůležitějších enzymů v žitné mouce. | Enzymy v žitné mouce | |
| Popíše nejdůležitější metody pro posuzování jakosti žitné a pšeničné mouky. | Posuzování pekařské jakosti pšeničné a žitné mouky | |
| Popíše běžné vady a škůdce mouky.<br>Vysvětlí vlastnosti a použití extrudované a bezlepkové mouky. | Vady a škůdci mouky<br>Bezlepková mouka, extrudovaná mouka | |
| | *** Luštěniny** | **6** |
| Charakterizuje luštěniny.<br>Zná průměrné složení luštěnin.<br>Uvede příklady luštěnin a jejich použití.<br>Popíše význam luštěnin ve výživě.<br>Popíše skladování a použití sóji a podzemnice olejné. | Druhy luštěnin, jejich využití<br>Význam luštěnin ve výživě, složení<br>Zásady pro skladování a použití ve výrobě – sója, podzemnice olejná<br>Použití ve výrobě – sója, podzemnice olejná | |
| | *** Cukry a jiná sladidla** | **12** |
| Vysvětlí vznik cukru v rostlinách.<br>Popíše vlastnosti řepného cukru.<br>Popíše použití řepného cukru a význam ve výživě.<br>Zná vlastnosti a použití medu. | Vznik cukrů v přírodě<br>Sladidla přírodní (med, řepný cukr) – jejich vlastnosti a použití | |
| Vysvětlí význam a vlastnosti umělých sladidel. | Sladidla umělá | |
| Vyjmenuje zásady pro skladování cukru a ostatních sladidel. | Skladování cukru a sladidel | |
| | **Škroby** | **8** |
| Popíše vznik škrobu v rostlinách.<br>Vysvětlí význam škrobu pro rostliny a pro člověka.<br>Popíše vlastnosti škrobu. | Vznik a vlastnosti škrobu, druhy škrobů | |
| Popíše použití škrobu a výrobků ze škrobu. | Škrobový sirup, krémový prášek<br>Nativní a modifikované škroby<br>Použití v cukrářské a pekařské výrobě | |
| Zná zásady pro skladování škrobu a výrobků ze škrobu. | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Skladování škrobu a výrobků ze škrobu | |

* Charakterizace, příklady, složení a vlastnosti jsou vyučovány v každé skupině potravin.

## Suroviny

**Ročník: 2.** (48 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| Zná podstatu jednotlivých želírovacích prostředků.<br>Vysvětlí podmínky pro želírování.<br>Vybere vhodný želírovací prostředek pro určité výrobky.<br>Zná zásady pro skladování želírovacích prostředků. | **Želírující prostředky**<br>Agar, želatina, algináty, pektiny – vlastnosti, použití, skladování | **5** |
| Popíše stavbu a složení vajec.<br>Rozliší třídy vajec.<br>Zná nejčastější vady vajec.<br>Vysvětlí význam pasterizace vaječného obsahu.<br>Popíše stručně metody konzervace vajec.<br>Popíše vliv vajec (žloutku a bílku) na jakost cukrářských a pekařských výrobků.<br>Zná zásady pro skladování vajec.<br>Vysvětlí hygienická rizika při používání vajec skořápkových a konzervovaných.<br>Zná a aplikuje hygienické požadavky pro práci s vejci. | *** Vejce**<br>Stavba a složení vajec<br>Třídění vajec<br>Vady vajec<br>Zpracování a konzervace vajec v prvovýrobě<br><br>Vliv vajec na jakost výrobku<br><br>Skladování vajec<br>Hygiena při použití vajec | **7** |
| Uvede složení mléka.<br>Vysvětlí význam mléka a mléčných výrobků ve výživě.<br>Uvede vlivy působící na jakost mléka.<br>Vysvětlí význam pasterizace, egalizace, homogenizace mléka.<br>Popíše stručně způsoby konzervace mléka.<br>Uvede příklady použití mléka a mléčných výrobků v cukrárně a pekárně.<br>Popíše princip výroby smetany, tvarohu a másla. | *** Mléko, smetana, mléčné výrobky**<br>Druhy mléka, složení, význam ve výživě<br><br>Vlivy působící na jakost mléka<br>Ošetření a úprava mléka v mlékárně<br><br>Konzervace mléka (sušené, kondenzované)<br>Použití mléka a mléčných výrobků v cukrárně a pekárně<br>Smetana, máslo, tvaroh, podmáslí, syrovátka, sýry - výroba, složení, druhy, použití | **10** |

| | | |
|---|---|---|
| Rozdělí tuky podle původu a úpravy.<br>Z hlediska výživy zhodnotí živočišné a rostlinné tuky.<br>Vysvětlí význam a zdroje cholesterolu.<br>Popíše vlastnosti a použití másla, emulgovaných a ztužených tuků.<br>Vybere tuk vhodný pro jednotlivé cukrářské a pekařské výrobky.<br>Uvede příklad tukových náhražek a vysvětlí jejich význam.<br>Uvede zásady pro skladování tuků. | *** Tuky, oleje**<br>Rozdělení podle původu a úpravy<br>Živočišné a rostlinné tuky – vlastnosti, použití, význam ve výživě<br><br>Emulgované tuky – vlastnosti, použití<br>Ztužené tuky – vlastnosti, použití<br><br>Náhražky tuků<br><br>Skladování tuků | **7** |
| Uvede charakteristiku ovoce.<br>Vysvětlí význam ovoce ve výživě.<br>Rozdělí ovoce do skupin a uvede příklady.<br>Popíše nejčastější způsoby konzervace a uvede příklady použití ovocných výrobků v cukrářské a pekařské výrobě.<br>Uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce. | *** Ovoce**<br>Charakteristika, význam ve výživě, rozdělení<br><br>Čerstvé ovoce – použití ve výrobě<br>Způsoby konzervace a použití konzervovaných produktů ve výrobě | **5** |
| Vysvětlí pojem FAIR TRADE.<br>Vysvětlí význam kakaa a čokolády ve výživě, uvede složení kakaových bobů.<br>Popíše kakaovník a jeho plody, podmínky pěstování.<br>Vysvětlí význam fermentace a pražení kakaových bobů.<br>Popíše výrobu ZKH a její další zpracování na kakaový prášek a na čokoládu.<br>Rozliší základní druhy čokolád.<br>Popíše vlastnosti kakaového másla a jeho použití.<br>Vysvětlí rozdíl mezi CKP a čokoládou.<br>Uvede zásady pro skladování kakaa, čokolády, CKP. | *** Kakao a čokoláda**<br>Kakaové boby – popis, zpracování, složení a význam pro výživu<br><br>Výroba a zpracování základní kakaové hmoty (ZKH)<br>Kakaový prášek<br>Čokoláda, druhy čokolád<br>Kakaové máslo<br><br>Cukrářská kakaová poleva (CKP), ledová poleva<br>Skladování kakaa, čokolády a cukrářské kakaové polevy | **9** |
| Uvede charakteristiku jádrovin a olejnatých semen.<br>Vysvětlí význam ve výživě.<br>Popíše přípravu ke zpracování. | *** Jádroviny, olejnatá semena**<br>Charakteristika, složení, použití, význam ve výživě | **5** |

| | | |
|---|---|---|
| Uvede příklady použití jádrovin a olejnatých semen v cukrářské a pekařské výrobě.<br>Zná zásady pro skladování jádrovin a olejnatých semen. | Příklady jádrovin, příprava k použití<br>Olejnatá semena – vlastnosti, použití<br><br>Skladování jádrovin a olejnatých semen | |

* Charakterizace, příklady, složení a vlastnosti jsou vyučovány v každé skupině potravin.

## Suroviny

**Ročník: 3.** (42 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Sůl jedlá** | **3** |
| Zná chemické složení kuchyňské soli.<br>Vysvětlí význam ve výživě.<br>Stručně popíše možnosti získávání soli.<br>Vysvětlí význam technologické soli v kynutých těstech.<br>Zná koncentraci solanky a vysvětlí její přípravu a výhody použití v pekárně.<br>Zná zásady pro skladování soli. | Složení, význam ve výživě<br><br>Druhy soli a jejich výroba<br>Vliv soli na kvasný proces, jakost těsta a výrobku<br>Solanka<br><br>Skladování soli | |
| | **Voda** | **4** |
| Vysvětlí význam vody pro život.<br>Zdůvodní nutnost využívat vodu hospodárně.<br>Uvede požadavky na jakost pitné vody.<br>Vysvětlí, čím je způsobena tvrdost vody a jaký má technologický význam.<br>Vysvětlí použití a požadavky na vodu užitkovou a napájecí.<br>Uvede příčiny chemické a mikrobiologické kontaminace vody. | Význam vody<br><br>Požadavky na kvalitu pitné vody<br>Tvrdost vody<br><br>Voda pitná, užitková, napájecí, odpadní | |
| | *** Kypřicí prostředky** | **5** |
| Vysvětlí význam kypření cukrářských a pekařských výrobků.<br>Uvede způsoby kypření a příklady jejich využití.<br>Vysvětlí principy jednotlivých způsobů kypření.<br>Stručně vysvětlí výrobu droždí.<br>Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy droždí. | Význam a způsoby kypření, jejich principy<br><br>Přírodní kypřicí prostředky – droždí<br>Droždí - výroba, skladování, vady<br>Droždí – sušené, instantní, aktivní, tekuté | |

| | | |
|---|---|---|
| Uvede příklady použití jednotlivých druhů chemických kypřidel.<br>Vysvětlí rozdíl mezi jednosložkovými a kombinovanými chemickými kypřidly.<br>Zná pravidla pro dávkování kypřidel.<br>Vysvětlí zásady hygieny a bezpečnost práce při používání chemických kypřidel.<br>Zná zásady pro skladování kypřidel. | Chemická kypřidla – princip, rozdělení, skladování<br>Jednosložková a kombinovaná chemická kypřidla – druhy, vlastnosti, použití<br><br><br><br>Skladování kypřidel | **9** |
| | *** Pochutiny** | |
| Vysvětlí pojem pochutiny.<br>Rozdělí pochutiny a uvede charakteristiku jednotlivých skupin a příklady.<br>Uvede příklady pochutin používaných v cukrářské a pekařské výrobě.<br>Vysvětlí vliv etanolu na zdraví člověka.<br>Zná nebezpečí vzniku závislosti na alkoholu.<br>Uvede zásady pro skladování pochutin. | Rozdělení<br>Koření – použití, skladování<br>Povzbudivé pochutiny – příklady, použití, skladování<br><br>Alkoholické nápoje – rozdělení, příklady, použití, skladování<br>Vliv alkoholických nápojů na zdraví člověka<br>Skladování pochutin | **7** |
| | *** Zlepšující přípravky (ZP), nové suroviny a směsi pro pekařskou výrobu** | |
| Uvede rozdělení ZP pro pekařskou výrobu.<br>Zná význam hlavních složek v ZP.<br>Uvede příklady obchodních názvů ZP a příklady jejich použití.<br>Uvede příklady směsí na výrobky a náplně a zásady pro jejich použití.<br>Uvede zásady pro skladování zlepšujících přípravků a směsí.<br>Sleduje nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků. | Rozdělení zlepšujících prostředků a jejich význam<br>Enzymatické přípravky<br>Přípravky z mléčných produktů<br>Přípravky pro speciální výrobky<br>Kvasné přípravky – suché a tekuté<br>Zakyselovací prostředky<br>Přípravky pro zvýšení stability těsta během kynutí<br>Celozrnné směsi<br>Směsi pro racionální výživu (kukuřičné, sójové a další)<br>Sypké náplně do pečiva<br>Směsi na výrobu jemného pečiva | **7** |
| | *** Suroviny a směsi pro cukrářskou výrobu** | |
| Vysvětlí význam emulgátorů a stabilizátorů.<br>Vysvětlí podstatu RP.<br>Zná výhody a nevýhody použití RP.<br>Uvede příklady obchodních názvů směsí na výrobu krémů a zmrzlin a jejich použití. | Emulgátory a stabilizátory, rychloušlehací prostředky (RP)<br><br><br>Směsi na krémy<br>Směsi na výrobu zmrzlin<br><br>Aromata | |

| | | |
|---|---|---|
| Zná aromata používaná v cukrářské výrobě.<br>Zná zásady pro skladování a přípravu ke zpracování jednotlivých směsí a surovin. | Skladování a příprava ke zpracování | **3** |
| Vysvětlí význam balení výrobků.<br>Uvede požadavky na vlastnosti obalů pro cukrářské a pekařské výrobky.<br>Vysvětlí pojem vratné a nevratné obaly.<br>Vysvětlí význam biologické odbourávatelnosti obalů.<br>Uvede nejčastěji používané obaly. | **Obalové materiály**<br>Význam a rozdělení obalů<br>Vlastnosti obalů<br>Obalové materiály – vlastnosti, použití | |
| Zná rozdělení a značení aditiv.<br>Uvede příklady látek používaných v cukrárně a pekárně. | **Potravinářská aditiva – chemické látky v pekařské a cukrářské výrobě**<br>Rozdělení, příklady použití<br>Konzervační prostředky<br>Barviva<br>Kyseliny a jejich soli | **4** |

* Charakterizace, příklady, složení a vlastnosti jsou vyučovány v každé skupině potravin. Žák uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v pekařské výrobě.

# Stroje a zařízení

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět poskytuje potřebné vědomosti a dovednosti o strojním vybavení ve všech typech pekařských a cukrářských provozoven. Dává žákům možnost získat znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení výroben.

**Mezipředmětové vztahy:**
fyzika, biologie a ekologie, matematika, suroviny, technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- obsluhují, provádějí základní údržbu, čištění a seřizování strojního vybavení,
- ovládají zařízení na dávkování surovin,
- seřizují stroje pro přípravu těst a hmot,
- znají princip ovládání výrobních linek,
- připravují stroje pro tvarování, kynutí a pečení výrobků,
- ovládají pomocí balicí techniky přípravu zboží pro expedici,
- používají hygienických a sanitačních zařízení,
- dodržovali zásady kontroly kritických bodů (HACCP).

Výuka probíhá
1. ročník …… 1 hod/týdně
2. ročník …… 1 hod/týdně
3. ročník …… 1 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního, písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- rozvíjí personální a interpersonální dovednosti při týmové práci,
- analyzuje texty strojního zařízení v pekařské výrobě,
- sestavuje nabídkové listy a prospekty,
- při komunikaci užívá odbornou terminologii.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- rozvíjí numerické a komunikativní dovednosti při týmové práci,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků.

# Stroje a zařízení

**Ročník: 1.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Bezpečnost při práci v pekárenském a cukrářském provozu** | **2** |
| Popíše význam využívání moderní mechanizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce.<br>Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.<br>Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a protipožární prevence.<br>Je schopen poskytnout první pomoc při úrazu na pracovišti. | Význam strojního zařízení v pekárenském, cukrářském provozu<br>Zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví<br>Protipožární prevence<br>Zásady první pomoci | |
| | **Stroje a zařízení ve skladech** | **7** |
| Popíše zařízení pro skladování volně ložených a balených surovin.<br>Popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech, moučné hospodářství a způsoby skladování ostatních volně ložených surovin.<br>Vysvětlí význam denních zásobníků mouky.<br>Popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech.<br>Zvolí vhodné mechanické dopravní zařízení k převozu konkrétní suroviny.<br>Má přehled o obalech a jejich označování. | Zařízení pro skladování volně ložených surovin<br>Moučné hospodářství pekárny<br>Denní zásobníky mouky<br>Zařízení pro skladování surovin v obalech<br>Mechanická dopravní zařízení | |
| | **Dopravní zařízení** | **6** |
| Popíše funkci mechanických dopravníků, jejich použití a využití jako součásti linek a strojů.<br>Popíše části a funkci pneumatické dopravy, její výhody.<br>Je schopen určit nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu. | Mechanická dopravní zařízení – pásové a šnekové dopravníky<br>Pneumatická doprava – součásti a funkce | |
| | **Váhy a dávkovací zařízení** | **4** |
| Ovládá základní pojmy z metrologie (ověření, kalibrace, váživost) | Metrologie<br>Principy vážení a druhy vah | |

| | | |
|---|---|---|
| Rozlišuje mechanické a elektronické váhy, ovládá praktické uplatnění vah při zpracování surovin.<br>Provede pravidelnou kontrolu vah před jejich použitím.<br>Popíše obsluhu zařízení na dávkování sypkých a tekutých surovin.<br>Uvede výhody použití míchaček sypkých surovin. | Péče o váhy<br><br>Dávkování sypkých surovin<br>Průtokové měřiče a směšovače<br>Míchačky sypkých surovin | |
| | **Prosévací zařízení** | **4** |
| Vysvětlí různé způsoby prosévání mouky.<br>Vysvětlí a zdůvodní význam použití prosévacích strojů.<br>Popíše hlavní části prosévacích strojů.<br>Na jednoduchém nákresu vysvětlí princip prosévání.<br>Charakterizuje pojmy: propad, přepad.<br>Rozliší volné a nucené prosévání. | Prosévání – rozdělení strojů, základní pojmy<br><br>Prosévací stroje | |
| | **Stroje a zařízení pro přípravu těst** | **9** |
| Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé stroje a zařízení pro přípravu těst.<br>Vysvětlí pojem univerzální stroj.<br>Popíše obsluhu a údržbu strojů na přípravu těst a hmot.<br><br>Je schopen nakreslit schéma šlehacího stroje.<br>Vysvětlí možnosti použití přídavných zařízení.<br>Popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých provozech. | Periodické šlehací a hnětací stroje – hnětače s pohybem mísidla kolem svislé osy, spirálový hnětač, mixery a intenzivní mísiče<br>Periodické šlehací a hnětací stroje – hnětače s pohybem mísidla kolem vodorovné osy, šikmé osy, s prostorovým pohybem mísidla<br>Šlehací stroje – rozdělení, mísidla pro šlehací stroje, univerzální šlehač RE 22, přídavná zařízení | |

# Stroje a zařízení

**Ročník: 2.** (32 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Doplňkové stroje a zařízení na přípravu těst** | **2** |
| Vysvětlí použití překlápěcího zařízení.<br>Dokáže nakreslit, popsat jednotlivé části zařízení. | Překlápěcí stroje | |
| Uvede význam zracího a tužicího koše.<br>Dbá na zásady BOZP. | Zrací a tužicí koše | |
| | **Stroje na zpracování těst** | **9** |
| Vysvětlí význam dělicího a tužicího stroje. | Dělicí a tužicí stroje | |
| Popíše obsluhu periodického dělicího a tužicího stroje. | Periodické dělicí a tužicí stroje | |
| Popíše jednotlivé části kontinuálního dělicího a tužicího stroje. Vybere vhodný dělící stroj pro pšeničná a chlebová těsta. | Kontinuální dělicí a tužicí stroje | |
| Rozezná jednotlivé druhy rohlíkových strojů, zná jejich obsluhu. | Rohlíkové stroje | |
| Na příkladu uvede použití vykulovacího a vyvalovacího stroje. | Vykulovací stroje | |
| Nakreslí vyvalovací stroj, popíše jeho jednotlivé části. | Vyvalovací stroje | |
| Uvede příklad použití rozvalovacího stroje. | Rozvalovací stroje | |
| | **Zařízení na dokynutí těst a výrobků** | **4** |
| | Rozdělení kynáren a předkynáren | |
| Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy kynáren. | Periodické kynárny boxové a komorové | |
| Popíše obsluhu periodické kynárny boxové a komorové. | Průběžné kynárny | |
| Popíše jednotlivé části průběžné kynárny. | Stop kynárny | |
| Vysvětlí použití stop kynárny pro přerušované kynutí. | | |
| | **Pekařské pece** | **11** |
| | Rozdělení pecí | |
| Uvede jednotlivé druhy pecí podle funkcí, pečené plochy, vytápění, sdílení a získávání tepla. | Paliva, spalování | |
| Vyjmenuje druhy paliv, vysvětlí spalování dokonalé a nedokonalé. | Cyklotermické vytápění | |

| | | |
|---|---|---|
| Objasní princip cyklotermického vytápění.<br>Určí správný typ pece pro konkrétní výrobky.<br>Vysvětlí pravidla pro uvádění pece do chodu a vypínání pece.<br>Uvede rozdíl mezi periodickým a automatizovaným sázením, popíše vypékání výrobků.<br>Dodržuje zásady BOZP při obsluze pecí. | Periodické pece<br>Průběžné pece<br>Sázecí zařízení<br>Vypékací zařízení<br>BOZP při obsluze pecí | |
| Popíše zařízení na počítání výrobků a ostatní mechanizační zařízení na expediční práce. | **Počítače výrobků, ukladače chleba, stohovací zařízení**<br>Počítače výrobků<br>Ukladače chleba, stohovací zařízení | **2** |
| Vysvětlí funkci zařízení pro úpravu chlazení a zmrazování výrobků i polotovarů.<br>Zhodnotí význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva.<br>Uvede typy chladicích zařízení, jejich použití.<br>Zdůvodní výhody použití šokového chlazení a zmrazování výrobků. | **Zařízení na chlazení a zmrazování výrobků**<br>Princip chlazení, zmrazování<br>Chladiva, teplonosné látky<br>Chlazení a zamrazování výrobků<br>Šokové chlazení a zmrazování výrobků. | **4** |

# Stroje a zařízení

**Ročník: 3.** (28 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| Nakreslí schéma provalovacího stroje.<br>Vysvětlí princip linky na výrobu listových a plundrových těst.<br>Rozezná a popíše linky na tvarování výrobků z listových a plundrových těst.<br>Vysvětlí práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích. | **Stroje a zařízení na výrobu listových a plundrových těst**<br>Provalovací stroje<br>Mechanizované linky na výrobu listových a plundrových těst<br>Linky na tvarování výrobků z listových a plundrových těst | **4** |
| | **Komplexně mechanizované a automatizované výrobní linky**<br>Mechanizace a automatizace pekárně | **13** |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků.<br>Objasní význam plně mechanizované a automatizované výroby.<br>Popíše schéma moučné linky.<br>V technologické návaznosti uvede jednotlivé strojní zařízení linky na výrobu chleba, běžného pečiva, jemného pečiva, koblih a moučníků. | Moučné linky<br>Linky na výrobu chleba<br>Linky na výrobu běžného pečiva<br>Linky na výrobu jemného pečiva<br>Linka na výrobu koblih<br>Linka na výrobu moučníků | |
| Vysvětlí funkci extrudérů, změnu škrobu a bílkovin.<br>Uvědomí si vliv u fyzikálního kypření extrudovaných výrobků.<br>Je schopen vysvětlit výhody použití extrudéru.<br>Rozeznává jednotlivé druhy extrudérů. | **Extrudéry**<br>Extruze<br>Druhy extrudérů | **2** |
| Objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků.<br>Rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů, způsoby balení.<br>Popíše systém balení, běžnou balicí techniku.<br>Rozlišuje funkci poloautomatických a automatických balicích strojů.<br>Uvědomí si, jaký vliv má recyklace obalu<br>na životní prostředí. | **Balicí stroje**<br>Význam balení<br>Rozdělení obalů, obalové materiály<br>Stroje na balení kusových výrobků<br>Stroje na balení sypkých materiálů<br>Skupinové balicí stroje | **5** |
| Je schopen určit nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu.<br>Uvědomí si, jakou roli hraje logistika v dopravě pekařských výrobků.<br>Vysvětlí význam hygieny při ukládání výrobků do přepravek a jejich dopravě.<br>Popíše mechanické čištění plechů suchou cestou. | **Zařízení na mechanizaci expedičních prací**<br>Manipulační technika<br>Dopravní prostředky<br>Myčky přepravek<br>Čistící a mazací stroj na plechy | **4** |

# Technologie

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět technologie je teoretickým základem odborného výcviku. Poskytuje žákům potřebné vědomosti a dovednosti o klasických a moderních postupech výroby pekařských výrobků. Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o výběru, správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě pekařských těst, náplní. Žáci získají znalosti o ručním a strojovém tvarování výrobků, pečení a dohotovování pekařských výrobků, rozvíjejí estetické cítění. Součástí výuky je soustavné připomínání významu dodržování platných hygienických a bezpečnostních předpisů.

**Mezipředmětové vztahy:**
chemie, biologie a ekologie, matematika, informatika, suroviny, stroje a zařízení, speciální technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- zvládají přepočty receptur na určené množství výrobků,
- volí v závislosti na technologickém postupu základní pekařské suroviny a zlepšující přípravky,
- rozumí principům technologických procesů ve všech fázích pekařské výroby,
- ovládají postupy výroby chleba, běžného a jemného pečiva,
- ovládají metody ručního a strojového zpracování těst pro široký sortiment pekařských výrobků,
- zvládají dohotovování výrobků a správně aplikují estetické zásady,
- smyslově hodnotí pekařské výrobky,
- rozpoznají vady pekařských výrobků, znají jejich příčiny a dovedou je napravit,
- provádějí balení a expedici pekařských výrobků,
- aplikují zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pekařských provozovnách,
- znají zásady prodeje pekařských výrobků,
- sledují a získávají poznatky o nových typech surovin a o nových technologiích v pekařské výrobě,
- užívají odbornou literaturu.

Výuka probíhá
1. ročník …… 2 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního, písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívajík rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému,
- využívá znalostí z ostatních odborných předmětů (stroje a zařízení, suroviny, technologie a výživa), z odborného výcviku a z přírodovědných předmětů (hlavně chemie a fyziky).

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně prezentuje sebe i své výrobky,
- používá vhodné odborné výrazy, dokáže vysvětlit a zdůvodnit používané technologické postupy a suroviny,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu,
- dokáže řídit pracovní skupiny, rozdělit a kontrolovat úkoly.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi,
- chápe a ctí tradici řemesla.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:
- vhodně reaguje na vnější podněty, přijímá radu i kritiku,
- jeví zájem o další vzdělávání,
- pečuje o své fyzické a duševní zdraví,
- zajímá se o kvalitu pracovního prostředí,
- chápe význam faktorů, které ovlivňují prodejnost výrobků,
- zná hygienické předpisy
- orientuje se v nejčastějších vadách výrobků, ví, jak je napravovat,
- volí vhodný výrobní postup,
- volí vhodné suroviny v závislosti na druhu výrobku,
- chápe a ctí tradici řemesla.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:
- zvládne, vypočítat množství surovin potřebné k výrobě,
- zvládne výpočet ztrát,
- orientuje se v procentech, zlomcích,
- je schopen kvalifikovaného odhadu.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy.

# Technologie

**Ročník: 1.** (64 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci** | **7** |
| Popíše význam hygieny a sanitace na pracovišti, hodnocení kontroly kritických bodů (HACCP).<br>Zdůvodní nezbytnost dodržování hygienických předpisů při práci se surovinami, polotovary a výrobky.<br>Uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami, pravidla osobní hygieny a hygieny pracoviště. | Systém kontroly kritických bodů (HACCP)<br>Hygiena osobní, surovin, polotovarů a výrobků, alimentární nákazy<br>Hygiena pracoviště a okolí | |
| Orientuje se v zásadách bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.<br>Popíše příčiny vzniku úrazů na pracovišti.<br>Zná předpisy související s obsluhou strojů. | Bezpečnost práce, bezpečnostní předpisy | |
| | **Odborné výpočty** | **7** |
| Pracuje s odbornou literaturou, užívá přepočet RTP na cukrářský či pekařský výrobek.<br>Objasní význam RTP při výrobě.<br>Provede technologické výpočty, normuje. | Přepočty a úprava RTP cukrářské a pekařské výroby<br>Rámcové technologické postupy, pojem a význam | |
| | **Úprava cukru vařením** | **7** |
| Orientuje se v odborné terminologii.<br>Rozlišuje druhy cukerných roztoků.<br>Popíše přípravu cukerných rozvarů a podmínky, které musí dodržovat při práci.<br>Popisuje použití cukerných rozvarů.<br>Určí postup při přípravě karamelu, kuléru, fondánu a ostatních hmot. | Druhy cukerných roztoků<br>Cukerné hmoty<br>Karamel<br>Kulér<br>Griláž<br>Fondán<br>Jádrové pasty | |
| | **Polevy** | **6** |
| Popíše význam a použití polev při dohotovování výrobků.<br>Vysvětlí vlastnosti, složení a postup přípravy jednotlivých druhů polev. | Význam a rozdělení polev<br>Polevy cukrové<br>Polevy tukové<br>Polevy čokoládové<br>Polevy rosolovité | |

| | | |
|---|---|---|
| Sleduje nové druhy polev a možnosti jejich uplatnění při dohotovení výrobků.<br>Uvede vhodné strojní zařízení na přípravu polev a na potahování výrobků. | Zařízení na přípravu polev a na potahování výrobků | |
| | **Náplně** | |
| Vysvětlí význam náplní jako hlavní součásti cukrářských i pekařských výrobků.<br>Popíše postupy přípravy jednotlivých druhů náplní.<br>Objasní příčiny znehodnocení náplní a zvolí vhodný způsob nápravy.<br>Popíše strojní zařízení vhodné na výrobu náplní. | Význam a rozdělení náplní<br>Náplně trvanlivé<br>Náplně středně trvanlivé<br>Náplně méně trvanlivé<br>Náplně pro rychlou spotřebu<br>Náplně na pečení<br>Vady náplní a způsoby jejich nápravy<br><br>Strojní zařízení na výrobu náplní | **6** |
| | **Pevná tuková těsta a výrobky** | |
| Charakterizuje těsta.<br>Zvolí vhodné suroviny v závislosti na druzích těst.<br>Popíše výrobní postupy jednotlivých druhů těst, tvarování a pečení.<br>Zná příčiny vad, navrhne jejich nápravu. | Charakteristika a rozdělení pevných těst<br>Výběr a úprava surovin.<br>Linecké těsto, vaflové těsto, křehké těsto, slané těsto<br>Tvarování, pečení a vady pevných těst | **7** |
| | **Linecké třené těsto a výrobky** | **6** |
| Charakterizuje linecká třená těsta a korpusy, vysvětlí rozdíl mezi třenými a pevnými tukovými těsty.<br>Pracuje s recepturami při výběru surovin, stanoví jejich úpravu.<br>Prokáže znalosti přípravy lineckých třených těst.<br>Popíše tvarování těsta a umí zvolit vhodný teplotní režim pečení.<br>Zná použití strojního zařízení při tvarování.<br>Pozná různé vady, určí, jak je napravit.<br>Uvede postupy dohotovování výrobků. | Druhy lineckých třených těst charakteristika<br>Výběr a úprava surovin<br>Výrobní postupy<br><br>Tvarování a pečení lineckých třených těst<br>Strojní zařízení na výrobu a tvarování lineckých třených těst<br>Vady těst a korpusů<br>Výrobky z lineckých třených těst<br>Skladování a balení výrobků | |
| | **Čajové a pařížské pečivo** | **9** |
| Charakterizuje čajové a pařížské pečivo, umí popsat rozdíly, orientuje se v sortimentu pečiva.<br>Volí vhodné suroviny na přípravu.<br>Popíše výrobní postupy, tvarování a pečení.<br>Vysvětlí příčiny vzniku vad a jejich nápravu. | Charakteristika, výběr a úprava surovin<br><br>Výroba čajového a pařížského pečiva<br>Příprava těsta, tvarování, pečení<br>Vady čajového a pařížského pečiva<br><br>Balení a skladování pečiva | |

| | | |
|---|---|---|
| Je informován o způsobu balení a skladování pečiva.<br><br>Charakterizuje třené hmoty a výrobky.<br>Volí vhodné suroviny a umí vysvětlit požadavky, které jsou na ně kladeny.<br>Ovládá výrobní postupy.<br>Objasní příčiny vzniku vad hmot. a výrobků, zná možnosti jejich nápravy.<br>Zná strojní vybavení vhodné k tvarování těst.<br>Má přehled o sortimentu třených výrobků. | **Třené hmoty a výrobky**<br>Charakteristika třených hmot a výrobků<br>Výběr surovin<br>Příprava hmoty, tvarování a pečení<br>Vady třených hmot a výrobků<br><br>Použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot<br>Výrobky z třených hmot | **9** |

# Speciální technologie

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem je naučit žáky technologické postupy (klasické i moderní) pro výrobu chleba a dalších pekařských výrobků, seznámit je s principem výroby těstovin. Žáci se naučí vybrat k výrobě kvalitní suroviny a budou znát vliv surovin na jakost výrobku. Žáci se naučí identifikovat nejběžnější vady chleba, jejich příčiny a možnosti nápravy. Dále se žáci naučí základní technologické výpočty.
Učivo obsahuje technologické postupy na výrobu těstovin a základní technologické výpočty.
Součástí výuky je soustavné připomínání významu dodržování platných hygienických a bezpečnostních předpisů.

**Mezipředmětové vztahy:**
chemie, biologie a ekologie, matematika, informatika, suroviny, stroje a zařízení, technologie, odborný výcvik.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- ovládají principy a postupy výroby těsta na chleba a základní pekařské výrobky,
- ovládají metody ručního a strojového dělení, tvarování základních druhů sortimentu i krajových specialit,
- rozlišují pekařské suroviny a pomocné látky a účelně a efektivně je využívají při technologickém zpracování,
- zvládají postupy při výrobě specifických výrobků,
- ovládají různé způsoby dohotovování výrobků tradičního i netradičního sortimentu,
- provádějí smyslové hodnocení pekařských výrobků,
- rozpoznají vady chleba, pečiva, znají jejich příčiny a umí jim předcházet,
- vykonávají činnosti spojené s expedicí pekařských výrobků,
- aplikují zásady hygieny (HACCP), bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
- znají zásady skladování a prodeje pekařských výrobků,
- zvládají přepočty receptur na určené množství výrobků.

Výuka probíhá
2. ročník ..…… 2 hod/týdně
3. ročník ……3 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního, písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

**a) Kompetence k učení**

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru.

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému,
- využívá znalostí z ostatních odborných předmětů (stroje a zařízení, suroviny, technologie a výživa), z odborného výcviku a z přírodovědných předmětů (hlavně chemie a fyziky).

**c) Komunikativní kompetence**

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně prezentuje sebe i své výrobky,
- používá vhodné odborné výrazy, dokáže vysvětlit a zdůvodnit používané technologické postupy a suroviny,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu,
- dokáže řídit pracovní skupiny, rozdělit a kontrolovat úkoly.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi,
- chápe a ctí tradici řemesla.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- vhodně reaguje na vnější podněty, přijímá radu i kritiku,
- jeví zájem o další vzdělávání,
- pečuje o své fyzické a duševní zdraví,
- zajímá se o kvalitu pracovního prostředí,
- chápe význam faktorů, které ovlivňují prodejnost výrobků,
- zná hygienické předpisy,
- orientuje se v nejčastějších vadách výrobků, ví, jak je napravovat,
- volí vhodný výrobní postup,
- volí vhodné suroviny v závislosti na druhu výrobku,
- chápe a ctí tradici řemesla.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- zvládne, vypočítat množství surovin potřebné k výrobě,
- zvládne výpočet ztrát,
- orientuje se v procentech, zlomcích.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy.

# Speciální technologie

**Ročník: 2.** (64 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Pekařské výrobky** | **5** |
| Rozliší základní skupiny pekařských výrobků, zná způsoby označování nebalených výrobků a povinné údaje na etiketě balených výrobků. | Charakteristika<br>Rozdělení sortimentu<br>Příklady výrobků<br>Označování při prodeji | |
| | **Výroba běžného a jemného pečiva** | **30** |
| Vybere vhodné suroviny, objasní jejich vliv na jakost výrobků a popíše jejich přípravu ke zpracování. | Suroviny – požadavky, vliv na jakost výrobku, příprava ke zpracování, pomocné a přídatné látky | |
| Vysvětlí význam pomocných a přídatných látek v pekařských výrobcích. | | |
| | Základní technologické výpočty | |
| Vypočítá dávky surovin. | Dávky surovin, vaznost mouky, výtěžnost těsta a výrobků | |
| Chápe význam vaznosti mouky a výtěžnosti těsta a výrobků, vysvětlí souvislosti. | | |
| | Vedení kynutých pšeničných těst | |
| Zná rozdíl mezi přímým a nepřímým vedením těsta. | | |
| | Výroba kynutého pšeničného těsta | |
| Vysvětlí výhody a nevýhody jednotlivých způsobů, popíše jejich použití a postup při výrobě kvasných stupňů a těsta. | | |
| | Zrání těsta | |
| Popíše procesy probíhající při zrání těsta a podmínky pro zrání těsta. | Zpracování těsta | |
| | Dělení | |
| Vysvětlí význam dělení těsta, vypočítá hmotnost řezu a klonku. | | |
| | Předkynutí | |
| Popíše význam a podmínky pro předkynutí. | | |
| | Tvarování, odsazování výrobků na plechy | |
| Popíše význam a zásady pro tvarování (ruční i strojové). | | |
| Vysvětlí postup při tvarování běžného a jemného pečiva, včetně odsazování na plechy. | | |
| | Kynutí (zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí) | |
| Popíše podmínky pro kynutí výrobků, vysvětlí procesy při kynutí, správně posoudí stupeň dokynutí. | | |
| | Přerušované kynutí výrobků | |
| Zná princip přerušovaného kynutí, jeho výhody a nevýhody. | | |
| | strojení běžného a jemného pečiva; | |
| Popíše, jak se provádí vlažení, mašlování, sypání a řezání výrobků, vysvětlí význam těchto operací | | |
| | Pečení | |

| | | |
|---|---|---|
| Vybere vhodnou pec a popíše parametry pečení běžného a jemného pečiva, (teplotní křivky, zapařování, doba).<br>Popíše posouzení propečenosti výrobků a vysvětlí procesy probíhající v těstovém kusu během pečení.<br>Popíše vypékání výrobků.<br>Popíše způsoby chlazení výrobků a význam balení.<br>Popíše jakostní výrobek, identifikuje nejčastější vady a jejich příčiny.<br>Popíše výrobu nejběžnějších výrobků. | Procesy probíhající v těstovém kusu během pečení<br><br>Chlazení a balení<br><br>Hodnocení jakosti výrobků, projevy, příčiny a náprava vad těsta a výrobků<br>Příklady výrobků | |
| Charakterizuje listové a plundrové těsto a výrobky z nich.<br>Rozlišuje hlavní znaky přípravy kynutých těst a listových kynutých těst.<br>Vybere vhodné suroviny a vysvětlí jejich vliv na jakost výrobku.<br>Popíše výrobu těsta, včetně zásad pro tvarování a pečení.<br>Identifikuje vady těsta a výrobků.<br>Uvede příklady výrobků. | **Ostatní výrobky**<br>**Listové a plundrové těsto a výrobky z nich**<br>Příprava<br>Suroviny<br>Výroba<br>Vady<br>Příklady výrobky | **6** |
| Charakterizuje smažené výrobky.<br>Vybere vhodné suroviny a vysvětlí jejich vliv na jakost výrobku.<br>Popíše výrobu těsta, včetně zásad pro tvarování a smažení.<br>Vybere tuk vhodný ke smažení a dokáže zhodnotit změny jakosti tuku během smažení.<br>Zhodnotí smažené výrobky z hlediska racionální výživy.<br>Identifikuje vady výrobků.<br>Uvede příklady výrobků. | **Smažené výrobky**<br>Suroviny<br>Výroba<br>Vady<br>Příklady výrobků | **4** |
| Charakterizuje pizza výrobky.<br>Popíše požadavky na vlastnosti surovin a těsta a uvede zásady pro pečení.<br>Uvede příklady náplní do pizza výrobků. | **Pizza výrobky**<br>Suroviny<br>Pečení<br>Příklady náplní | **1** |
| Charakterizuje extrudované výrobky, vybere vhodné suroviny.<br>Rozliší základní druhy extruze.<br>Popíše procesy probíhající při extruzi. | **Extrudované výrobky**<br>Suroviny<br>Druhy extruze<br>Příklady výrobků | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| Uvede příklady extrudovaných výrobků.<br><br>Charakterizuje trvanlivé pečivo, vybere vhodné suroviny.<br>Popíše technologické postupy výroby trvanlivého pečiva.<br>Uvede příklady výrobků trvanlivého pečiva.<br><br>Charakterizuje šlehané hmoty, vybere vhodné suroviny.<br>Vysvětlí podmínky šlehatelnosti vajec, bílků.<br>Popíše základní technologické postupy.<br>Uvede příklady výrobků ze šlehané hmoty. | **Trvanlivé pečivo**<br>Suroviny<br>Výroba perníků, tyčinek, preclíků, strouhanky, kostky do knedlíků<br><br>Příklady výrobků<br><br>**Šlehané hmoty**<br>Suroviny<br><br>Výroba<br>Příklady výrobků | **6**<br><br>**8** |

## Speciální technologie

**Ročník: 3.** (84 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák**<br><br>Charakterizuje jednotlivé druhy chleba.<br>Uvede příklady výrobků.<br>Zhodnotí význam chleba ve výživě.<br>Stručně vysvětlí rozdíl mezi klasickou a moderní technologií výroby chlebového těsta.<br><br>Popíše a vysvětlí rozdílné technologické vlastnosti žitné a pšeničné mouky.<br>Popíše přípravu mouky ke zpracování a objasní význam jednotlivých operací.<br>Vysvětlí požadavky na vodu do těsta a kvasů.<br>Vysvětlí technologický význam soli.<br>Vysvětlí pojem zákvasky a jejich použití.<br>Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy zákvasků.<br>Vysvětlí význam a použití startovacích kultur | **Výroba chleba**<br>**Rozdělení sortimentu chleba**<br>Druhy chleba<br>Význam ve výživě<br>Technologické postupy na výrobu chlebového těsta – rozdělení, charakteristika<br><br>**Suroviny na výrobu chleba**<br>Žitná mouka – používané druhy, příprava ke zpracování, složení a technologický význam jednotlivých složek<br>Voda – technologické požadavky, množství, teplota<br>Sůl – technologický význam, solanka<br>Zákvasky<br><br>Startovací kultury<br><br>Zakyselovací prostředky | **3**<br><br>**8** |

| | | |
|---|---|---|
| Vysvětlí význam zakyselovacích prostředků, uvede příklady obchodních názvů.<br>Vysvětlí význam a zdůvodní použití droždí při výrobě chlebového těsta.<br>Uvede příklady doplňkových surovin na výrobu chleba, zhodnotí jejich význam. | Droždí<br><br>Doplňkové suroviny | |
| | **Mikroorganismy a kvasné procesy** | **10** |
| Vysvětlí, co jsou mikroorganismy.<br><br>Uvede pozitivní i negativní příklady působení mikroorganismů na člověka.<br>Objasní pojem samozkvasitelnost mouky.<br>Vysvětlí význam kvasinek a mléčných bakterií v pekařské výrobě.<br>Popíše podmínky pro činnost těchto mikroorganismů.<br>Popíše význam a průběh lihového kvašení.<br>Popíše význam a průběh mléčného kvašení.<br><br>Uvede skupiny mikroorganismů, které jsou pro pekařskou výrobu škodlivé.<br>Vysvětlí, jak lze množení a činnosti těchto mikroorganismů zabránit. | Mikroorganismy – charakteristika, význam obecný a v pekařské výrobě<br>Mikroorganismy a kvasné procesy využívané při výrobě chleba<br>Samozkvasitelnost žitné mouky<br>Kvasinky pravé a nepravé, podmínky pro činnost<br><br>Etanolové (lihové) kvašení (schéma, význam produktů)<br>Mléčné bakterie - typické a netypické, podmínky pro činnost<br>Mléčné kvašení (kysání), význam produktů<br>Mikroorganismy a kvasné procesy škodící v pekařské výrobě<br>Octové bakterie a kvašení<br>Máselné bakterie a kvašení<br>Plísně – životní podmínky, význam<br>Ochrana před plesnivěním<br>Aerobní sporuláty – životní podmínky, význam<br>Ochrana před aerobními sporuláty | |
| | **Řízení činnosti mikroorganismů, technologické parametry** | **3** |
| Charakterizuje jednotlivé parametry.<br>Objasní vliv těchto parametrů na průběh zrání kvasů.<br>Vypočte poměr množení kvasů. | Teplota, výtěžnost, poměr množení, kyselost, doba zrání | |
| | **Výroba kvasů** | **9** |
| Vysvětlí význam kvasů.<br>Popíše výhody a nevýhody výroby chlebového těsta z kvasů.<br>Objasní pojem spontánní kvasy.<br>Vysvětlí pojmy vitální a nevitální kvas a význam obnovitelnosti kvasů. | Význam kvasů, výhody a nevýhody, zralost kvasů<br><br>Spontánní kvasy<br>Vitální žitné kvasy tvořící kyseliny a plyny, neomezeně obnovitelné<br>- třístupňové vedení kvasů<br>- zkrácené vedení kvasů | |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše stručně třístupňové a zkrácené vedení kvasů.<br>Vysvětlí způsob dělení kvasů a jeho význam.<br>Objasní princip výroby a použití vitálních žitných kvasů tvořících pouze kyseliny.<br>Objasní princip výroby a použití vitálních žitných kvasů bez možnosti opakování. | - dělení a opakování kvasů<br><br>Vitální žitné kvasy tvořící pouze kyseliny, neomezeně obnovitelné<br>Vitální žitné kvasy bez možnosti opakování<br><br>**Výroba těst z kvasů**<br>Mísení a zrání těsta | **6** |
| Vysvětlí zásady pro dávkování surovin do těsta.<br>Uvede podmínky pro zrání těsta.<br>Vysvětlí procesy probíhající při zrání těsta a jejich význam.<br>Vypočte velikost potřebného kvasného prostoru.<br>Objasní rozdíl mezi periodickou a kontinuální výrobou, výhody a nevýhody, vybere vhodné stroje a zařízení.<br>Popíše hlavní části a funkci KVT při jednotlivých fázích výrobního cyklu. | Výpočet kvasného prostoru<br><br>Periodická výroba kvasů a těst<br>Kontinuální výroba kvasů a těst<br><br>Typy, popis a funkce KVT, linky na výrobu kvasů<br><br>**Výroba chlebového těsta přímým vedením**<br>Výhody a nevýhody moderní technologie | **3** |
| Objasní princip moderního technologického postupu.<br>Zhodnotí výhody a nevýhody tohoto postupu.<br>Popíše výrobu těsta přímým vedením. | Výroba a zrání těsta<br><br>**Dělení, tvarování, příprava k pečení**<br>Dělení – význam, dělicí stroje<br>Výpočet hmotnosti těstového kusu | **3** |
| Vysvětlí význam dělení a tvarování.<br>Vypočte hmotnost těstového kusu.<br>Stručně popíše stroje používané na dělení a tvarování chlebových těst.<br>Vysvětlí hlavní cíl kynutí.<br>Uvede podmínky potřebné pro kynutí.<br>Vysvětlí vliv podmínek na průběh a výsledky kynutí.<br>Zhodnotí stupeň dokynutí.<br>Popíše přípravu těstových kusů k pečení a vysvětlí význam jednotlivých operací. | Tvarování – význam, způsoby<br><br>Kynutí výrobků – význam, podmínky<br><br>Příprava k pečení (vlažení, karbování, značení)<br><br>**Pečení chleba**<br>Tepelná úprava | **5** |
| Vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy u pekařských výrobků. | Typy pecí na pečení chleba | |

| | | |
|---|---|---|
| Popíše postup při sázení těstových kusů.<br>Uvede podmínky pro pečení chleba.<br>Popíše a zdůvodní teplotní křivku.<br>Vysvětlí význam zapařování pecistě a vliv páry na kvalitu výrobku.<br>Vysvětlí, čím je ovlivněna doba pečení. | Sázení těstových kusů<br>Teplotní režim, zapařování, doba pečení | |
| Popíše způsoby posuzování propečenosti chleba. | Posouzení propečenosti výrobku | |
| Stručně popíše procesy probíhající v těstovém kusu během pečení. | Procesy v těstovém kusu během pečení | |
| Objasní ztráty vznikající při výrobě chleba. | Ztráty při výrobě chleba | |
| Vypočte výtěžnost chleba.<br>Vypočte ztrátu pečením. | Výpočet výtěžnosti chleba, výpočet ztráty pečením | |
| | **Vyráběné druhy chleba**<br>Základní druhy chleba | **3** |
| Uvede recepturu na konzumní chléb.<br>Popíše technologické postupy na výrobu konzumního chleba.<br>Uvede příklady dalších druhů chleba, stručně je charakterizuje a vysvětlí rozdíly v technologickém postupu výroby. | Pšeničný chléb a další druhy chleba | |
| | **Hodnocení jakosti pekařských výrobků**<br>Význam hodnocení jakosti pekařských výrobků | **6** |
| Zhodnotí význam dodržování jakosti výrobků.<br>Popíše způsoby organoleptického hodnocení jakosti výrobků.<br>Zdůvodní nutnost kontroly jakosti.<br>Stanoví příčiny porušování jakosti. | Způsoby hodnocení jakosti, jakostní znaky a skupiny<br>Ukazatelé jakosti | |
| Posoudí jakostní znaky a rozdělí výrobky do jakostních skupin.<br>Popíše vlastnosti kvalitního výrobku.<br><br>Vysvětlí příčiny vzniku nejčastějších vad a způsoby nápravy těchto vad. | Požadavky na jakost chleba, vady chleba<br>Příčiny a náprava vad:<br>Barvy a chuti chleba<br>Objemu a tvaru chleba<br>Střídy chleba | |
| Zná platné předpisy a technologické normy v potravinářství v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků. | Platné předpisy a normy v potravinářském průmyslu | |
| Dovede normovat a upravovat potřebné suroviny a pracovat podle receptur.<br>Vysvětlí význam systému HACCP při zdravotní nezávadnost výrobků a určí | Bezpečnost potravin, systém HACCP | |

| | | |
|---|---|---|
| kritické body ve výrobě určitého výrobku.<br>Vysvětlí jak předcházet nákazám a otravám z potravin.<br><br>Vysvětlí pojmy vaznost mouky a výtěžnost.<br>Vypočte vaznost mouky, výtěžnost.<br>Vypočte spotřebu mouky a ostatních surovin z receptury, případně ze surovinové normy.<br>Podle vzoru vypočte RTP na chléb.<br>Vysvětlí, co je řez těsta.<br>Vypočte hmotnost těstového kusu.<br><br>Posoudí význam použití obalů.<br>Objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků.<br>Popíše vlastnosti používaných obalových materiálů.<br>Sleduje vývoj a uplatnění nových druhů obalových materiálů.<br>Zhodnotí nutnost používat kvalitní materiály, které nebudou nepříznivě působit na zdraví.<br>Objasní pravidla označování balených výrobků (datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost, objem).<br>Vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin i výrobků.<br>Popíše podmínky skladování výrobků se zřetelem na jejich uplatňování v praxi.<br>Popíše význam klimatu na jakost pekařských výrobků.<br>Vysvětlí pojem stárnutí pekařských výrobků a změny v jakosti způsobené mikroorganismy a uvede metody zamezující stárnutí výrobků.<br>Orientuje se ve způsobech přepravy výrobků, zná vhodné přepravní obaly a transportní prostředky a požadavky na ně.<br>Vysvětlí význam a způsoby skladové a výrobní evidence. | **Technologické výpočty**<br>Vaznost mouky, výtěžnost (těsta, kvasu, výrobku)<br><br>Výpočet spotřeby mouky a ostatních surovin z receptury, přepočet surovinové normy<br>Výpočet RTP na chléb<br><br>Výpočet, těstového kusu<br>Výtěžnost hotových výrobků<br><br>**Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků**<br>Význam a způsoby balení a označování výrobků<br><br>Druhy obalů, obalové materiály<br><br>Skladování a uchovávání výrobků<br><br>Vliv klimatu na jakost pekařských výrobků<br>Stárnutí výrobků, mikrobiální změny<br>Trvanlivost výrobků a způsoby prodlužování trvanlivosti<br>Způsoby přepravy pekařských výrobků<br>Evidence skladová a výrobní<br><br>Zásady prodeje pekařských výrobků | **11**<br><br>**8** |

| | | |
|---|---|---|
| Vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků.<br><br>Popíše vývoj pekárenské výroby.<br>Uvede moderní vývojové trendy v pekařské výrobě a sleduje odborný tisk, využívá PC a seznamuje s novinkami v oblasti pekařské výroby.<br>Objasní pojem racionalizace a její uplatnění ve výrobě.<br>Zdůvodní nutnost sledování nutriční hodnoty pekařských výrobků.<br>Popíše zásady správné výživy a způsoby jejich prosazování ve výrobě.<br>Orientuje se v sortimentu nových surovin a při předváděcích akcích se seznamuje s novinkami.<br>Vysvětlí výhody nových technologických postupů.<br>Aktivně přistupuje k získávání nových informací. | **Hlavní směry vývoje pekařské výroby**<br>Hlavní směry rozvoje pekařské výroby<br><br>Racionalizace výroby, včetně výroby zmraženého a předpečeného pečiva<br>Výživová hodnota a způsoby zvyšování nutriční hodnoty výrobků<br>Základy správné výživy, jejich uplatňování v pekařské výrobě<br>Nové suroviny a nové technologické postupy | **6** |

# *Výroba a odbyt*

# Odborný výcvik

| | |
|---|---|
| Název školy | Střední škola podnikání a gastronomie |
| Zřizovatel | hlavní město Praha |
| Název ŠVP | **Pekař** |
| Kód a název oboru vzdělání | 29-53-H/01 Pekař |
| Délka a forma vzdělání | 3 roky, denní studium |
| Dosažený stupeň vzdělání | střední vzdělání s výučním listem |
| Způsob ukončení | závěrečná zkouška |
| Platnost ŠVP | od 1. 9. 2024 |

## Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesionální vykonávání pozice pekař, pro jeho úspěšné uplatnění v typových pozicích ve výrobních a odbytových službách různých podnikatelských subjektů. Předmět umožňuje získání manuálních dovedností k profesionálnímu výkonu.

**Mezipředmětové vztahy:**
český jazyk a literatura, chemie, biologie a ekologie, matematika, informatika, suroviny, stroje a zařízení, technologie, odborné kreslení.

## Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- uplatní se při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance v různých výrobních a odbytových střediscích,
- znají technologii výroby pekařských výrobků, způsoby správné manipulace,
- posoudí jakost a technologickou využitelnost surovin, polotovarů a výrobků, realizují odbyt, provádějí vyúčtování,
- zajišťují provoz výrobních a odbytových středisek, využívají technologická zařízení, organizují potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení výroby,
- vedou administrativní dokumentaci výrobního a odbytového střediska,
- při výrobě pekařských výrobků uplatňují znalosti správné výživy a gastronomických pravidel,
- uplatňují zásady společenského chování a etického, profesionálního jednání při kontaktu se zákazníkem,
- dodržují zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví a kritických bodů.

Výuka probíhá
1. ročník …… 15 hod/týdně
2. ročník …… 17,5 hod/týdně
3. ročník …… 17,5 hod/týdně

## Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního, písemného a estetického projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

## Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

### a) Kompetence k učení

Absolvent:
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti oboru,
- poznává nové trendy v tomto oboru,
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení i ze strany jiných lidí,
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- zná technologii výroby pekařských výrobků,
- uplatňuje znalosti správné výživy,
- využívá technologické zařízení,
- dokáže se orientovat v různých výrobních střediscích,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- spojuje praktickou stránku oboru s estetikou.

### b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- porozumí zadání úkolu, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- vyhledává informace vhodné k řešení problému, nachází jejich shodné, podobné a odlišné znaky a využívá vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení, nenechá se odradit případným nezdarem a vytrvale hledá konečné řešení problému,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (empirické, logické, matematické).

### c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- správně a přesně se vyjadřuje, používá odbornou terminologii,
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění,
- zpracovává odborná témata a různé pracovní materiály,
- využívá získané komunikativní dovednosti k vytváření vztahů potřebných k plnohodnotnému soužití a kvalitní spolupráci s ostatními lidmi.

**d) Personální a interpersonální kompetence**

Absolvent:

- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování,
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i zákazníků, přijme radu i kritiku,
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,
- umí pracovat v profesionálním týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

**e) Občanské kompetence**

Absolvent:

- uvědomuje si v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- uznává tradice a hodnoty národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti hospodárně nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Absolvent:

- má odpovědný postoj ke své profesi i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven se dále vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání,
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- dodržuje zásady bezpečnosti a zná HACCP.

**g) Matematické kompetence**

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály a surovinami,
- aplikuje základní matematické operace při výpočtech – normování, kalkulace ceny výrobků,
- ovládá vážení, měření a přípravu surovin pro výrobu.

**h) Digitální kompetence**

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

# Odborný výcvik

**Ročník: 1.** (480 vyučovacích hodin)

Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana** | **12** |
| Dodržuje bezpečnost a ochranu zdraví při práci a ovládá požární prevenci.<br>Dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně.<br>Uvede příklady bezpečnostních rizik a jejich prevenci.<br>Uplatňuje systém kontroly kritických bodů HACCP.<br>Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti.<br>Uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu. | Užívání osobních ochranných pracovních prostředků a pracovních pomůcek<br><br>Význam hygieny a sanitace v potravinářském provozu<br>Systém kontroly kritických bodů HACCP<br>První pomoc | |
| | **Pekárenský provoz** | **4** |
| Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé provozy a typy pekáren. | Charakteristika pracoviště (organizace, uspořádání)<br>Varianty a odlišnosti různých provozů pekáren. | |
| | **Obsluha strojů a zařízení** | **24** |
| Obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů.<br>Obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků.<br>Ovládá obsluhu strojů a zařízení v souladu s předpisy a pracovními postupy. | Bezpečnost a ochrana zdraví při obsluze strojního zařízení v pekařském provozu<br>Základní údržba strojů a zařízení | |
| | **Odborné výpočty** | **40** |
| Umí pracovat s recepturami a surovinovými normami.<br>Provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení. | Praktické výpočty podle receptury, přepočty surovinových norem<br>Vážení, měření a příprava surovin pro výrobu | |
| | **Suroviny** | **24** |
| Upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování.<br>Ovládá vážení, měření a přípravu surovin pro výrobu. | Příjem a výdej surovin | |

| | | |
|---|---|---|
| Rozvrhne si časově posloupnost jednotlivých činností.<br>Umí hospodařit se surovinami.<br>Chápe podstatu jakosti surovin a výrobků.<br>. | Hospodaření se surovinami<br>Jakost surovin a výrobků<br>Hodnocení jakosti hotových výrobků, výtěžnost | |
| Dovede určit druhy a typy mouky podle charakteristických znaků.<br>Ovládá přípravu mouky k výrobě.<br>Prosévá mouku a obsluhuje různé typy zařízení na prosévání mouky.<br>Ručně mísí připravené suroviny.<br>Dokáže smyslově ohodnotit jakost mouky. | **Příprava mouky k výrobě**<br>Určení druhů a typů mouky podle charakteristických znaků<br>Prosévání a míchání mouky a příprava ostatních surovin k výrobě<br>Smyslové hodnocení jakosti mouky | **24** |
| Ovládá výrobní postup přípravy základních polev. | **Příprava základních polev pro pekařské výrobky**<br>Výrobní postup pro základní druhy polev dle receptur | **25** |
| Umí připravovat jednotlivé druhy náplní a krémů dle receptury. | **Příprava základních náplní a krémů pro pekařské výrobky**<br>Výrobní postup pro základní druhy náplní a krémů dle receptur | **65** |
| Dovede připravit pšeničná těsta podle receptury a tvarovat výrobky z něj.<br>Určí správný stupeň vymísení těsta.<br>Ovládá ruční a strojové mísení těsta a plnění výrobků.<br>Umí odsazovat výrobky na plechy.<br><br>Ovládá tvarování, pečení a dohotovování výrobků. | **Příprava pšeničných těst a výrobků**<br>Ruční a strojové mísení těsta při přímém a nepřímém vedení<br>Zrání těsta a určení vyzrálosti těsta<br>Ruční a strojové plnění výrobků, odsazování výrobků na plechy<br>Posuzování faktorů ovlivňujících kynutí těsta<br>Tvarování, pečení a dohotovování výrobků | **184** |
| Umí výrobní postup při přípravě tukových těst podle receptury.<br>Určí správný stupeň vymísení těsta.<br>Ovládá tvarování, pečení a dohotovování výrobků. | **Příprava tukových těst a výrobků**<br>Výrobní postup při přípravě tukových těst<br>Rozvažování, dělení a ztužování těst<br>Tvarování, pečení a dohotovování výrobků | **48** |
| | **Příprava lineckého třeného těsta a výrobků**<br>Rozvažování, dělení a ztužování těst<br>Tvarování, pečení a dohotovování výrobků | **12** |

| | | |
|---|---|---|
| Ovládá výrobní postup, tvarování, pečení a dohotovování výrobků.<br><br>Umí připravovat třené hmoty a výrobky.<br><br>Nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků.<br>Připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením.<br>Sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu.<br>Tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky.<br>Využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení.<br>Pozná stupeň propečení výrobků.<br>Rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů.<br><br>Kontroluje finální výrobky a odstraňuje jejich vady.<br>Obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků.<br>Obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou.<br>Sestaví nabídkový listopad Prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje.<br>Komunikuje se zákazníkem.<br><br>Provádí čištění a sanitaci pekařského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek, apod., Pomocí čistících prostředků a sanitační techniky.<br>Obsluhuje čistící stroje a myčky přepravek. | **Příprava třených hmot a výrobků**<br>Příprava hmot, tvarování a pečení<br><br>*** Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků**<br>Stupně nakynutí výrobku<br>Vlažení a dohotovování výrobků<br><br>Sázení výrobků<br>Tepelná úprava výrobků: pečení, smažení a restování, předpékání a vypékání výrobků, pečení s předpékáním<br><br>Smyslové hodnocení<br>Vady a jejich hodnocení<br><br>*** Odbytové činnosti**<br>Posuzování kvality výrobků<br><br>Balení<br>Etiketace<br><br>Prezentace výrobků<br>Prodej pekařských výrobků<br>Hygiena prodeje<br><br>Komunikace s odběratelem<br><br>*** Sanitace pekařského provozu**<br><br>*** Ochrana životního prostředí** | **12**<br><br>**2**<br><br>**1**<br><br>**1**<br><br>**1** |

| | | |
|---|---|---|
| Efektivně hospodaří se surovinovými a energetickými zdroji.<br>Dodržuje zásady správného nakládání s odpady v pekařském průmyslu.<br><br>Vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici. | *** Vedení předepsané evidence** | **1** |

* Tato témata se prolínají průběžně po celou dobu trvání odborného výcviku.

## Odborný výcvik

**Ročník: 2.** (560 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| Ovládá bezpečnost při obsluze strojů a zařízení v pekařské výrobě.<br>Obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů.<br>Obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků.<br>Provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používané v pekárnách. | **Stroje a zařízení pro přípravu těst**<br>Bezpečnost při obsluze strojů a zařízení v pekařské výrobě | **21** |
| Ovládá přípravu pálené hmoty dle receptury.<br><br>Umí tvarovat, péci a dohotovovat výrobky. | **Příprava pálené hmoty**<br>Klasická příprava a zpracování pálené hmoty<br>Tvarování, pečení a dohotovení výrobků | **21** |
| Dovede připravit jednotlivé druhy šlehaných hmot podle receptury.<br>Umí tvarovat, péci a dohotovovat výrobky. | **Příprava šlehané hmoty a výrobků**<br>Výrobní postup šlehané hmoty<br><br>Tvarování, pečení a dohotovení výrobků | **49** |
| Ovládá výrobní postup listového těsta.<br>Umí tvarovat, péci a dohotovovat výrobky.<br>Tvaruje ručně i strojově pečivo z listového těsta. | **Listové těsto a výrobky**<br>Výrobní postup listového těsta<br>Tvarování a pečení listového těsta<br>Příprava a dohotovování výrobků<br>Rozvažování, dělení a ztužování těst | **133** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Kynuté těsto a výrobky** | **273** |
| Dovede vyrobit kynuté těsto. | Výroba kynutého těsta | |
| Tvaruje ručně i strojové běžné i jemné pečivo. | Ruční i strojové hnětení těst | |
| Ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků. | Příprava klonků | |
| Umí tvarovat, péci a dohotovovat výrobky. | Rozvažování, dělení a ztužování těst | |
| Ručně plní a zdobí polotovary a výrobky. | Tvarování, pečení a dohotovení výrobků z kynutého těsta | |
| Využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků. | Ruční i strojové plnění výrobků | |
| Ovládá přípravu listového kynutého těsta. | Příprava listového kynutého těsta | |
| Umí připravit suroviny na výrobu chleba. | | |
| | **Příprava surovin na výrobu chleba** | **56** |
| Nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků. | *** Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků** | **2** |
| | Stupně nakynutí výrobku | |
| Připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením. | Vložení a dohotovování výrobků | |
| Sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu. | Sázení výrobků | |
| Tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky. | Tepelná úprava výrobků: pečení, smažení a restování, předpékání a vypékání výrobků, pečení s předpékáním | |
| Využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení. | | |
| Pozná stupeň propečení výrobků. | | |
| Rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů. | | |
| | Smyslové hodnocení | |
| | Vady a jejich hodnocení | |
| Kontroluje finální výrobky a odstraňuje jejich vady. | | |
| Obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků. | *** Odbytové činnosti** | **1** |
| Obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou. | Posuzování kvality výrobků | |
| Sestaví nabídkový listopad Prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje. | Balení | |
| | Etiketace | |
| Komunikuje se zákazníkem. | Prezentace výrobků | |

| | | |
|---|---|---|
| Provádí čištění a sanitaci pekařského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek, apod., Pomocí čistících prostředků a sanitační techniky.<br>Obsluhuje čistící stroje a myčky přepravek.<br><br>Efektivně hospodaří se surovinovými a energetickými zdroji.<br>Dodržuje zásady správného nakládání s odpady v pekařském průmyslu.<br><br>Vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici. | Prodej pekařských výrobků<br>Hygiena prodeje<br><br>Komunikace s odběratelem<br><br>*** Sanitace pekařského provozu**<br><br>*** Ochrana životního prostředí**<br><br>*** Vedení předepsané evidence** | **2**<br><br>**1**<br><br>**1** |

* Tato témata se prolínají průběžně po celou dobu trvání odborného výcviku.

## Odborný výcvik

**Ročník: 3.** (490 vyučovacích hodin) Pekař

| Výsledky vzdělávání | Učivo | Hod. |
|---|---|---|
| **Žák** | | |
| | **Bezpečnost a ochrana zdraví při obsluze strojního zařízení v pekařském provozu** | **14** |
| Ovládá bezpečnostní předpisy a údržbu strojů a zařízení.<br>Obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů.<br>Obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků.<br>Obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení těst a hmot a manipulaci s nimi.<br>Obsluhuje periodické dělící stroje. | Základní údržba strojů a zařízení<br><br>Základní obsluha strojů a zařízení | |
| | **Příprava medového, perníkového těsta a výrobků** | **41** |
| Ovládá výrobní postup medového a perníkového těsta.<br>Umí vyrobit invertní cukr. | Výrobní postup medového a perníkového těsta<br>Výroba invertního cukru | |

| | | |
|---|---|---|
| | Tvarování, pečení a dohotovování výrobků | |
| Umí použít suroviny a směsi pro pekařskou výrobu.<br>Ovládá technologické požadavky na jakost surovin. | **Suroviny a směsi pro pekařskou výrobu**<br>Příprava pšeničné a žitné mouky ke zpracování<br>Technologické požadavky na jakost surovin | **14** |
| Ovládá technologické parametry v pekařské výrobě. | **Technologické parametry v pekařské výrobě**<br>Teplota, výtěžnost, poměr množení, kyselost a doba zrání<br>Hodnocení jakosti chleba | **21** |
| Ovládá výrobu kvasů klasickou technologií.<br>Vyvede kvasný stupeň. | **Výroba kvasů klasickou technologií**<br>Vedení kvasného stupně | **21** |
| Umí vyrobit chlebové těsto.<br>Dovede použít i moderní technologii.<br>Provádí narážení chleba. | **Výroba chlebového těsta**<br>Použití moderní technologie<br>Tvarování, kynutí, pečení a dohotovování výrobků | **129** |
| Zvládá přípravu jednotlivých speciálních druhů chleba. | **Speciální druhy chleba**<br>Výrobní postup speciálních druhů chleba | **28** |
| Vypočítá spotřebu mouky a ostatních surovin z receptury.<br>Vypočítá spotřebu surovin z normy. | **Technologické výpočty**<br>Výpočet spotřeby mouky a ostatních surovin z receptury<br>Přepočet surovinové normy<br>Výpočty RTP na chléb<br>Výpočet hmotnosti řezu, těstového kusu | **56** |
| Ovládá výrobní postup dalších pekařských výrobků.<br>Ovládá strojní i ruční tvarování pekařských výrobků. | **Další pekařské výrobky**<br>Výrobní postup jednotlivých druhů | **44** |
| Ovládá výrobní postup těstovin. | **Těstoviny**<br>Výrobní postup těstovin | **14** |
| | *** Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků**<br>Stupně nakynutí výrobku | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| Nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků.<br>Připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením.<br>Sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu.<br>Tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky.<br>Využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení.<br>Pozná stupeň propečení výrobků.<br>Rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů. | Vlažení a dohotovování výrobků<br><br>Sázení výrobků<br>Tepelná úprava výrobků: pečení, smažení a restování, předpékání a vypékání výrobků, pečení s předpékáním<br><br>Smyslové hodnocení<br>Vady a jejich hodnocení | |
| | *** Odbytové činnosti** | |
| Kontroluje finální výrobky a odstraňuje jejich vady.<br>Obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků.<br>Obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou.<br>Sestaví nabídkový listopad Prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje.<br>Komunikuje se zákazníkem. | Posuzování kvality výrobků<br><br>Balení<br>Etiketace<br><br>Prezentace výrobků<br>Prodej pekařských výrobků<br>Hygiena prodeje<br><br>Komunikace s odběratelem | **1** |
| | *** Sanitace pekařského provozu** | |
| Provádí čištění a sanitaci pekařského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek, apod., Pomocí čistících prostředků a sanitační techniky.<br>Obsluhuje čistící stroje a myčky přepravek. | | **2** |
| | **Ochrana životního prostředí** | |
| Efektivně hospodaří se surovinovými a energetickými zdroji.<br>Dodržuje zásady správného nakládání s odpady v pekařském průmyslu. | | **1** |
| | *** Vedení předepsané evidence** | |
| Vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici. | | **1** |

* Tato témata se prolínají průběžně po celou dobu trvání odborného výcviku.