



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

CUKRÁŘ





Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy:	Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3 U Borského parku 3 Plzeň 301 00
Zřizovatel:	Plzeňský kraj Škroupova 18 Plzeň 306 00
Název školního vzdělávacího programu:	CUKRÁŘ
Kód a název oboru vzdělání:	29 - 54 – H/ 01 CUKRÁŘ
Úplná profesní kvalifikace:	29 - 54 - H/01 EQF 3 (European Qualifications Framework)
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělání:	denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Jméno ředitele školy:	Mgr. Miroslav Široký
Platnost ŠVP:	od 1. září 2025, počínaje prvním ročníkem
Kontakt na školu:	☎ 377 371 248 e-mail: info@hsplzen.cz http://www.hsplzen.cz



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

OBSAH 2025/2026 Cukrář

Profil absolventa	1 - 6
Charakteristika školního vzdělávacího programu	7 -15
Personální a materiální podmínky	16 - 17
Sociální partneři	18
Transformace RVP do ŠVP	19
Učební plán	20
Český jazyk a literatura	21 - 34
Anglický jazyk	35 - 42
Občanská nauka	43 - 49
Chemie	50 - 54
Fyzika	55 - 59
Ekologie	60 - 64
Matematika	65 - 71
Tělesná výchova	72 - 82
Informační a komunikační technologie	83 - 89
Ekonomika	90 - 94
Suroviny	95 - 102
Technologie	103 - 112
Odborné kreslení	113 - 117
Stroje a zařízení	118 - 121
Odborný výcvik	122 - 135



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: CUKRÁŘ

Profil absolventa

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání: 3 roky, denní
Stupeň vzdělání : střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP: 1. 9. 2025

Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance:

- v malých i velkých cukrářských provozovnách při výrobě
- v malých i velkých cukrářských provozovnách při odbytu
- ve skladech s cukrářskými výrobky
- v tuzemské i zahraniční sféře cukrářského oboru
- po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí k nástavbovému studiu ukončeném maturitní zkouškou a může rozvíjet vlastní podnikatelskou aktivitu

Vzdělávání školním vzdělávacím programem CUKRÁŘ směřuje k tomu, aby absolvent měl následující schopnosti a vědomosti (kompetence):

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se efektivně učit a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého další vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, vytvořit si studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat informace a zpracovávat je
- poslouchat s porozuměním projevy (výklad, přednášku, proslov), pořizovat poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat informace k jeho řešení, navrhnout různé varianty a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- volit vhodné prostředky pro splnění úkolu (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky), využívat nabyté zkušenosti a vědomosti
- spolupracovat při řešení s jinými (týmové řešení)



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

c) Komunikativní kompetence

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

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání v mluvených i psaných projevech a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně, souvisle, jazykově i odborně správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- dodržovat stylistické normy a odbornou terminologii
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni i v prohlubování svých jazykových dovedností

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolventi by měli:

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

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že by absolventi měli:

- jednat odpovědně, samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii, diskriminaci a pomáhat druhým lidem
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování i hodnot demokracie



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat tolerantně k identitě druhých
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život i spoluodpovědnost za ochranu života a zdraví ostatních
- uznávat a podporovat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro vytvoření své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a přizpůsobovat se měnícím se podmínkám
- mít přehled o uplatnění na trhu práce v daném oboru, zodpovědně rozhodovat o své profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představou o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, o požadavcích zaměstnavatelů a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, umět se prezentovat
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních i etických aspektech soukromého podnikání a zvážit své možnosti k podnikání

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn., že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky, správně navažovat suroviny
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžném životě



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

h) Kompetence digitální

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením i s dalšími prostředky ICT, tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou a využívat prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na tištěných, elektronických, audiovizuálních médiích
- kriticky pracují s informačními zdroji, jsou zodpovědní za výběr informací
- získávají informace z umělé inteligence a posuzují je se svou zkušeností
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- rozvíjet své etické a právní povědomí pro situace v digitálním prostředí, uplatňovat odpovědné chování a jednání v digitálním světě
- posoudit přínosy a rizika digitalizace pro jedince, společnost, kvalitu života

Absolventi byli vedeni tak, aby:

- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- vzdělávali se a pracovali efektivně a objektivně hodnotili své výsledky
- adaptovali se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovali v týmu a přijímali zodpovědnost za svěřené úkoly
- měli odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti
- uvědomovali si význam celoživotního vzdělávání, byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám a modernizaci výroby
- respektovali lidská práva a zásady demokracie
- stanovovali si reálné životní i profesní cíle

Odborné kompetence

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

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (klientů, zákazníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle norem
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně BOZP při práci se stroji apod., rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad či rizik
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízením jakosti na pracovišti
- dbali na požadavky klienta (zákazníka, občana) v souvislosti s platnou legislativou
- volili správnou recepturu, technologický postup a vhodné stroje a zařízení
- prováděli správný technologický výpočet a postup při výrobě
- posuzovali jakost surovin a pomocných látek a vhodnost jejich využití pro výrobu
- skladovali, volili, připravovali a upravovali suroviny a pomocné látky ke zpracování
- zhotovovali cukrářské výrobky dle technologického postupu, prokazovali zručnost při jejich dekoraci
- obsluhovali stroje a zařízení ve výrobě
- uchovávali, balili a expedovali výrobky podle platných legislativ a norem
- posuzovali jakost polotovarů a výrobků
- dbali na výrobu bezpečných, zdravotně nezávadných výrobků
- zajišťovali hygienu a sanitaci cukrářské výroby
- vedli předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků
- uměli vyhotovit základní daňové doklady výrobní provozovny

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

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

d) Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tzn., aby absolventi:

- zvolili vhodné a nezávadné suroviny a pomocné látky pro daný výrobek
- dodržovali správné technologické postupy a receptury i hygienické požadavky
- bezpečně vyráběli, skladovali suroviny i výrobky
- prokazovali manuální zručnost při všech úkonech výroby
- využívali marketingový přístup při balení výrobků a jejich prezentaci
- vedli provozně-technickou evidenci při skladování, výrobě, expedici
- dodržovali BOZP a PO, hygienu, sanitaci
- zařazovali nové trendy do výroby
- dbali na zdravý životní styl
-



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

e) Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, tzn., Aby absolventi:

- hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a výrobků
- prováděli senzorické hodnocení vstupního materiálu i výrobků
- odstraňovali příslušné závady při výrobě

Absolventi byli vedeni tak, aby:

- dbali na zásady profesní etiky
- uplatňovali principy ekonomického a ekologického provozu

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

- vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou
- obsah a organizace se řídí platnými předpisy a je popsána v charakteristice školy
- dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce , výuční list a Europass



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Charakteristika školního vzdělávacího programu

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 CUKRÁŘ
Platnost ŠVP: od 1.9.2025
Délka vzdělávání : 3 roky
Forma vzdělávání : denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání

- studium je koncipováno jako denní v délce trvání 3 roky
- zkrácenou formu studia může absolvovat absolvent s maturitním vysvědčením, nebo absolvent oboru Kuchař, Číšník, Pekař, Řezník-Uzenář s výučním listem

Délku zkráceného studia stanoví ředitel školy dle doložených výsledků žáka na 1- 2 roky.

Celkové pojetí vzdělávání

Škola vychovává absolventy s odbornými i obecnými kompetencemi, specifikovanými v profilu absolventa. Pozornost je věnována komplexnímu působení na osobnost žáka, aby byl připraven na samostatný osobní, občanský i profesní život. Vzhledem k budoucí profesi žáků je kladen důraz na zodpovědnost, čestnost, důslednost, soustavnost, odbornou přípravu a pracovitost.

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Odborné vzdělávání se realizuje především v předmětech Ekonomika, Technologie, Suroviny, Stroje a zařízení a Odborný výcvik. Vyučující vedou žáky k trpělivé, precizní a soustavné práci, usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Školní vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání cukrář. Při naplňování vzdělávání je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce v celé Evropské unii.

Při sestavování obsahu školního vzdělávacího programu jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v cukrářských provozovnách v regionu.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení teoretické výuky s odbornou výukou (praxí):

- od počátku studia jsou na odborném výcviku rozvíjeny profesní dovednosti v podmínkách reálného provozu školní cukrářské výroby
- žák je zainteresován na kvalitě výrobků, na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje prodejem svých výrobků a přípravou výrobků na slavnostní akce pro sociální partnery
- odborné schopnosti a dovednosti si mohou žáci zkvalitnit výběrem specializovaných kurzů cukrářství



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí v cukrářských firmách
- uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší rovněž dodatek k výučnímu listu Europass, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí
- škola pořádá projekt Svět práce pro žáky posledních ročníků k posílení kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- projektové dny jsou pořádány v rámci prevence patologických jevů ve škole, environmentálního vzdělávání v projektu „Recyklohraní“, posílení tělesné zdatnosti v projektu „Sportem proti drogám“

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění těchto kompetencí:

- komunikativních kompetencí
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- kompetencí digitální
- kompetencí k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí k pracovnímu uplatnění

Kompetence jsou rozpracovány u jednotlivých předmětů.

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

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu odborného výcviku
- při mimo vyučovacích a dobrovolných aktivitách (soutěže, exkurze, kurzy)
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb

Výchova ke kompetencím je realizována tak, aby byla v souladu s obsahem vzdělávání a na žáka působila přirozeně a odstupňovaně.

Metody a postupy výuky se vyvíjejí v závislosti na úrovni žáků, zkušenostech pedagogů, nových poznatcích pedagogické vědy, cukrářského průmyslu, reakci sociálních partnerů a odborníků z praxe.

Metody aktivizující – žák je nucen při zvládnutí vědomostí a dovedností vyvinout vlastní úsilí (metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – soutěže, odborné dovednosti, prezentace výrobků, metody využívající ICT, metody propojující teorii s praxí, vlastní pozorování, objevování).

Metody pasivní – žák pouze přijímá hotové poznatky, které jsou voleny jako doplňkové.

Distanční vzdělávání, pokud to situace vyžaduje, je uskutečněno prostřednictvím informačních technologií

Průřezová témata jsou realizována v jednotlivých předmětech

- **Občan v demokratické společnosti**

- upevňování takových postojů a hodnotové orientace, které jsou potřebné pro fungování demokracie



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- budování občanské gramotnosti žáků / vhodné sebevědomí, odpovědnost, schopnost morálního úsudku, tolerance, solidarita, právní minimum pro soukromý i občanský život/
- těžiště realizace se předpokládá: v etické výchově, ve vytvoření demokratického klimatu školy, v úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, nezbytné pro jednání a rozhodování, v promyšleném a funkčním používání strategií výuky – problémové, projektové, kooperativní učení, diskusní a simulační metody a metody směřující k rozvoji prosociálního chování

• Člověk a svět práce

- směřuje k vybavení žáků praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický trh práce
- toto téma přispívá k formování vlastních priorit a cílů, při vytváření profesní kariéry, k přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování, k otevřenosti vůči celoživotnímu vzdělávání a učení, k motivaci pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce, k seznámení žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, k adekvátnímu jednání s potencionálními zaměstnavateli
- žák je veden k pochopení aspektů pracovního vztahu / práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele/, včetně klíčových pracovně právních předpisů

Obsah tématu je rozdělen do tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh – sebereflexe ve vztahu k osobním profesím a vzdělávacím plánům, přístup ke studijním výsledkům, schopnostem, zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia, písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce, zpracování žádosti o zaměstnání, vytvoření životopisu, příprava na pracovní pohovor
2. Svět vzdělání – celoživotní učení, udržení konkurenceschopnosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, v cizím jazyce, rekvalifikace, získání vyššího vzdělání v návaznosti na VL
3. Svět práce – orientace na trhu práce, regionální i zahraniční možnosti při uplatnění, sledování nových technologických trendů, orientovat se v zákoníku práce /pracovní právo/
4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti – služby kariérového poradenství, zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby UP

• Člověk a životní prostředí

- výchova žáků k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvalitního životního prostředí a jeho jednotlivých složek
- vedení žáků vede k tomu aby pochopili environmentální problémy, chápali postavení člověka a organismů v ŽP, vlivy ŽP na zdraví organismů a člověka, respektovali principy udržitelného rozvoje, získali přehled a návyky na ochranu ŽP, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání k ŽP, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k ŽP v osobním i profesním jednání, osvojili si zdravý životní styl a ochranu zdraví

• Člověk a digitální svět

jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich principy, zásady a hodnoty si žáci osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomé nutnosti stálých inovací:



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- v každodenním životě, kde cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro účely uplatnění v praxi i pro další vzdělávání
- při konkrétních aktivitách školy využívat digitální zdroje
- při teoretickém a odborném vyučování čerpat z digitálních zdrojů
- při odborném výcviku využívat prezentace, tabulky, grafy na PC

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence environmentální
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence digitální

Průřezová témata jsou podrobně rozpracována u jednotlivých předmětů.

Mimoškolní aktivity

- odborné kurzy
- prezentace výrobků firem potravinářského průmyslu v budově školy (na školní provozovně)
- soutěže odborné dovednosti, sportovní soutěže
- exkurze do cukrářských provozoven s odborným zaměřením
- exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání (výstavy, galerie, muzea)
- besedy na úřadu práce k uplatnění na trhu práce
- prezentace žákovských výrobků v cukrářské prodejně v budově školy
- besedy s pracovníky The Challenge – v rámci minimálního preventivního programu (prevence sociálně patologických jevů)
- besedy s Policií ČR, Městskou policií – prevence kriminality mládeže a šikanování
- besedy se Zdravotní organizací projekt – „S Tebou o Tobě“, osobní i profesní hygiena první pomoc

Organizační podmínky realizace ŠVP

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.

- teoretická výuka je organizována v budově školy podle platného rozvrhu, schváleného ředitelem školy
- odborný výcvik probíhá v cukrářské výrobě v budově školy a na smluvních pracovištích školy
- mimoškolní akce /besedy, semináře, projekty/ na rozvoj osvěty, výchovy a vzdělávání v oblasti životního prostředí a výchovy ke zdraví v souladu se státním programem environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty a s národ.prog. Zdraví pro 21.století
- zprostředkování znalostí, dovedností a vybavení žáků kompetencemi, které jim pomohou k uplatnění na trhu práce /workshopy, soutěže, předváděcí výrobní akce na smluvních pracovištích – nové trendy ve výrobě/
- žáci se ŠVP jsou integrováni do tříd a jejich výuka probíhá podle Plánu pedagogické podpory/PPP/, závažnější poruchy učení podle PPP s IVP
- žáci nadaní jsou vzděláváni podle PPP
- programové zařazení akcí na ochranu člověka za mimořádných situací



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Studium probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem

Způsob hodnocení žáků

- k celkovému hodnocení výsledků se používá tradiční pětistupňová škála, kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi a Klasifikačním řádem školy, který je součástí Školního řádu, který vychází z § 69 školského zákona a § 3 a § 4 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání v platném znění
- kromě faktických znalostí se hodnotí forma a způsob vyjadřování, vystupování žáka při plnění úkolů, míra aktivity a přístupu k předmětu
- učitelé přistupují k průběžnému hodnocení vzdělávacích činností žáků s vědomím motivační funkce hodnocení a jeho formativního významu
- nedílnou součástí hodnocení je vlastní sebehodnocení, žák má právo se k známce vyjádřit
- při klasifikaci žáků se specifickými vývojovými poruchami učení (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie) klade učitel důraz na ten druh projevu žáka, ve kterém má předpoklady podat lepší výkon, při klasifikaci nevychází z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl
- při určování stupně prospěchu na konci klasifikačního období se stupeň prospěchu neurčuje průměrem, ale přihlíží se k průběžné práci žáka a jeho iniciativě za klasifikační období, dále k individuálním zvláštnostem i k delší možné indispozici
- pokud žák není hodnocen za 2.pololetí, je komisionálně zkoušen k doplnění podkladů pro klasifikaci

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žáci se SVP jsou vzděláváni s využitím podpůrných opatření, které mají kompenzovat jejich speciální vzdělávací potřeby a vyrovnávat jejich obtíže ve vzdělávání.

Těmito potřebami se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání, které odpovídají jednotlivým speciálním vzdělávacím potřebám žáků.

Postup pro zařazení žáka k poskytnutí PO

- 1) Třídní učitel, učitelé a výchovný poradce vytipují žáky se SVP nebo se na školu obrátí jejich zákonný zástupce.
- 2) Výchovný poradce zařadí žáka se souhlasem žáka nebo zákonného zástupce podle doporučení nebo vyjádření odborného pracoviště (PPP, SPC, odborný lékař).
- 3) VP podepíše se žákem (ZZ) PLPP nebo IVP a dá TU vypracovat plán pedagogické podpory nebo individuální vzdělávací plán.
- 4) TU si ověří z doporučení, čeho se potíže žáka týkají, a vypracuje PLPP nebo IVP, dá podepsat všem učitelům předmětů, kterých se PLPP nebo IVP týká (bez uvedení diagnózy).
- 5) TU konzultuje v průběhu roku s výchovným poradcem, zdali PLPP nebo IVP funguje pro žáka se SVP.
- 6) VP konzultuje PLPP nebo IVP se žákem, /ZZ/ podle potřeby



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Podpůrná opatření 1. stupně

poskytuje škola sama v součinnosti se žákem (ZZ).

1 = přímá podpora – individualizace k žákovi

2 = vytvoření PLPP

Podpůrná opatření 2.až 5. stupně

poskytuje škola po doporučení ŠPZ- školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem žáka /ZZ/

PO představují zejména:

a) úpravy v organizaci práce se žákem

- doučování žáka v době konzultačních hodin učitelů
- střídání forem a činností během výuky
- individuální projekty
- vložení relaxační přestávky během hodiny
- je-li nutné, snížení procenta docházky do školy (domácí příprava)
- vytvoření příjemného klimatu ve třídě, začlenění do kolektivu
- spolupráce s dalšími sociálními partnery školy /PPP, odborní lékaři, s předešlou školou- návaznost na podporu ze ZŠ, Smluvními pracovišti při zajištění PV/

b) v metodách výuky

- individualizace výuky
- respektování odlišných stylů učení
- respektování pracovního tempa
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu, a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost

c) ve způsobech hodnocení žáka

- zavedení různých forem hodnocení
- průběžná klasifikace, ověřování znalostí po částech – krácení hodnoceného
- využívání slovního hodnocení k motivaci žáků
- umožnění oprav (druhá šance) při zkoušení

d) v poskytování pomůcek pro vzdělávání žáků, které nevyžaduje další finanční prostředky

- využití názorných pomůcek
- využití odborných časopisů a knih
- možnost nahrání výukových programů na domácí PC žáka
- zapůjčení odborných knih nebo vytvořených postupů k domácí přípravě
- podpůrné aplikace pro IT

Individuální vzdělávací plán

je jedno z podpůrných opatření pro žáka se SVP.

1) IVP zpracovává škola od 2. stupně PO na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo ZZ.

2) IVP vychází ze ŠVP, je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.

3) IVP sestaví TU s dohledem VP.

4) IVP vyhodnocuje ŠPZ ve spolupráci se školou 1x ročně.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Vzdělávání nadaných žáků

Škola vyhledává a rozvíjí talent nadaných žáků, jde však o dlouhodobý a velice náročný proces, kde TU, VP, U pozorují žáka při školní práci, rozebírají jeho studijní výsledky, vyhodnocují testy, úkoly, hovoří se žákem, se ZZ i s trenéry.

Je velice náročné jednoznačně stanovit, zda se jedná o NŽ nebo o žáka se zrychleným vývojem, který se v průběhu studia může pohybovat v pásmu lepšího průměru.

Škola rozlišuje:

- 1) nadaný žák
- 2) nadaný žák se sportovním zaměřením

Specifika:

1) NŽ

- žák svými znalostmi přesahuje stanovené požadavky
- má sklon k perfekcionismu a s tím související způsob komunikace se žáky i učiteli
- rychlé, vlastní pracovní tempo
- kreativní vlastní postup při řešení úloh
- rychlá orientace v učebních postupech
- záliba v řešení problémových úloh
- rozšiřování základního učiva do hloubky
- potřeba projevení a uplatnění svých znalostí na veřejnosti

2) NŽ se sportovním zaměřením

- člen vrcholového střediska sportu
- žák se speciálním tréninkovým plánem, který zasahuje do výuky ve škole

Realizace podpory NŽ

1) NŽ

- zadávání specifických úkolů nad rámec výuky
- zapojení do rozsáhlejších projektů
- doplňující a rozšiřující úlohy v rámci jednotlivých předmětů
- rozšíření schopností a dovedností při školních soutěžích, internetových soutěžích
- účast v olympiádách
- zapojení do náročnějších studijních metod (problémové vyučování, samostudium z odborných časopisů nebo odborné literatury)

2) NŽ se sportovním zaměřením

- úlevy v procentu docházky do školy, pokud to tréninkový plán vyžaduje
- uvolňování z výuky na sportovní akce
- spolupráce se ZZ a s trenéry
- možnost plánovaného zkoušení



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Kontrola realizace

- vždy TU s VP každé čtvrtletí

Vzdělávání MNŽ se může uskutečňovat podle IVP, který vychází ze ŠVP, nebo závěrů školského poradenského zařízení.

IVP obsahuje veškeré náležitosti podle § 28 vyhl. 27/2016 Sb.

Vzdělávání dospělých

je součástí koncepce celoživotního vzdělávání a učení. Nabídku vzdělávání dospělých realizujeme formou kurzů, workshopů.

Škola nabízí pouze denní formu studia, zájem veřejnosti je menší.

Realizace bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování
- výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění BOZP (zákonů, nařízení vlády, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky
- požadavky, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretické výuce a na odborném výcviku, jsou doplněny o informace o rizicích možných ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci vystaveni, včetně informací o opatření na ochranu před působením těchto rizik
- nezbytné informace k zajištění BOZP poskytuje škola žákům prostřednictvím Školního řádu, Provozních řádů odborných učeben, tělocvičen, pracovišť, poučením třídních učitelů, zapisovaných do třídní knihy, pokynů k průběhu sportovních akcí, exkurzí, kulturních akcí mimo budovu školy, chování v době prázdnin, s těmito dokumenty jsou žáci prokazatelně seznamováni na začátku školního roku a v jeho průběhu
- zabezpečen odborný dohled nad každou činností žáka / na TV i PV/
- zabezpečeny jsou předepsané revize všech strojů i spotřebičů, nezávadný stav objektů
- školení BOZP a PO všech žáků, instruování žáků o možném ohrožení zdraví na TV i PV
- prokazatelné seznámení žáků se ŠŘ i se řádem učebny IT, TV a výroben na PV
- zabezpečení ochrany žáků před násilím, šikanou a jinými negativními jevy / dozory, dohledy, třídní hodiny
- vytváření vhodného klimatu k ochraně zdraví

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- splnění povinné školní docházky
- splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok, vydaných ředitelem školy a zveřejněných v souladu s § 59 až 64 školského zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a v souladu s vyhláškou č. 422/2023 Sb. a zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů.
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- pro přijetí do vyššího ročníku musí žák splnit podmínky zákona č.561/2004 Sb. a vykonat rozdílové zkoušky z předmětů určených ředitelem školy

Zdravotní způsobilost

- podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů posoudí zdravotní způsobilost uchazeče o studium příslušný registrující praktický lékař žáka a potvrdí na přihlášce ke studiu

Způsob ukončení vzdělávání

- vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou (§ 74-76 Školského zákona 561/2004 Sb.)
- dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list, EUROPASS, který usnadňuje pochopení výučního listu v cizí zemi
- závěrečná zkouška se pro tento obor vzdělávání skládá dle vyhlášky č. 47/2005 Sb. z těchto částí: písemná a ústní zkouška z odborných předmětů a praktická zkouška z odborného výcviku
- ZZ jsou organizovány podle jednotného zadání
- Písemná zkouška obsahuje úkoly z předmětů Suroviny, Technologie, Odborné kreslení, Stroje a zařízení
- Ústní ZZ obsahuje kromě odborných předmětů /S,T/ i otázky z Ekonomiky a z obecného přehledu ze světa práce
- Praktická ZZ obsahuje úkoly z technologických příprav z OV, prezentaci výrobků a ZK z cizího jazyka formou jednoduché ústní komunikace
- termín závěrečných zkoušek stanovuje ředitel školy



Personální, materiální a organizační podmínky realizace ŠVP

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání: 3 roky, denní
Stupeň vzdělání : střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP: 1. 9. 2025

Personální podmínky realizace ŠVP

- prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pedagogických pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání a rozvoj digitálních kompetencí
- v průběhu každého školního roku absolvují učitelé v systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků řadu vzdělávacích akcí, v nichž aktualizují své metodické, pedagogické a odborné kompetence a doplňují si nové poznatky ze svých oborů a aprobací
- na škole pracují dvě výchovné poradkyně a dva školní metodici prevence, v každé budově vždy jeden, úzce spolupracují a ve spolupráci s ostatními učiteli zpracovávají a naplňují plán prevence psychopatologických jevů na naší škole, dále koordinátor environmentálních výchovy
- ICT správci školy mají na starosti 5 PC učeben, které jsou zasíťované a s přístupem na internet, kde 3 učebny jsou v hlavní budově a 2 učebny v odloučené budově

Materiální podmínky realizace ŠVP

- hlavní budova školy se nachází v blízkosti MHD v Plzni U Borského parku 3, je dobře dostupná i pro denně dojíždějící žáky
- odloučená budova se nachází v blízkosti MHD u Jižního vlakového nádraží v blízkosti Centrálního autobusového nádraží, v ulici Bendova 22
- naproti hlavní budově školy je Borský park, který je využíván v letních měsících pro tělocvičné aktivity a projektové dny všech žáků
- hlavní budova školy je rozsáhlá, má vlastní školní kuchyni a jídelnu, domov mládeže, knihovnu a tělocvičnu
- odloučená budova je komplexní pro zajištění teoretického i praktického vyučování, pro obor Pekař a Cukrář jsou zde 3 provozovny
- budovy jsou neustále modernizovány tak, aby odpovídaly odborným a hygienickým požadavkům výuky
- v hlavní budově školy je 18 kmenových učeben pro teoretickou výuku, 3 odborné učebny pro výuku informačních a komunikačních technologií, které svým softwarovým vybavením slouží i k výuce ostatních předmětů (např. cizích jazyků, zeměpisu, hotelového provozu, atd.), jedna učebna pro výuku jazyků, školní cvičná kuchyně, cvičná restaurace a 2 učebny pro výuku odborných předmětů



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- v odloučené budově školy je 8 kmenových učeben, tělocvična, 2 odborné učebny pro výuku ICT, které slouží i pro výuku ostatních předmětů (např. matematiky, cizích jazyků, ale i pro odborný výcvik), 2 učebny vybaveny televizorem, videem a DVD rekordérem, 2 cukrářské i pekařská provozovna jsou vybaveny moderním strojovým zařízením, každý žák má v suterénu školy svou šatní skříňku, v přízemí je prodejna, kde se žáci mohou občerstvovat
- ICT učebny jsou vybaveny dataprojektory a počítači, které jsou neustále modernizovány
- všechny ICT učebny jsou zasítovány a je v nich přístup na internet, přenosný dataprojektor je využíván na školních akcích (dny otevřených dveří, prezentace výstupů z gastronom. seminářů, atd.)
- kmenové učebny jsou vybaveny počítačem a dataprojektorem
- všichni vyučující jazyků jsou vybaveni CD a kazetovým přehrávačem
- moderní odborné učebny pro výuku technologie přípravy pokrmů a techniky obsluhy (cvičná kuchyně a restaurace) byly dovybaveny moderními přístroji a potřebným inventářem
- tělocvična hlavní budovy školy je prostorná a v odpoledních hodinách je využívána domovem mládeže
- ve škole je rovněž dobře vybavená posilovna
- ve výrobnách je neustále modernizováno a obnovováno strojní zařízení, pomůcky důležité k výrobě, balení a zdobení výrobků
- UOV se snaží zajišťovat zdravé a výživově hodnotné suroviny na výrobu
- na chodbách obou budov jsou instalovány koše na třídění odpadu – plast, papír, použité baterie a drobné elektropřístroje, přístroje na stlačení plastových lahví,
- dezinfekce je umístěna u hlavního vchodu, na všech výrobnách u vchodu a ve všech učebnách
- o delších přestávkách a jednou za týden v odpoledních hodinách mají žáci přístup na internet
- stravování žáků je ve školní jídelně, kde mají žáci denně výběr ze dvou jídel
- k ubytování dojíždějících žáků je využíván vlastní domov mládeže s celodenním stravováním a zajištěnými volnočasovými aktivitami
- knižní fond v žákovské a učitelské knihovně je obnovován a doplňován i o odbornou literaturu, příručky, odborné časopisy, žáci mají možnost zapůjčení beletrie i poezie známých autorů, rovněž odborné literatury a časopisů
- v suterénu školy jsou umístěny šatní skřínky na obuv a oblečení, jak v budově teoretického vyučování, tak i na výrobnách OV
- v kabinetech mají učitelé každý PC, odborné učebnice na svůj předmět



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání: 3 roky, denní
Stupeň vzdělání : střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP: 1. 9. 2025

Spolupráce se sociálními partnery je nedílnou součástí chodu školy. Zástupci sociálních partnerů se podíleli na tvorbě ŠVP a jeho ověřování a pravidelnými konzultacemi se podílejí na jeho inovaci. Mezi hlavní sociální partnery patří především smluvní pracoviště školy – firmy a instituce, ve kterých probíhá odborný výcvik a odborná praxe žáků a kde pracují i absolventi školy. Dále zástupci rodičů, Hospodářské komory, Úřadu práce, Městského úřadu, Pedagogicko-psychologické poradny, Policie ČR, ZČU v Plzni, Krajského centra vzdělávání a jazykové školy v Plzni a dalších institucí. Ti všichni pomáhají vytvářet podmínky pro co nejlepší naplnění hlavních vzdělávacích cílů zejména tím, že zprostředkovávají nejnovější praktické informace a zkušenosti jak pro učitele, tak přímo pro žáky.

Smluvní pracoviště umožňují žákům teoretických předmětů exkurze, předváděcí akce pro daný obor, umožňují žákům účastnit se soutěží. Odborníci z praxe se účastní závěrečných zkoušek v budově školy. Škola je členem profesní organizace, např. Asociace kuchařů a cukrářů, Svazem cukrářů a pekařů, dále úzce spolupracuje s firmou IMPA, Pekass, Enzyrna, které ochotně dodávají nové druhy surovin do žákovské cukrárny k předvedení nových racionálních výrobků z celozrnných zrn. Spolupráce se smluvními pracovišti je nezbytná i do budoucna. Pokud by neexistovala, bylo by veškeré snažení pracovníků v procesu odborných škol zbytečné.

Spolupráce se zákonnými zástupci školy probíhá nejen formou pravidelných Konzultačních schůzek, ale i individuálně při osobním jednání v případech potřeby.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Škola:	Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3				
Kód a název RVP:	29-54-H/01 Cukrář				
Název ŠVP:	Pro obor vzdělání Cukrář od 1.9.2025				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minim.počet vyučovacích hod. za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkových		týdenních	využití disp.hod.
Jazykové vzdělávání:					
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	
Cizí jazyk	6	192	Německý/anglický jazyk	6	
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Chemie	1	
			Fyzika	1	
			Ekologie	1	
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	
Informatické vzdělávání	3	96	Informační a komunikační technologie	3	
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	
Technická a technolog.příprava	14	448	Suroviny	5	
			Technologie	9	
			Odborné kreslení	2	2
			Stroje a zařízení	1	1
Výroba a odbyt	35	1120	Odborný výcvik	50	15
Disponibilní hodiny	18	576			
Celkem	96	3072		96	18



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: **29-54-H/01 CUKRÁŘ**
Název ŠVP: **CUKRÁŘ**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Datum platnosti: 1.9.2025

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
Povinné:				
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
Německý jazyk/Anglický jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	-	-	1
Fyzika	1	-	-	1
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	1	2	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika °	-	-	2	2
Suroviny °	2	2	1	5
Technologie °	2	3	4	9
Odborné kreslení °	1	0,5	0,5	2
Stroje a zařízení °	-	0,5	0,5	1
Odborný výcvik °	15	17,5	17,5	50
Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	31	32,5	32,5	96

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Cizí jazyk si žák volí ,pokud možno tak ,aby pokračoval v jazyce zvoleném na ZŠ
2. ° Předměty z nichž bude žák konat závěrečnou zkoušku

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku:

Činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	28
Časová rezerva (exkurze,projektové dny, výchovně- vzdělávací akce)	8	8	8
Celkem týdnů	40	40	36



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	2 – 2 – 1
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět Český jazyk a literatura je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Obecným cílem vyučovacího předmětu je rozvíjet zejména komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a stylistických znalostí. Jazykové vzdělávání a estetické vzdělávání se podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků, ovlivňuje jejich začleňování do společnosti a další profesní a osobní život. Prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků.

Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému kultivovanému čtenářství, utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a celkový přehled o české i světové literatuře a kulturním dění.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace
- využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě
- vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa
- chápali umění a literaturu jako specifickou výpověď o skutečnosti

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář ze vzdělávacích oblastí: Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví, Společenskovední vzdělávání.

Předmět je zařazen v rozsahu 2 vyučovacích hodin týdně v 1.-2. roč. a 1 hodinu ve 3.roč.

Podstatou vyučování je:

- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
- komunikační a slohová výchova
- práce s textem a získávání informací



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- práce s literárním textem
- získávání přehledu o kulturním dění, literatuře a umění

Pojetí výuky

- převažuje práce s texty různého charakteru – četba s porozuměním, analýza textu, interpretace
- samostatná četba žáků (úryvky z vybraných uměleckých děl)
- vyhledávání informací z různých zdrojů
- krátká mluvní cvičení na předem zadané téma (jsou zařazována průběžně)
- klasické metody vyučování – výklad, řízený rozhovor, procvičování učiva aj.
- moderní metody vyučování – skupinové vyučování, projektové vyučování
- kontrolní slohové práce, připravují se soustavou cvičných prací a realizací dílčích úkolů
- výuka je doplněna akcemi a odbornými exkurzemi, které navazují na tematické plány, např. dramatické a literární pořady z nabídky Knihovny města Plzně, filmová projekce, divadelní představení, exkurze do knihoven

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- testování po skončení tematického celku
- dílčí písemné práce (např. pravopisná cvičení, diktáty aj.)
- verbální zkoušení
- stylistická cvičení a kontrolní slohová práce (jedna v každém ročníku)
- zapojení do vyučovacích aktivit (např. samostatné práce, skupinové práce, projekty aj.)
- jazykové projevy (mluvní cvičení a jejich hodnocení žáky, situační dialogy)

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- ovládá různé techniky učení
- uplatňuje různé způsoby práce s textem
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy
- využívá k učení různé informační zdroje
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení
- volí různé prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit

Komunikativní kompetence

Žák:

- se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentuje
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje
- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí
- se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence

Žák:

- ustanoví cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a vytváří si k nim pozitivní vztah

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace z ověřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet
- pracuje s informacemi z různých zdrojů, využívá prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný
- zvládá sepsat gramaticky správně různé písemnosti, čerpá z digitálních zdrojů
- dokáže se orientovat v nabídce médií



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti
- výchova k občanským ctnostem, chování žáka v soukromí, ve škole i v práci
- komunikace, řešení konfliktů
- při práci s texty, v průběhu čtenářských a kulturních besed, při prezentaci projektů
- při slohovém výcviku (různé slohové útvary k tématům svoboda, tolerance, rodina, aj.)
- při řečových cvičeních (mluvní cvičení, nácvik situačních dialogů)

Člověk a životní prostředí

- samostatné a aktivní poznávání okolního prostředí, získávání informací v přímých kontaktech s prostředím
- pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání, snaha aktivně se podílet na řešení environmentálních problémů
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- při práci s různými typy textů
- při praktickém slohovém výcviku (vypravování, úvaha, kritika)

Člověk a svět práce

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací
- komunikační dovednosti a sebeprezentace
- otevřenost vůči celoživotnímu učení
- písemná i verbální prezentace-zpracování žádosti, životopisu, motivačního dopisu, pohovor

Člověk a digitální svět

- využití Internetu, e-mailu, textových editorů
- orientuje se v nabídce médií
- používá ICT prostředky k tvorbě prezentace, referátů- v elektronické podobě, umí je rozeslat e-mailem nebo přes Google Classroom
- porovnává své znalosti s informacemi z umělé inteligence
- vyhledávání, zpracování a předávání informací, sledování filmů
- využívání prostředků DT při přípravě referátů, projektů aj. ,v celé výuce



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: ČESKÝ JAZYK

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, slang, argot, dialekty a stylově příznakové jevy - uvědomuje si funkci spisovného jazyka a jeho použití - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - uplatňuje v písemném projevu pravidla českého pravopisu - využívá v písemném i mluveném projevu vědomosti a dovednosti z tvarosloví - určí slovně druhovou platnost a tvar slova; - identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví jej - řídí se zásadami správné výslovnosti - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie - orientuje se ve výstavbě textu - ovládá větně členský rozbor věty - nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty a vybere vhodnou opravu	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - obecné poznatky o jazyce - vrstvy jazyka spisovného a nespisovného - slovníky a práce s nimi - pravidla českého pravopisu - procvičování. Vyjmenovaná slova - předložky s, z, - předpony s-, z-, vz- - psaní mě, mně, bě, bje, vě, vje - psaní velkých písmen - tvarosloví - slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary, mluvnické kategorie podstatných jmen a přídavných jmen - pravopis spojený s tvaroslovím - kultura osobního projevu - slova cizího původu a jejich používání - ortoepické normy jazyka - větná skladba - druhy vět z hlediska gramatického a komunikačního - využití řeči přímé a nepřímé
- prezentuje se vhodně, argumentuje a obhajuje svá stanoviska - ovládá techniku mluveného slova - formuluje vhodně otázky i odpovědi - využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova (postoje neutrální, pozitivní, negativní) - přednese krátký projev - napíše vypravování vlastního zážitku - napíše jednoduché zpravodajské a informační útvary (zprávu, inzerát, reklamu, plakát, pozvánku, vizitku apod.) - napíše osobní dopis - porovná formální osobní dopis a neformální osobní dopis - vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně	2. Komunikační a slohová výchova - kultura osobního projevu - principy a normy kulturního vyjadřování - běžné informační postupy a útvary - zpráva, sdělení, záznam, program činnosti, deník, inzerát, odpověď na inzerát, osobní vizitka, reklama, plakát, telegram, e-mail, fax, telefonní rozhovor, záznamník - grafická a formální úprava písemných projevů - komunikační situace - vyjadřování přímé a zprostředkované technickými prostředky, formální i neformální, připravené i nepřipravené - vypravování ve formě mluvené a psané - jazykové prostředky a vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu,



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- užívá odborné gastronomické výrazy	- v publicistice - práce s osnovou - přímá řeč - osobní dopis-formální, neformální
- pracuje samostatně s nejnovějšími normativními příručkami, vyhledává informace ve slovnících, na internetu; - analyzuje text, zařadí jej k správnému funkčnímu stylu; - posoudí text vyprávění z hlediska naratologických kategorií (rozezná typ promluv, vyprávěcí způsoby, rozliší monolog a dialog, identifikuje námět, motiv, téma, rozliší autora, vypravěče, jednotlivé postavy); - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; - zpracovává samostatně informace.	3. Práce s textem a získávání informací - metody racionálního studia - jazykové příručky a slovníky, zásady práce s nimi - druhy a žánry textu - zpětná reprodukce textu - získávání a zpracování informací z textu (odborného, administrativního aj.), jejich třídění a hodnocení

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **ČESKÝ JAZYK**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **32 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - uplatňuje v písemném projevu pravidla českého pravopisu; - využívá v písemném i mluveném projevu vědomosti a dovednosti z tvarosloví - určí slovně druhovou platnost a tvar slova - identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví jej - řídí se zásadami správné výslovnosti - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie - analyzuje výstavbu textu - ovládá větně členský rozbor věty - nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty a vybere vhodnou opravu	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - pravidla českého pravopisu - procvičování - psaní -y, -i /-ý, -í - psaní souhlásek ve skupinách - tvarosloví - slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary - mluvnické kategorie sloves - pravopis spojený s tvaroslovím - větná skladba - druhy vět z hlediska gramatického a komunikačního - věta jednoduchá - věta jednočlenná a dvojčlenná - základní větné členy - rozvíjející větné členy



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- ovládá techniku mluveného slova - řídí se zásadami správné výslovnosti - argumentuje a obhájí svá stanoviska a vhodně se prezentuje - vhodně formuluje otázky i odpovědi - využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova (postoje neutrální, pozitivní, negativní) - přednese krátký projev - napíše jednoduchý slohový útvar ze sféry prostě sdělovací - porovná popis prostý a popisem uměleckým - analyzuje charakteristiku v uměleckém textu - vytváří na základě poznatků a analýzy textů vlastní text na dané téma, zejména útvary využívané v oboru (popis pracovního postupu, charakteristiku osobnosti)	2. Komunikační a slohová výchova - technika mluveného slova - respirace, fonace, artikulace - projevy monologické a dialogické - komunikační situace, účel a cíl jednání - mluvčí, adresát, oslovení, navázání kontaktu, průběh rozhovoru, udržení pozornosti, dovednost přesvědčit - emoční aspekty jazyka - řečové jednání konfliktové a kooperativní - vyjadřování ve sféře prostě sdělovací - slohové útvary oznamovací - vyhláška, hlášení, blahopřání, soustrast, přivítání, omluva, odmítnutí aj. - slohové útvary heslové - formuláře, dotazníky, testy, jízdní řády - slohové útvary dokumentární - smlouva, stvrzenka, zápis, protokol aj. - popis a charakteristika - popis statický, popis dynamický - popis prostý - popis odborný - popis umělecký a publicistický - líčení - charakteristika - jazykové prostředky
- pracuje samostatně s nejnovějšími normativními příručkami, vyhledává informace ve slovnících, na internetu - analyzuje text, zařadí jej k správnému funkčnímu stylu - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - zpracovává samostatně informace	3. Práce s textem a získávání informací - jazykové příručky, slovníky, internet - popis a charakteristika - rozbor ukázek



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: ČESKÝ JAZYK

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 14

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí původ českého jazyka, popíše současné vývojové tendence - vyhledá ve slovnících význam rodného jména, příjmení nebo místního jména - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, slang, argot, dialekty a stylově příznakové jevy - k pojmenování přiřadí v daném kontextu synonyma a antonyma, rozezná obrazná a neobrazná pojmenování - uvědomuje si funkci spisovného jazyka a jeho použití - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - v písemném projevu uplatňuje pravidla českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá vědomosti a dovednosti z tvarosloví - určí slovně druhovou platnost a tvar slova - identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví jej - řídí se zásadami správné výslovnosti - orientuje se ve výstavbě textu - ovládá rozbor souvětí - ovládá větně členský rozbor věty - nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty a vybere vhodnou opravu	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - původ českého jazyka a její postavení mezi ostatními jazyky - rodná jména, příjmení a místní jména - slovní zásoba - rozsah slovní zásoby češtiny - terminologie, slangy a profesní mluva - význam slova a jeho změny - pravidla českého pravopisu - procvičování - shoda podmětu a přísudku - tvarosloví - skloňování zájmen, číslovek - neohebné druhy slov - pravopis spojený s tvaroslovím - větná skladba - souvětí souřadné, souvětí podřadné - druhy vět vedlejších - významové vztahy mezi větami - interpunkce - všestranné jazykové rozbory - opakování, prohlubování a systematizace jazykových vědomostí a dovedností z předchozích ročníků



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- krátký projev o sobě, o své práci, o svém současném pracovišti, o budoucnosti - popíše pracovní postup přípravy výrobku - popíše zařízení na pracovišti - napíše průvodní dopis, životopis, strukturovaný životopis - prezentuje se při pracovním pohovoru	2. Komunikační a slohová výchova - projevy mluvené, projevy psané - shody a rozdíly - odborný styl - odborný popis - odborný referát - výklad ve formě mluvené a psané - administrativní styl - úřední korespondence, reklamace, objednávka, žádost, inzerát, odpověď na inzerát - životopis, strukturovaný životopis - průvodní dopis - umění prezentovat se na trhu práce
- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - zpracovává samostatně informace - pořizuje si z textů, přednášek a jiných projevů např. výpisky, poznámky - vyhledává informace, které se týkají budoucího uplatnění - vysvětlí, jak se orientovat v knihovnách a jaké služby knihovny nabízejí - vyjmenuje funkci médií, - prokáže základní přehled o denním tisku, o časopisech - aktivně pracuje s novinami, časopisy, internetem, s jazykovými příručkami a se slovníky	3. Práce s textem a získávání informací - zdroje informací, jejich shromažďování, evidování a využívání - výpisky, výtah, konspekt aj. - práce s tiskem a dalšími informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí - Informatická výchova - knihovny a jejich služby - exkurze do Městské knihovny v Plzni a do studijní a vědecké knihovny v Plzni - dovednost kulturního čtení - hodnověrnost informací, ověřování informací - média / tisk, rozhlas, televize/ - čtení a poslech různých sdělení a práce s nimi - noviny, časopisy a jiná periodika - četba, porozumění, interpretace textů, propojení s literárním učivem - jazykové příručky, slovníky, internet



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: LITERATURA

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjádří prožitky z recepce daných uměleckých děl - samostatně vyhledá informace v této oblasti - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - rozumí základním literárním pojmům - vysvětlí pojem mýtus, popíše příčiny vzniku mýtů - zhodnotí význam daných děl pro dobu, kdy vznikla a pro další generace - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl a z četby - zajímá se o regionální pověsti - na základě charakteristických znaků odliší tento žánr od jiných - objasní význam ústní lidové slovesnosti - utřídí základní poznatky o literárních druzích a žánrech a aplikuje je při práci s textem - seznamuje se s kulturami jiných zemí - diskutuje o jich, toleruje odlišné kultury - prohlubuje si poznatky o nejstarších dílech české a světové literatury; - zkoumá aktuální odkaz těchto děl;	1. Literatura a ostatní druhy umění - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - význam umění pro člověka - různé druhy umění (literatura, výtvarné umění, film, divadlo, hudba, architektura) naše i světové, v tradiční i netradiční podobě - literatura jako druh umění, její funkce, žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - česká a světová literatura v kulturních, historických a tematických souvislostech - jak si lidé vykládali svět - výběr z řecké mytologie v podání současných autorů - E. Petiška - biblické příběhy v podání současných autorů I. Olbracht, R. Bradford aj. - České báje a pověsti. Regionální báje a pověsti – K. Kalláb, M. Bělohávek - práce s ukázkami nejznámějších bajek – Ezop, J. de la Fontaine aj. - lidová slovesnost, etnické zvláštnosti regionu K. J. Erben, F. L. Čelakovský aj. - Pohádky – K. J. Erben, B. Němcová, F. Hrubín, H. CH. Andersen, br. Grimmové aj. - Říkadla a poezie pro děti. Ilustrace – F. Hrubín, J. Trnka, J. Lada aj. - člověk a země v literatuře - cestopisy, tradice jiných zemí – J. Hanzelka a M. Zikmund, K. Čapek aj. - přírodní lyrika a láska k rodné zemi – K. H. Mácha, J. Hora, J. Seifert aj. - vztah člověka ke zvířatům – J. Herriot, F. Šrámek, F. Nepil aj. - pohledy do historie v literatuře - nejstarší kroniky - dějiny v knihách významných autorů – A. Jirásek, J. Vrchlický, J. Loukotková, M.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- získá základní informace o Bibli - je veden k úctě k historickým hodnotám	Waltari aj. - Systemizace literárního vzdělávání a výchovy - význam Bible pro rozvoj kultury - význam antiky, humanismu a renesance pro utváření naší kultury, krása lidského těla - názory Jana Husa a význam reformace - význam J. A. Komenského
- popíše charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - interpretuje text a debatuje o něm - rozliší autora, vypravěče, postavy - konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů	2. Práce s literárním textem - četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury - literární druhy a žánry - tvořivé činnosti
- charakterizuje základní útvary lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka - popíše vhodné společenské chování při návštěvě divadla, kina, muzea	3. Kultura - lidové umění a užitá tvorba - ústní lidová slovesnost - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **LITERATURA**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **32**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - získává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - interpretuje vybrané ukázky a diskutuje o nich - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů - je spoluodpovědný za budování dobrých vztahů s druhými lidmi - je veden k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení - vyhledává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem	1 . Literatura a ostatní druhy umění - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i netradiční podobě - lidské vztahy v literatuře - přátelství a kamarádství - charakterové a volní vlastnosti ve sportu - milenecké dvojice v literatuře - konfliktní vztahy v literatuře (O. Pavel, E. M. Remarque, W. Shakespeare, H. de Balzac, J. Wolker, J. Otčenášek, B. Hrabal, V. Nezval aj.) - intolerance, xenofobie, rasismus



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- interpretuje za pomoci vyučujícího vybrané ukázky - vyjádří své prožitky z uměleckých děl - respektuje práva a osobnost druhých lidí - vyhledává informace o autorech zabývajících se daným tématem - popisuje základní historická fakta o obou světových válkách - interpretuje vybrané ukázky a beseduje o nich - popisuje význam období NO pro zachování existence českého národa, důležitost péče o český jazyk - uvědomuje si vlastní národní identitu - přiřadí text příslušnému literárnímu směru - vyjadřuje vlastní prožitky z četby vybraných literárních děl; - vyhledává samostatně informace v této oblasti; - přiřadí hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- pohledy do historie v literatuře - díla o životě historických osobností – J. Loukotková a F. Villon aj. - války 20. století v literatuře – J. Hašek, K. Čapek, R. Rolland, A. Lustig, W. Styron aj. - systemizace literárního vzdělávání a výchovy - posláním obrozené literatury - srovnání romantismu a realismu - základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás
- interpretuje text a debatuje o něm - konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů	2. Práce s literárním textem - četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury - literární druhy a žánry - tvořivé činnosti
- popíše vhodné společenské oblečení pro danou příležitost - prakticky prokáže uplatnění společenských norem při návštěvě kulturních zařízení - vysvětlí vliv estetických norem na životní styl člověka - vysvětlí pojem krásy lidského těla	3. Kultura - kultura bydlení, odívání - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - současný kulturní a literární život společnosti, regionu - společenská kultura – principy, normy, kulturní chování, společenská výchova - mediální obraz krásy lidského těla



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **LITERATURA**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **14**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - - získává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - interpretuje vybrané ukázky a diskutuje o nich - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - je veden k zodpovědnosti a plnění svých povinností - je veden k zodpovědnosti za vlastní život a uvědomuje si význam vzdělání pro život - vyhledává základní informace o autorech české humoristické literatury - interpretuje za pomoci vyučujícího vybrané ukázky - - získává informace o českých a světových písničkářích - rozvíjí své tvůrčí schopnosti - - definuje pojmy detektivka, sci-fi, horor - popíše nejznámější autory dobrodružné literatury a interpretuje vybrané ukázky a diskutuje o nich - definuje hlavní literární směry a proudy a přiřadí k nim významné představitele české a světové kultury - samostatně vyhledává informace v této oblasti - - je veden k hrdosti na tradice a kulturní	1. Literatura a ostatní druhy umění - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i netradiční podobě - - lidská práce a záliby v literatuře - práce jako zdroj štěstí a dobrodružství – I. Borská, E. Hemingway, F. Nepil, E. Bass, O. Pavel aj. - smích je kořen života – K. Poláček, Z. Jirotko, M. Šimek aj. Grossmann, Divadlo J. Címrmana - - Písňové texty - J. Kainar, V. Hrabě, K. Kryl, J. Voskovec a J. Werich, J. Suchý a J. Šlitr, V. Vysockij, J. Nohavica aj. - - Napětí v literatuře - Dobrodružná literatura, sci-fi, detektivky, fantasy, horor - J. Nesvadba, J. R. R. Tolkien, K. Čapek, A. Christie aj. - - Systemizace literárního vzdělávání a výchovy - Hlavní vývojové etapy národní literatury v kontextu literatury světové - - představitelé naší kultury známí ve světě –



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

hodnoty svého národa, samostatně získává informace o životě a dílech světově proslulých literárních osobností a popíše, v čem spočívá jejich význam - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	J. Hašek, F. Kafka, K. Čapek
- text interpretuje a debatuje o něm; - konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů - charakterizuje znaky různých literárních textů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie získané v předešlých ročnících	2. Práce s literárním textem - četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury - literární druhy a žánry - tvořivé činnosti - opakování, prohlubování a systemizace vědomostí a dovedností z předchozích ročníků
- orientuje se v nabídce kulturních institucí - prokáže v praxi vhodné společenské chování v dané situaci	3. Kultura - kulturní instituce ČR a regionu - ochrana a využívání kulturních hodnot - kulturní aktuality v regionu - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

Anglický jazyk

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	184 (2 – 2 – 2)
Platnost učební osnovy:	1.9. 2025

Pojetí vyučovaného předmětu

Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na aktivní život, vede je k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka. Vede je k dorozumění v situacích běžného denního i pracovního života. Rozšiřuje jejich znalosti o světě, připravuje je i na nepřímou komunikaci, včetně přístupu ke komunikačním zdrojům.

Obecné cíle vyučovaného předmětu

Jazykové vzdělávání směřuje k tomu, aby žák zvládl:

- komunikovat v anglickém jazyce v běžných situacích osobního i profesního života
- pracovat s anglickým textem, včetně odborného, a dokázat ho využít jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitnění svých jazykových znalostí a dovedností (v rámci jazykového stupně vybavení studentů učňovských oborů)
- získat základní informace o anglicky mluvících zemích
- pracovat s informačními zdroji a technologiemi, včetně Internetu
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů skrze svůj obor

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce, z využívání odborné slovní zásoby, kterou student po absolvování daného oboru bude schopen uplatnit v dalším profesním životě výběr učiva a slovní zásoby je zaměřen zejména na sebereprezentaci studenta a jeho práce. Výběr učiva v neposlední řadě vychází z možnosti dosáhnout osvojení základních řečových dovedností v daném jazyce a schopnosti je využít z témat dané jazykové oblasti a života v ní.

Poslech:

Žák:

- rozumí jednoduché konverzaci v anglickém jazyce a dokáže se zapojit do hovoru jako výchozí texty k poslechům jsou využity učebnicové materiály a poslechové nahrávky, které souvisejí s oblastí profesního zájmu studenta

Čtení:

Žák:

- rozumí textům obsahujícím běžnou slovní zásobu nebo pojmy z profesní a odborné slovní zásoby
- zdrojem textů jsou časopisy, reklamní a propagační materiály, recepty, programy, dopisy,



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

popis události

Ústní projev:

Žák:

- komunikuje na základní úrovni
- je schopen prezentace své práce
- se dokáže vyjádřit k běžným situacím profesního života, ovládá názvy výrobků, používá pojmy související s činností v dílně, prodejně
- je připraven na přijímací pohovor v jazyce

Interaktivní řečové dovednosti a strategie:

Ústní interakce:

Žák:

- využívá základní jazykové prostředky
- vede rozhovor na téma běžného a profesního života
- rozvíjí argumentaci
- řeší problém
- zodpoví běžné dotazy

Písemný projev:

Žák:

- píše jednoduché souvislé texty
- je schopen písemně podat svůj životopis, dopisy

Pojetí výuky

Způsob výuky vychází z konkrétních možností žáka nebo kolektivu.

Využívány jsou především tyto metody:

- kombinace metody komunikativní a gramaticko-překladové s důrazem a zaměřením se na komunikativní dovednosti v živém jazyce
- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (CD-ROM, Internet)
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností
- skupinové týmové práce, volná i řízená diskuse
- projektová práce ukončená prezentací
- návaznost jazykové výuky na výuku odborných předmětů
- podporování vědomím více jazyčnosti
- možnost rozšíření komunikativní kompetence při účasti v odborných exkurzích do anglické jazykové oblasti (především Velké Británie)
- konverzační zkušenosti v AJ
- spolupráce s Britskou knihovnou a Americkým centrem v Plzni – pravidelné exkurze
- výuka doplněna audiovizuálními jazykovými programy (video, DVD počítače)

Hodnocení výsledků žáků

- sebekontrola žáků formou cvičného ověření svých znalostí a dovedností na úkolech
- ústní zkoušení – formou konverzace na dané téma
- samostatné práce, prezentace projektů, výsledky skupinové práce hodnoceny ústně
- písemné testy – po ukončení tematického celku, lekce
- při celkovém hodnocení je kladen důraz na dovednost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru reagovat na otázky (rozhovor s učitelem, reakce na určitou situaci ve dvojicích či skupině)
- je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce AJ



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák :

- prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností se zaměřením na profesní orientaci cukrářská výroba
- komunikuje v anglickém jazyce v projevech mluvených, písemných, dokáže zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata
- má potřebu se dále vzdělávat

Kompetence k řešení problémů

Žák :

- porozumí zadání úkolu, zná či získá informace nutné k jeho řešení, navrhne způsob řešení, zdůvodní jej a dosažené výsledky zhodnotí
- spolupracuje při řešení problémů se spolužáky

Komunikativní kompetence

Žák :

- se vyjadřuje 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 obhájí 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

Personální a sociální kompetence

Žák :

- umí odhadovat důsledky svého jednání a chování v určitých situacích
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování, umí přijímat radu i kritiku
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- je vybaven takovými jazykovými dovednostmi, aby se uplatnil na trhu práce

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák :

- si uvědomuje vlastní kulturní, národní i osobní identitu a přistupuje tolerantně k identitě ostatních
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v kontextu evropském, světovém i angloamerickém
- podporuje kulturní hodnoty a má k nim pozitivní vztah
- se vyjadřuje v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování

Kompetence digitální

Žák:

- je schopen využívat prostředky digitálních technologií a efektivně pracovat s informacemi
- získává informace z otevřených zdrojů, využívá celosvětovou síť Internetu
- pracuje s informacemi z různých zdrojů médií, z umělé inteligence
- si uvědomuje nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a k informačním zdrojům přistupuje jako mediálně gramotný
- pracuje s běžným základním aplikačním programovým vybavením, komunikuje elektronickou poštou
- získává informace z otevřených zdrojů, z internetu, pracuje s textovým editorem
- zvládá nástroje k tvorbě prezentací, komunikuje prostřednictvím Google Classroom



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

s vyučujícím, pracuje s multimediální technikou- při práci na projektech

Aplikace průřezových témat

Průběžně během celého vzdělávání v anglickém jazyce.

Člověk a svět práce

- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce
- práce s tiskem a informačními médii
- vyplňování dotazníků, formulářů
- význam možnosti dalšího sebevzdělávání a profesního růstu možnosti studia v zahraničí
- odborné jazykové exkurze do anglicky mluvících zemí

Člověk a společnost (mezilidské vztahy)

- já a lidé v mém okolí
- bydlení můj domov
- nakupování, služby, oblečení
- volný čas
- cestování
- gastronomie
- suroviny, specifika národních výrobků
- pracovní postupy
- inventář

Člověk a digitální svět

- využití Internetu, e-mailu, textových editorů
- orientuje se v nabídce médií
- používá ICT prostředky k tvorbě prezentace, referátů- v elektronické podobě, umí je rozeslat e-mailem nebo přes Google Classroom
- porovnává své znalosti s informacemi z umělé inteligence



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Anglický jazyk**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **64 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: -se přivítá, rozloučí, představí -sdělí důležité informace o sobě a ostatních -pojmenuje zaměstnání -sděluje informace na téma národnosti, národy, státy -vypráví o své školní životě (o třídě, rozvrhu, vyučovacích předmětech) -vypráví o zájmech, zálibách -pojmenovává a představuje členy své rodiny -vypráví o domácích zvířatech -vypráví o rodinných vztazích -sděluje informace o bydlišti a místě svého bydliště -popíše svůj byt/pokoj, dům -pojmenuje základní domácí spotřebiče -vyhledá informace o bytech/domech z inzerátů -napíše inzerát -popisuje volnočasové činnosti -domlouvá si setkání -popíše polohu objektu -informuje o kulturních akcích -používá časové údaje -pojmenuje základní suroviny -vyzná se v jednoduchých pokynech -vyjmenuje stroje a zařízení v provozech -popíše výrobu výrobků -zná váhy a míry pro svou odbornost -popíše skladování výrobků -vyjmenuje druhy zdobení	1. Lidé a společenský život 2. Škola – každodenní život 3. Rodina, rodinný život 4. Bydlení, domácnost 4. Volný čas, osobní a společenský život 5. Odborná slovní zásoba



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Anglický jazyk**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **64 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: -navazuje na probrané učivo 1. ročníku a dále: - pojmenuje obchody, provozovny a běžné druhy zboží -pojmenuje místa a instituce -popíše polohu institucí a památek ve městě -orientuje se v plánu města -ptá se na cestu a na dopravní prostředky -pojmenuje obchody, provozovny a běžné druhy zboží -přijímá a odmítá nabídku -pojmenuje činnosti v každodenním životě -popisuje režim dne -vypráví o zájmech, o plánech do budoucna -vyjádří své mínění o jiných lidech, o vztazích -napíše soukromý dopis -informuje o problémech a potížích -vyjádří prosbu o pomoc, lítost -žádá o dovolení, diskutuje na téma postižených osob, používá modální slovesa -se orientuje podle informačních cedulí na letišti, nádraží apod. -vysvětlí své názory, reakce, plány, jednání -vyjádří myšlenky, přesvědčení, pocity, sny, naděje -informuje o společenských a kulturních akcích -čte a překládá zjednodušené texty z novin a časopisů, z internetu -popíše své dojmy z cestování (ubytování, suvenýry,...) -orientuje se v cizojazyčné recepturách -je schopen sestavit jednoduchý recept - popíše postup při výrobě výrobku	1. Cestování a turistika 2. Obchod , služby – každodenní život 3. Kultura - osobnosti (známí autoři a lidé z oblasti příslušné jazykové oblasti) 4. Svět kolem nás - lidé a společnost (např. vztahy mezi lidmi, společenské problémy) 5. Odborná slovní zásoba



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Gramatické a lexikální učivo

Výsledky vzdělávání v anglickém jazyce

Žák:

- má dostatečnou slovní zásobu včetně frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů a faktické znalosti o realitách dané jazykové oblasti,
- dodržuje základní pravopisné normy, rozumí přiměřeným souvislým projevům (monologickým i dialogickým) ve standardním řečovém tempu, čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu,
- dokáže se vyjadřovat ústně i písemně k tématům probíraných tematických okruhů, umí přeložit text a používat slovníky, v ústním i písemném projevu navazuje na znalosti z 1. ročníku

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Anglický jazyk**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **56 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše pocity a reakce, např. libost/nelibost, souhlas/n souhlas, překvapení, obavu - vyjádří názor/postoj a morální stanovisko, např. omluvu, lítost, vlastní myšlenky, úmysl, přání, žádost, prosbu, nabídku, pozvání, doporučení - zdůvodní určité činnosti a/nebo skutečnosti - vypráví příběh v minulém čase, projeví zájem o vyprávění spolužáka, sdílí vlastní pocity - vysvětlí problém a/nebo navrhne řešení problému - vysvětlí a/nebo zdůrazní, co považuje za důležité - vysvětlí rozdíl mezi zdravou a nezdravou stravou - popíše zdravé a nezdravé potraviny - zhodnotí svoje osobní stravovací návyky - popíše jednotlivé druhy zaměstnání - sestaví jednoduchý obchodní dopis - vyjádří možnost, povinnost, čí míru nutnosti, - sestaví žádost o zaměstnání, životopis - informuje o významu daného jazyka, o základních realitách příslušných zemí - vypráví o životě v zemích dané jazykové oblasti (rodina, vzdělání, práce, volný čas) - sděluje/ověřuje informace a zprávy, požádá o informace, shrne a/nebo využije předložené faktografické informace - reprodukuje přečtený text (výměna	1. Osobní a společenský život pocity a emoce, životní styl 2. Zdraví, hygiena, zdravý životní styl 3. Jídlo a nápoje 4. Práce a zaměstnání , kancelář a její vybavení, nejběžnější kancelářské činnosti 5. Země dané jazykové oblasti 6. Odborná slovní zásoba



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

informací/orientačních pokynů) -orientuje se v cizojazyčné odborné literatuře -popíše provozovnu, suroviny, stroje -popíše jednotlivé pracovní úkony	
--	--



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

Občanská nauka

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	92 hodin (1 -1 – 1)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Hlavním obecným cílem předmětu je příprava žáků na aktivní praktický občanský život v demokratické společnosti a na další sebevzdělávání, a to na základě získaných vědomostí a dovedností, které si žáci během studia osvojí.

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje:

- k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany demokratického státu
- k uvědomování si negativních jevů ve společnosti, vlastní identity a respektování identity druhých a k nutnosti nenechat sebou manipulovat
- ke kritickému myšlení
- k seznámení se společenskými, politickými a právními aspekty každodenního života
- k osvojení a respektování mravních, etických a právních norem tak, aby žáci přijímali odpovědnost za své rozhodnutí a činy
- k odpovědnému a uvážlivému jednání nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch
- k odpovědnému jednání a čestnému životu
- k projevení občanské aktivity, preferenci demokratických hodnot, vystupování proti korupci, kriminalitě,
- k respektování lidských práv
- k ochraně života
- k hospodárnému jednání, odpovědnému řešení svých finančních záležitostí, ochraně majetku
- ke snaze zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Společenskovědní vzdělávání. Je rozčleněno do jednotlivých tematických celků.

Výuka probíhá: 1. ročník – 1 hodina týdně
2. ročník – 1 hodina týdně
3. ročník – 1 hodina týdně

Vyučovací předmět Občanská nauka vytváří úzké mezipředmětové vztahy zejména



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

s předměty:

Český jazyk a literatura

Ekonomika

Informační a komunikační technologie

Úvodní část je věnována postavení Člověka v lidské společnosti, poté následují tematické celky věnované Člověku jako občanovi, Člověku a právu, ČR, Evropě a světu a Člověku a hospodářství.

Pojetí výuky

Vychází z hlavního obecného cíle předmětu – schopnosti řešení otázek praktického a osobního života. Metody a formy práce jsou zvoleny tak, aby výuka předmětu byla pro žáky nejen vzdělávací a nauková, ale i zajímavá a stimulační.

Výuka probíhá formou těchto metod:

Frontální vyučování

Skupinové práce

Projektové vyučování

Dialogické metody

Exkurze

Besedy

Využívání informačních a komunikačních technologií. Převažují metody slovního projevu (výklad, diskuse). Důležitou součástí je vyhledávání a využití informací, vypracování samostatných prací, práce s denním tiskem.

Hodnocení výsledků žáků

1) Žáci jsou hodnoceni na základě získaných vědomostí

Žáci jsou hodnoceni na základě písemného zkoušení

Žáci jsou hodnoceni na základě ústního zkoušení

2) Žáci jsou hodnoceni i na základě soustavného sledování při plnění zadaných úkolů při vyučování, podle porozumění a orientace ve společenském dění. Důležitým prvkem je i verbální projev. Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

- kompetence jsou rozvíjeny průběžně a posilovány dovednostmi

Komunikativní kompetence

Žák:

- vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury projevu, své myšlenky a názory formuluje souvisle a srozumitelně
- používá různých forem komunikace
- účastní se aktivně diskuzí, obhájí své názory a postoje, přijímá kritiku a respektuje názory druhých
- veřejně se prezentuje

Kompetence k učení



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Žák:

- se seznamuje s různými metodami učení
- je schopen organizovat čas k učení
- vyjadřuje své vlastní názory
- používá srozumitelný a spisovný jazyk s přesnými termíny

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- rozčlení úkol na části a porozumí mu, navrhne různé způsoby učení, přemýšlí nad přístupy k řešení problémů a zdůvodní řešení
- rozhodne se a volí různé metody řešení
- formuluje problémy vlastními slovy s použitím odborných termínů
- spolupracuje při řešení problémů s ostatními žáky, s učitelem

Sociální a personální kompetence

Žák:

- domýšlí důsledky svého jednání
- pracuje v týmu, je zdravě soutěživý
- rozlišuje existenci sociálních pozic a rolí
- stanovuje si své osobní profesní cíle
- dbá na správnou životosprávu, denní program

Občanské kompetence

Žák:

- uznává tradice svého národa, vystupuje proti nesnášenlivosti a diskriminaci
- uvědomuje si multikulturní soužití a zároveň vlastní identitu
- chápe význam životního prostředí, vzájemný vztah kulturního a životního prostředí
- jedná v souladu se základy etikety, uplatňuje demokratické principy při rozhodování

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- využívá společenskovedních znalostí a dovedností v praktickém životě
- uvědomuje si význam celoživotního vzdělání

Kompetence digitální

Žák:

- pracuje s osobním počítačem,
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace
- pracuje s informacemi z různých zdrojů (Internet,.....)
- kriticky přistupuje k získaným informacím, uvědomuje si jejich rozdílnou věrohodnost
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích / tištěných, elektronických, audiovizuálních/, a to i s využitím digitálních prostředků
- je mediálně gramotný

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu Občanská nauka jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- dostatečná míra sebevědomí, odpovědnosti, morálního úsudku
- společnost (její členové, sociální skupiny, vztahy, kultura)
- náboženství (svoboda, morálka, etika, solidarita)
- komunikace, řešení problémů, mezilidské vztahy

Člověk a životní prostředí

- ochrana životního prostředí



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- ochrana a podpora zdraví člověka

Člověk a svět práce

- zodpovědnost za vlastní profesní dráhu
- důležitost dalšího sebevzdělávání
- sebereprezentace na trhu práce
- rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit
- motivace k aktivnímu pracovnímu životu

Člověk a digitální svět

- využití ICT v praktickém životě a v dalším vzdělávání
- práce s informacemi a moderními komunikačními prostředky
- využívání elektronické pošty v komunikaci
- práce s textovým editorem, zvládání nástrojů k prezentacím
- ověřování svých vědomostí i z umělé inteligence, rozpoznává věrohodnost informací

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Občanská nauka**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **32 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...); - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů; - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin; - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích; - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti; - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např.	2. Člověk v lidském společenství - lidská společnost, společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce i rodiny - řešení krizových finančních situací - sociální zajištění občanů - rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky); - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo - a náboženská nesnášenlivost; - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...); - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky; - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti; - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie; - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie;	3. Člověk jako občan - základní hodnoty a principy demokracie - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, práva dětí, veřejný ochránce práv - svobodný přístup k informacím, média, jejich funkce, kritický přístup k médiím; média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce - ústava - politický systém ČR - struktura veřejné správy - obecní a krajská samospráva
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Občanská nauka

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Žák: - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe;	2. Člověk jako občan - politika, politické strany - volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, mládež a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika - občanská společnost a občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
--	--



vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání; - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky; popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva; - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);	3. Člověk a právo - právo a spravedlnost - právní stát - právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudci) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí - trestní právo - trestní odpovědnost, tresty, ochranná opatření - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými
--	---



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Občanská nauka

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 28 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly; - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky; - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě; - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vysvětlí, proč občané platí sociální a zdravotní pojištění; - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti;	4. Česká republika, Evropa a svět - současný svět; bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - globalizace, globální problémy - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismus ve světě 5. Člověk a hospodářství - hledání zaměstnání, služby úřadu práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - sociální a zdravotní pojištění - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za ně - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

CHEMIE

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	32 hodin (1 – 0 – 0)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Výuka předmětu chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě. Cílem předmětu je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i občanském životě. Žáci se seznamují s vybranými pojmy, osvojují si chemické názvosloví a jsou vedeni k tomu, aby rozlišovali zásady zdravého životního stylu včetně zásad ochrany zdraví při práci s chemickými látkami.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Vyučovací předmět Chemie je zařazen do prvního ročníku v rozsahu jedné vyučovací hodiny týdně. Učivo je rozděleno na obecnou chemii, anorganickou chemii, organickou chemii a biochemii. V rámci mezipředmětových vztahů se uplatňuje předmět Ekologie, Fyzika, Suroviny, Matematika, Informační a komunikační technologie a Odborný výcvik.

Pojetí výuky

Metody a formy jsou voleny tak, aby výuka byla pro žáky nejen poznávací, vzdělávací a naučná, ale i zajímavá a motivující.

Při výuce se využívají expoziční, frontální a motivační metody a formy:

- výklad učitele a řízený rozhovor s dominantním postavením učitele
- skupinová práce – práce s textem v učebnici, tisku, na PC
- diskuse v rámci skupin třídního kolektivu
- individuální práce žáků – referáty, prověřování znalostí
- vyhledávání informací na PC
- exkurze
- projektová výuka

Hodnocení výsledků žáků

Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání vychází z klasifikačního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni za písemné a ústní opakování jednotlivých učebních a tématických celků, referátů. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňováním do textu,



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

popisováním nákresů. Každý žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou. Zohledňována je aktivita a samostatnost žáka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- s porozuměním naslouchá výkladu a formuje své myšlenky srozumitelně a jazykově správně
- pracuje s textem, pořizuje zápis, užívá odborné terminologie
- vyhledává a zpracovává informace s chemickou tematikou

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- získává potřebné informace k řešení problému, který je při výuce zadán
- navrhuje různé způsoby řešení
- uplatňuje týmovou spolupráci

Občanské a sociální kompetence

Žák:

- uvědomuje si vliv chemizace na životní prostředí
- přijímá odpovědnost za vlastní manipulaci s chemickými látkami
-

Kompetence digitální

Žák:

- využívá různé zdroje informací a posuzuje jejich věrohodnost
- zpracovává údaje související s chemickou problematikou a vyhodnocuje je
- používá multimediální techniku při prezentacích o prvcích, sloučeninách
- využívá digitální technologie, aby sobě i ostatním usnadnil práci
- generuje digitální obsah v různých formátech při projektech
- umí vytvořit grafy k porovnávání hodnot na PC
- vyhledává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím sítě internet
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky digitální technologie

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- využívá efektivně čas na svěřený úkol, rozvrhne si účelně zadanou práci
- volí správný postup k dosažení cíle
- hodnotí svou i kolektivní práci

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně. Do vyučovaného předmětu chemie zařazujeme zejména tato průřezová témata:

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k porozumění základních souvislostí mezi chemickými látkami, jejich nebezpečností a vlivem na živé organismy. Zároveň je motivován k pozitivnímu vztahu k přírodě

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k obhájení své práce a k respektování kolektivu a autorit.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Člověk a digitální svět

Žák vyhledává informace při doplňování a rozšiřování učiva z chemie. Využívá síť Internet při přípravě referátů, ověřuje důležité informace v digitálním prostředí a efektivně je používá, vyhledává informace z digitálních technologií na tvorbu prezentací o chemických látkách a jejich výrobach, používá je i jako podklad pro tvorbu seminárních prací nebo k rozšíření svých vědomostí v oboru chemie

Člověk a svět práce

Žák je veden ke svědomitosti, preciznosti, čestnosti, důslednosti a dalšímu sebevzdělávání.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Chemie**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **32 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uvede, čím se chemie zabývá, pojmenuje chemické disciplíny - objasní vliv chemické výroby na životní prostředí - používá pojmy molekula, atom a jeho elementární částice ve správných souvislostech - popíše složení a strukturu atomu - definuje protonové a nukleonové číslo, vyhledá jejich hodnoty, udá počty elementárních částic a vyjmenuje příklady izotopů - vysvětlí podstatu chemické vazby - vyjmenuje typy chemických vazeb na základě zjištěných hodnot elektronegativit; - charakterizuje typ chemické vazby - definuje chemický prvek - používá značky a názvy vybraných chemických prvků - vyhledá v tabulkách názvy prvků ke známým protonovým číslům - zapíše správně ke značce prvku protonové číslo - rozliší periody a skupiny v periodické soustavě chemických prvků - vysvětlí význam čísla periody a orientuje se v PSP - vymezí pojem chemická sloučenina a uvede rozdělení - rozlišuje látky podle různých hledisek - pojmenuje směs a látku chemicky čistou	1. Obecná chemie - chemie jako přírodní věda - vymezení předmětu - chemické disciplíny - chemická výroba - částicové složení látek - složení a struktura atomu - protonové číslo - nukleonové číslo - izotop - chemická vazba - vznik vazby - elektronegativita - typy vazeb - polarita vazby - chemické prvky a jejich třídění - periodická soustava prvků - chemická sloučenina - látky a jejich třídění - směsi a látky chemicky čisté



- rozeznává dva druhy směsí - popíše vybrané metody oddělování složek směsí - uvede využití metod v oborech potravinářského průmyslu - pojmenuje roztok - charakterizuje pojmy rozpouštědlo a rozpouštěná látka, roztok nasycený a nenasycený - pojmenuje faktory ovlivňující rychlost rozpouštění látek - pomocí vzorců vypočítá koncentraci roztoku a připraví roztok požadovaného složení - zapíše jednoduché chemické reakce chemickou rovnicí - přečte zápis chemické rovnice s užitím názvů chemických látek - uvede činitele ovlivňující rychlost chemické reakce - rozliší a charakterizuje exotermickou a endotermickou reakci - vysvětlí mechanismus chemického děje - rozliší výchozí látky a produkty chemické reakce	- metody oddělování složek směsí - roztok - rozpustnost látek - složení roztoků - jednoduché výpočty - chemický děj - změny chemických látek - chemická reakce a její rychlost - zápisy chemickými rovnicemi - reakce endotermická exotermická
Žák: - definuje oxidační číslo a určí oxidační čísla atomů prvků vybraných chemických sloučenin - zapíše z názvů vzorce vybraných chemických sloučenin (halogenidy, oxidy, hydroxidy, kyseliny a jejich soli) - přiřadí název ke vzorcům a opačně - zdůvodní první pomoc při zasažení kyselinami nebo hydroxidy - popíše vlastnosti, použití a význam chloridu sodného ve výživě člověka - uvede některé příklady uplatnění v oboru - popíše vlastnosti vybraných prvků a sloučenin, uvede jejich použití	2. Anorganická chemie - chemické názvosloví a symbolika - oxidační číslo a jeho určení - halogenidy, oxidy, hydroxidy - kyseliny a jejich soli - první pomoc při zasažení kyselinami nebo hydroxidy - procvičování názvosloví a symboliky vybraných chemických sloučenin
Žák: - definuje předmět organické chemie - uvede vlastnosti atomu uhlíku a organických sloučenin - zhodnotí prvkové složení organických látek - rozdělí uhlovodíky podle vazeb a řetězců, aplikuje jejich názvosloví a názvy uhlovodíkových zbytků - zapíše deriváty uhlovodíků - rozpozná vzorce alkoholů, zhodnotí jejich	3. Organická chemie - úvod do organické chemie - základní pojmy organické chemie - vlastnosti atomu uhlíku - organické sloučeniny – vlastnosti, rozdělení - uhlovodíky nasycené, nenasycené, aromatické. - deriváty uhlovodíků - alkoholy - organické kyseliny



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

vlastnosti - objasní škodlivý vliv alkoholu na lidské zdraví - rozpozná vzorce vybraných organických kyselin, uvede jejich rozdělení a uplatnění v oboru	- organické sloučeniny uplatňující se v oboru a v běžném životě
Žák: - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny	4. Biochemie - vlastnosti a složení živých soustav - biochemické děje



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

FYZIKA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	(1 – 0 – 0)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět fyzika je koncipován jako povinný všeobecně vzdělávací předmět s průpravnou funkcí směrem k odborné složce vzdělávání. Učivo navazuje na poznatky získané na ZŠ.

Výuka předmětu fyzika směřuje k tomu, aby žák:

- dovedl popsat a vysvětlit přírodní jevy a tím pochopil i funkci technických zařízení a přístrojů používaných v občanském životě
- znal vlastnosti použitých látek a jejich fyzikální vlastnosti, dovedl vysvětlit jejich změny
- získané přírodovědné poznatky uměl aplikovat v odborném vzdělávání, praxi i každodenním životě
- dovedl jednoduchým způsobem vysvětlit jednoduché přírodovědné problémy a dovedl si opatřit k tomu i nezbytné informace
- dovedl porozumět jednoduchému odbornému textu

Charakteristika učiva

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP 29-54-H/01 Cukrář Přírodovědné vzdělávání, učí se jako samostatný předmět 1 hodinu ve 1. ročníku týdně. Zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmír, které umožní žákům pozitivní přístup k přírodě a vytvoření uceleného obrazu o okolním světě. Důraz je kladen především na kapitoly úzce souvisejícími s dalšími vyučovanými předměty, především Chemií a Biologií. Jde o tyto oblasti: změny skupenství, ochrana před účinky elektrického proudu, vliv hluku a ochrana sluchu, korekce vad oka, vliv elmag. záření, stavba atomu a jaderná energie.

Pojetí výuky

Uplatňují se klasické metody vyučování – výklad učitele, kombinace výkladu s videem, praktické ukázky – demonstrační pokusy, řízený rozhovor, procvičování učiva, samostatná práce- řešení jednoduchých úloh, práce s internetem, s časopisy.

Výuka předmětu probíhá v kmenových učebnách. Podle možnosti bude zařazena vhodná exkurze dle aktuální nabídky – planetárium, elektrárna, atd.

Metody a formy výuky jsou: frontální výuka, diskuse v rámci třídního kolektivu, skupinová a samostatná práce, práce s internetem, vyhledávání v odborných časopisech, DVD.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Důraz je kladen na ústní zkoušení, písemné zkoušení a referáty. Za každým tematickým celkem následuje písemné prověření znalostí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- uplatňuje různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace ve fyzikálních tabulkách
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky
- využívá ke svému učení různé informační zdroje

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej, vyhodnotí dosažené výsledky
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

Žák:

- pozitivně přistupuje k přírodě
- vytváří si ucelený obraz
- formuluje své myšlenky vysvětlí je a obhajuje je před spolužáky
- reaguje na dotazy spolužáků o okolním světě
- rozvíjí schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu
- písemně zpracovává seminární práce
- využívá vlastní znalosti, internetu a odborné literatury
- je veden k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné terminologie
- vyjadřuje se souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- je schopen pracovat v týmu
- respektuje autoritu učitele
- přijímá a odpovědně plní zadané úkoly

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Matematické kompetence

Žák:

- umí provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů

Kompetence digitální

Žák:

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, znalosti porovnává s umělou inteligencí, výpočty kontroluje z digitálních zdrojů a porovnává různé postupy vedoucí k výpočtům
- pracuje s informacemi z různých zdrojů médií (tištěných, elektronických a audiovizuálních)
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu fyzika jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

V předmětu Fyzika je realizováno v tematickém celku „Přírodní látky“ formou referátu, jak je realizována výživová politika státu a diskuse o dostupnosti potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. Žák se naučí orientovat v masových médiích, využít je a kriticky hodnotit danou situaci a problematiku.

Člověk a životní prostředí

V předmětu Fyzika se osvětlí využití energií, tepelných motorů, jejich účinnost, teplotní roztažnost, klady a zápory různých druhů elektráren, ochrana před jaderným zářením, využití jaderné energie, život ve Sluneční soustavě.

Člověk a digitální svět

V předmětu Fyzika jde zejména o využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu seminární práce a referátů hledáním podkladů na internetu z umělé inteligence a z jiných digitálních zdrojů



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Fyzika
Ročník studia: první
Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozliší fyzikální veličiny a pojmy - uvede příklady fyzikálních veličin - dovede charakterizovat klid a pohyb tělesa v různých soustavách - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - umí vyjmenovat jednotky dráhy, rychlosti a času - rozliší rovnoměrný a nerovnoměrný pohyb a dovede použít na příkladech z praxe - aplikuje vztah $v = s/t$ při řešení úloh - určí síly, které působí na těleso, a určí, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají - stanoví, kdy těleso koná práci a vysvětlí vztah $W = F \cdot s$ - vysvětlí na příkladech zákon o zachování energie - určí směr výslednice dvou sil - odhadne v jednoduchých případech polohu těžiště a dovede definovat podmínky pro rovnováhu sil - v jednoduchých případech určí velikost a směr působící tlakové síly - aplikuje Pascalův a Archimedův zákon při řešení jednoduchých úloh	1. Mechanika - kinematika - klid a pohyb tělesa - dráha, rychlost, čas - pohyby přímočaré, - pohyb rovnoměrný po kružnici - dynamika - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - zákon o zachování energie - posuvný a otáčivý pohyb - skládání sil - mechanika tekutin - tlakové síly a tlak v tekutinách
- dovede uvést příklady potvrzující kinetickou teorii látek - orientuje se na teplotní stupnici; vysvětlí některé jevy související s teplotní roztažností látek a dovede matematicky řešit jednoduché úlohy - vysvětlí změnu vnitřní energie tělesa při změně teploty a dovede popsat principy nejdůležitějších tepelných motorů - rozpozná v přírodě a praktickém životě některé formy tepelné výměny	2. Molekulová fyzika a termika - částicová stavba látek, vlastnosti látek z hlediska molekulové fyziky - pevné látky a tekutiny, struktura pevných látek a tekutin - základní poznatky termiky – teplota, teplotní roztažnost látek - vnitřní energie, teplo a práce - přeměna vnitřní energie tělesa



- popíše jednotlivé skupenské přeměny a je schopen uvést praktický příklad (tání, tuhnutí, vypařování, var, kondenzace, sublimace)	- přeměna skupenství
- rozliší a vyjmenuje základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - popíše základní vlastnosti zvuku - určí, co je v jeho okolí zdrojem hluku - objasní negativní působení hluku a zná způsob ochrany sluchu	3. Mechanické kmitání a vlnění - mechanické kmitání a vlnění, - kmitavý pohyb, - vlnění a jeho šíření v prostoru - zvukové vlnění, vlastnosti zvuku - šíření zvuku v látkovém prostředí, ultrazvuk
- popíše elektrické pole pomocí siločar - uvede jednotku elektrického náboje - popíše princip vedení elektrického proudu v kovovém vodiči - s použitím Ohmova zákona řeší úlohy elektrického obvodu - rozliší polovodiče a vodiče a dovede charakterizovat typy vodivosti u polovodičů P a N a jejich praktické využití - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice; - popíše přenos elektrické energie	4. Elektřina a magnetismus - elektrický náboj - náboj tělesa - elektrická síla - elektrické pole, vlastnosti vodiče - elektrický proud v látkách - zákony elektrického proudu - magnetické pole - elektromagnetická indukce - elektrický proud v polovodičích, vodivost polovodičů, přechod PN - střídavý proud přenos elektrické energie střídavým proudem
- rozpozná ve svém okolí různé zdroje světla - dovede řešit úlohy na odraz a lom světla - dovede řešit úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - dovede popsat principy základních optických přístrojů - zná vady oka vyjmenuje různé druhy elektromagnetického záření z hlediska působení na člověka a využití v praxi	5. Optika - světlo a jeho šíření, rychlost světla, odraz a lom světla, vlnové vlastnosti světla - optické zobrazování, zrcadlo a čočky, oko, elektromagnetické záření (infračervené, ultrafialové, rentgenové záření)
- popíše strukturu elektronového obalu - popíše stavbu atomového jádra, má představu o způsobu ochrany před radioaktivním zářením - popíše štěpnou reakci jader uranu a její praktické využití v energetice	6. Fyzika atomu - elektronový obal atomu, model atomu, laser - jádro atomu, nukleony - radioaktivní záření, jaderné zařízení, jaderná energie a její využití
- určí vznik a stáří vesmíru, sluneční soustavy - vysvětlí termojadernou reakci na Slunci - charakterizuje jednotlivé planety, pohyb Země kolem Slunce a kolem své osy, vliv rotace Země na život - zná příklady základních typů hvězd	7. Vesmír - sluneční soustava - Slunce jako hvězda - planety a jejich pohyb - hvězdy a jejich rozdělení orientace v přírodě pomocí hvězd



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

EKOLOGIE

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	(1 – 0 – 0)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět ekologie je koncipován jako povinný všeobecně vzdělávací předmět s průpravnou funkcí směrem k odborné složce vzdělávání. Učivo předmětu navazuje na poznatky získané na základní škole.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem vzdělávání ve vyučovacím předmětu ekologie je poskytnout žákům soubor poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech, ze kterých bude vycházet ekologická výchova a vzdělávání k ochraně životního prostředí v dalších vyučovacích předmětech, zejména v odborném výcviku. Cílem je formovat postoje a hodnotovou orientaci žáků tak, aby posuzovali problematiku ochrany životního prostředí komplexně a jednali podle principů udržitelného rozvoje v životě osobním i profesním.

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- chápali základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě
- posílili svůj citový a hodnotový vztah k přírodě
- chápali komplexně problematiku životního prostředí
- aktivně vystupovali na ochranu životního prostředí v rodině, škole i na OV
- přijali odpovědnost za zachování zdravého životního prostředí pro další generace
- preferovali preventivní ochranu přírody před nákladným řešením následků nešetrného chování

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář, ze vzdělávací oblasti Přírodovědní vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví a Výroba a odbyt a navazuje na základy vědomosti získané na základní škole. Předmět je zařazen do prvního ročníku v rozsahu jedné hodiny týdně, učivo je rozděleno do tematických celků Základy biologie, Ekologie a Člověk a životní prostředí. Výuka se zaměřuje na aplikaci poznatků v běžném životě i v praxi, využívá těsné vazby na učivo předmětů Chemie, Fyzika, Suroviny a Odborný výcvik.

Pojetí výuky

Způsob výuky vychází z nutnosti využívat nové aktuální informace a reagovat na objevující se globální i místní problémy, proto klade zvýšené nároky na přípravu hodin i na osobu učitele.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Využívány jsou především tyto metody a formy výuky

- frontální výuka – objasnění základních termínů a zásad
- skupinová práce – práce s texty, s učebnicí, s tiskem, vyhledávání informací
- individuální výuka - referáty, diskuse, zkoušení, dialog, vyplňování pracovních listů
- projektová výuka, vyhledávání na internetu
- práce v terénu / ekologické akce – úklid v přírodě, pozorování v přírodě/
- exkurze, projekty/třídění odpadu ve škole i na OV, úklid okolí školy, /

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ústní zkoušení, krátké vědomostní testy, samostatné práce žáků / referáty/, seminární práce kde se hodnotí věcná správnost, používání odborné terminologie a samostatnost při řešení úkolů, pracovní listy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Rozsah učiva přispívá k rozvoji široké palety klíčových i odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- vyhledává a zpracovává informace s ekologickou problematikou
- formuluje myšlenky a názory v logickém sledu
- uvádí vědomosti do souvislostí a propojuje do širších celků
- pracuje efektivně s odbornou literaturou

Kompetence sociální

Žák:

- chápe hodnotu přírody a přírodních zdrojů, postavení člověka v přírodě
- aktivně přispívá k dodržování zásad trvale udržitelného rozvoje
- je schopen pracovat v týmu, uznává autoritu nadřízených při praktických i teoretických úkolech v terénu i ve třídě

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- uplatňuje ekologické myšlení v pracovních činnostech
- zná a dodržuje pravidla pro nakládání s odpady, se surovinami i s energií

Kompetence digitální

Žák:

- využívá různé zdroje informací a posuzuje jejich věrohodnost
- zpracovává údaje související s ekologickou problematikou a vyhodnocuje je
- používá multimediální techniku při prezentacích s ekolog. tematikou
- využívá digitální technologie, aby sobě i ostatním usnadnili práci
- generuje digitální obsah v různých formátech
- umí vytvořit grafy k porovnání hodnot / znečištění / na PC

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně, zejména:

Občan v demokratické společnosti

- upevňování postojů a hodnotové orientace, které jsou potřebné pro fungování demokracie



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- budování občanské gramotnosti / vhodné sebevědomí, odpovědnost za příznivé životní prostředí
- vytváření vhodného klimatu ve škole

Člověk a životní prostředí

- ovlivňování životního prostředí člověkem, změna krajiny, zásah člověka do přírody
- koncentrace škodlivin v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy
- vliv znečištění životního prostředí na kvalitu potravin
- přijetí osobní odpovědnosti za kvalitu ŽP
- problematika odpadů při výrobě, osobní odpovědnost
- šetření energií v pracovním i studijním procesu
- zdroje znečištění a předcházení mu, ekologické myšlení

Člověk a svět práce

- výchova žáků k praktickým dovednostem, k bezodpadové výrobě
- vytváření profesní kariéry s ekologickým myšlením k zachování udržitelného rozvoje, celoživotní vzdělávání v procesu

Člověk a digitální svět

- ověřování důležitých informací, př. registr znečišťovatelů, stav znečištění v jednotlivých městech atd. v digitálním prostředí a efektivně je používat
- vyhledávání organizací, zabývajících se ochranou životního prostředí
- místní hrozby ekologického charakteru –informovanost pro veřejnost
- využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití internetu pro další vzdělávání a doplnění poznatků o ekologické problematice
- vyhledávání podkladů pro seminární práce i pro referáty, porovnávání vědomostí získaných z digitálních dat

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Ekologie
Ročník studia: první
Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje etapy a podmínky vzniku života na Zemi na Zemi - objasní základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku a vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou - uvede rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní - vysvětlí pojem dědičnost a uvede příklad z praxe - popíše základní stavbu lidského těla - vyjmenuje orgánové soustavy a popíše jejich funkci	1. Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - buňka a typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- definuje stav zdraví a nemoci - vysvětlí význam zdravé výživy - uvede příklady prevencí před nemocí - porovná zdravotní stránku obyvatelstva v ČR a ve světě - popíše vlivy ŽP na zdraví člověka - objasní fyzické a psychické poruchy - vyhledá důležité informace k tématu zdravá výživa	- zdraví a nemoc, činitelé ovlivňující zdraví - výživa a stravovací návyky - péče o zdraví - praktické cvičení /na internetu vyhledávání informací k tématu/
- vysvětlí základní ekologické pojmy - rozdělí a charakterizuje abiotické i biotické podmínky - uvede vztahy mezi organismy i prostředím - vyjmenuje nejčastější zdroje jejich poškození i způsoby ochrany - rozdělí ekosystém a popíše jejich vlastnosti - vyčistí přírodní ekosystém v blízkosti školy - zakreslí potravní řetězce i potravní pyramidu - vysvětlí potravní pyramidu - objasní význam biosféry, popíše podstatu oběhu látek v přírodě – látková a energetická výměna - vysvětlí, jak probíhá tok látek a energie mezi živou a neživou složkou prostředí - charakterizuje typy krajiny a vliv člověka na její změny - popíše méně příznivé a příznivé krajiny a charakterizuje je - uvede způsob ochrany krajiny ve svém bydlišti a celé ČR	2. Základy ekologie - základní ekologické pojmy a zákonitosti - abiotické a biotické podmínky života - vztah organismu a prostředí - životní prostor pro organismy, biotop - stavba, funkce a typy ekosystémů - práce v terénu-údržba přírodního ekosystému - výživa a potravní vztahy, potravní řetězce, potravní pyramida - oběh látek a energie v přírodě - typy krajiny - ochrana a tvorba krajiny
- popíše historii vzájemného působení člověka a krajiny - určí, v jaké fázi vývoje začíná znečišťování životního prostředí - zhodnotí negativní působení člověka na jednotlivé složky životního prostředí, navrhne možné řešení daného environmentálního problému na regionální úrovni - vyjmenuje základní látky znečišťující vodu, vzduch a půdu - rozliší fyzikální, a chemické faktory ovlivňující životní prostředí - rozdělí zdroje energie a surovin podle jejich obnovitelnosti - posoudí vliv jejich využití na životní prostředí	3. Člověk a životní prostředí - vývoj člověka ve vztahu k životnímu prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopad činností člověka na životní prostředí - znečištění vody, vzduchu, půdy - chemizace prostředí - ozonová díra, globální oteplování - praktické cvičení – vyhledávání informací z odborných časopisů a literatury



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše zásady třídění odpadů a třídí odpady ve škole - vyjmenuje hlavní globální problémy, porovná s lokálními - navrhne možná řešení, využívá při tom různé informační zdroje - uvede způsoby ochrany přírody a životního prostředí a příklady chráněných území a druhů - vysvětlí termín a zásady trvale udržitelného rozvoje, zdůrazní odpovědnost jednotlivců - na konkrétním příkladu ze života navrhne řešení enviromentálního problému - uvede organizace v ČR i ve světě pro ochranu životního prostředí	- přírodní zdroje energie a surovin - odpady, odpadové hospodářství - globální problémy životního prostředí - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu ŽP - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu ŽP a přírody - organizace na ochranu životního prostředí
- popíše jak dodržuje zásady efektivního využívání strojního zařízení, surovin, energetických zdrojů na cukrářské provozovně - vysvětlí jak neplýtvá surovinou při cukrářské výrobě - objasní jak uplatňuje zásady bezodpadové technologie - uvede zásady správného nakládání s odpady při odborném výcviku - vyjmenuje barvu nádob na třídění odpadů, sklo, papír, plasty, elektrické přístroje - navrhne snížení odpadů v pracovním procesu	4. Ochrana životního prostředí v pracovním procesu - surovinové zdroje - energie a její úspora - odpadové hospodářství - význam bezodpadových technologií v pracovním procesu



Učební osnova předmětu

MATEMATIKA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	124 hodin (1 – 2 – 1)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem vzdělání ve vyučovacím předmětu Matematika je výchova přemýšlivého člověka, který umí použít matematické znalosti a dovednosti nejen při studiu, ale i v praktickém životě.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní postoj k matematice
- dovedli efektivně numericky počítat, odhadnout výsledek řešení vzhledem ke skutečnosti
- používali a převáděli běžně užívané jednotky délky, plochy, objemu, času a hmotnosti nejen v teoretickém vyučování, ale především na odborném výcviku

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání. Výuka je zařazena do všech tří ročníků v rozsahu (1 – 2 – 1) týdně. První část je věnována prohloubení učiva základní školy, na které navazují operace s čísly, číselné a algebraické výrazy. Začátek druhého ročníku náleží rovnicím, nerovnicím, pravděpodobnosti a práci s daty v praktických úlohách. Dále se procvičuje goniometrie a trigonometrie, závěr druhého ročníku náleží planimetrii.

Na začátku třetího ročníku žáci studují základní typy funkcí, používají grafický způsob vyjadřování. Další celek je věnován určování objemů a povrchů těles. Matematické dovednosti pak nacházejí další uplatnění ve všeobecně vzdělávacích předmětech jako je Fyzika, Chemie, Ekonomika, při výpočtech a převodech v odborném výcviku.

Pojetí výuky

Při výuce se postupuje od jednoduššího problému ke složitějšímu, podporuje se vlastní logické myšlení každého žáka, zařazují se příklady z praktického života a z oboru potravinářství.

Využívány jsou především tyto metody a formy výuky:

- frontální výuka – výklad, rozhovor, objasnění základních termínů a zásad
- diskuse se současnou demonstrací na příkladech
- procvičování – zápis a provádění výpočtů, doplňováním
- skupinová práce – vyvozování poznatků a jejich aplikace
- individuální výuka – zajímavé úlohy, zkoušení



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vzdělávání vychází z klasifikačního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni na základě ústního zkoušení, několika krátkých písemných prací a dvou pololetních písemných prací v rozsahu jedné vyučovací hodiny. Při klasifikaci se rovněž přihlíží k aktivitě žáků v hodině, samostatné práci a domácí přípravě.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Matematické kompetence

Žák:

- se učí provádět základní matematické výpočty
- správně užívá matematické pojmy
- převádí slovní text do matematického zápisu
- převádí základní jednotky
- provádí reálný odhad výsledku
- vytváří a čte různé formy grafického znázornění (grafy, tabulky, apod.)

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí zadání úkolu, navrhne způsob řešení
- porovná výsledky
- pracuje logicky a zodpovědně

Komunikativní kompetence

Žák:

- formuluje své myšlenky souvisle a srozumitelně
- účastní se diskusí, obhájí své názory, respektuje názory druhých.

Kompetence digitální

Žák:

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, znalosti porovnává s umělou inteligencí, výpočty kontroluje z digitálních zdrojů a porovnává různé postupy vedoucí k výpočtům, tvoří grafy na PC, srovnávací tabulky, součtové tabulky
- pracuje s informacemi z různých zdrojů médií (tištěných, elektronických a audiovizuálních)
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný
- vyhledává jednotky a převody jednotek na internetu ke kontrole s vlastním výpočtem
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických matematických úloh
- po vyřešení příkladu zvládne porovnat s řešením umělé inteligence, odhadne její správnost, připustí i jiná řešení úloh
- dokáže procvičovat a aplikovat matematické znalosti získané z dostupných digitálních nástrojů
- vytváří různé formy grafického znázornění /tabulky diagramy, grafy, schémata/



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je stimulován k aktivitě a k diskusím nad konkrétními úlohami z praxe.

Matematické vzdělávání vede k výchově žáka ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k odpovědnosti, důležité nejen ve vztahu k životnímu prostředí, vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.

Člověk a svět práce

Vzhledem k budoucí volbě povolání je žák motivován k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Významná je práce ve skupinách a spolupráce s ostatními lidmi. Zvládá jednoduché výpočty pro své povolání.

Člověk a digitální svět

Matematické vzdělávání podporuje jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých digitálních zdrojů, ale i posoudit jejich věrohodnost

Jde o využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu seminární práce a referátu, hledání podkladů na internetu z umělé inteligence a z jiných digitálních zdrojů. MV vede žáky k aplikaci matematických znalostí do praxe. Využití grafů, sestav, tabulek pro srovnávání praktických výrob v oboru.



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Matematika

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a desetinnými čísly - používá různé zápisy racionálních čísel - počítá se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní číslo na číselné ose - zapíše a zakreslí interval - používá trojčlenku pro výpočet přímé a nepřímé úměrnosti, procent - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - počítá slovní úlohy na přímé a nepřímé úměrnosti, poměr - určí druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulačky - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem - zapíše číslo ve zkráceném tvaru - zvládne orientaci v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - řeší výpočty jednoduchých finančních záležitostí: směna peněz, změna ceny zboží, úrok - při řešení úloh účelně zvládne využít digitální technologie a zdroje informací	1. Operace s čísly - přirozená čísla a početní operace v N - dělitelnost čísel (2,3,4,5,10) - celá čísla a operace s nimi - racionální čísla a operace s nimi - zaokrouhlování čísel - absolutní hodnota - znázornění čísel na číselné ose - reálná čísla - intervaly, průnik a sjednocení intervalů - procenta - přímá a nepřímá úměrnost, (trojčlenka) - poměr - druhá mocnina a odmocnina - mocniny s přirozeným exponentem - mocniny s celočíselným exponentem - zápis čísel ve tvaru $a \cdot 10^n$ - základy finanční matematiky - slovní úlohy na základy finanční matematiky -
- určí hodnotu výrazu - provádí početní operace s mnohočleny - aplikuje vzorce při umocňování dvojčlenu - rozloží mnohočlen na součin pomocí vytýkání - užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí podmínky řešitelnosti lomeného výrazu - provádí operace s jednoduššími lomenými výrazy - zobrazuje jednoduché reálné situace užitím výrazů ve vztahu k potravinářské praxi - na základě vzorců vypočte lomené výrazy,	2. Číselné a algebraické výrazy - pojem výraz, hodnota výrazu - mnohočleny - početní operace (sčítání, odčítání, násobení, dělení) - umocňování dvojčlenu s využitím vzorců - rozklad na součin pomocí vytýkání, užití vzorců - lomené výrazy - podmínky řešitelnosti - zjednodušení lomených výrazů - operace s lomenými výrazy -



které sestaví ze slovní úlohy, zejména ve vztahu k oboru vzdělání	- lomené výrazy ve slovních úlohách
- účelně využívá při výpočtech digitální technologie a ostatní zdroje informací	

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Matematika

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - řeší v reálných číslech lineární rovnice o jedné neznámé - aplikuje ekvivalentní úpravy při vyjadřování neznámé ze vzorce - s pomocí učitele sestavuje rovnici pro řešení jednoduché slovní úlohy - řeší v reálných číslech lineární nerovnice, výsledek zapisuje na číselnou osu - řeší sčítací nebo dosazovací metodou soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých v reálných číslech - řeší soustavy nerovnic - využívá digitální technologie - aplikuje zdroje informací při řešení soustav -	3. Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice o jedné neznámé - vyjádření neznámé ze vzorce - rovnice s neznámou ve jmenovateli - slovní úlohy - lineární nerovnice o jedné neznámé - soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých - soustavy lineárních nerovnic
- umí používat pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - vypočte pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých příkladech - řeší úlohy, při nichž využívá digitální technologie a zdroje všech dostupných informací	4. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
- vyhledává a zpracovává data, porovnává je - pracuje s údaji zadanými v tabulkách, diagramech a grafech - určí četnost znaku, počítá aritmetický průměr - orientuje se v pojmech: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost, aritmetický průměr - sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji a orientuje se v nich - zvládá využít digitální technologie při práci se statistickými soubory - vyhledává zdroje informací při práci se	5. Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách



statistickými daty v grafech a tabulkách	
- zvládá určit úhel a jeho velikost - zapíše poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ - vypočte hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru - využívá trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku v praktických úlohách, kde účelně využívá digitální technologie a dostupné zdroje informací	6. Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy
- vysvětlí základní pojmy planimetrie: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - určí druh trojúhelníku, určí shodné a podobné trojúhelníky užitím vět o shodnosti a podobnosti - sestrojí různé druhy trojúhelníků ze zadaných údajů - užívá Pythagorovu větu v úlohách - počítá obvod a obsah trojúhelníku - pracuje s výpočtem obvodu a obsahu kružnice a jejich částí - charakterizuje vzájemnou polohu přímky a kružnice - umí rozdělit úsečku v daném poměru a změnit její velikost v daném poměru - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků ze zadaných prvků, vypočte jejich obvod a obsah - vypočte a odvodí obvod a obsah složených útvarů	7. Planimetrie - základní planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Matematika

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - sestrojí tabulku a graf funkce - určí, zda je funkce rostoucí nebo klesající - určí průsečíky grafů funkcí s osami souřadnic - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - využívá poznatky o funkcích k řešení praktických úloh i v oboru potravinářství - účelně využívá zdroje informací a digitální technologie	8. Funkce - základní pojmy – funkce, definiční obor, obor funkčních hodnot, graf - vlastnosti funkce - typy funkcí: - lineární funkce - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost - kvadratická funkce - slovní úlohy
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - určí vzájemnou polohu bodů a přímek, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - vypočte vzdálenost bodů, přímek a rovin - určí odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - popíše tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části - vypočte povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - užívá síť tělesa a použije při výpočtu povrchu a objemu tělesa - orientuje se v praktických úlohách o tělesech - zvládá převodní jednotky - určí správně jednotky objemu a povrchu - používá zdroje informací a digitální technologie	9. Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich síť - složená tělesa - výpočet povrchu a objem těles i složených těles



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54 -H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	(1 – 1 – 1)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Tělesná výchova je koncipována jako povinný všeobecně vzdělávací předmět, který navazuje na získané znalosti, dovednosti a návyky ze základní školy.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

- všestranný a harmonický rozvoj pohybových schopností a dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím využitím ve volném čase
- navození kladného vztahu k pohybovým činnostem
- formování pozitivních vlastností osobnosti
- výbava žáků znalostmi a dovednostmi k preventivní a aktivní péči o zdraví, bezpečnost a životní prostředí

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z oblasti Vzdělávání pro zdraví, která zahrnuje učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí / do výuky jsou zařazeny přednášky první pomoci a nácvik evakuace školy/ . Předmět je zařazen od prvního do třetího ročníku a v rozsahu jedné hodiny týdně. Učivo je v každém ročníku rozšiřováno o další poznatky z dané tematické oblasti. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto oblastech: tělesná cvičení, sportovní a pohybové hry, základy gymnastiky, atletika, úpoly a teoretické poznatky. Na turistiku a sporty v přírodě jsou vyhrazeny 2 dny (lichý a sudý týden) v červnu.

Tělesná výchova má činnostní a aplikační charakter, a proto je propojována s ostatními předměty. Řadu informací, dovedností a návyků souvisejících obecně se zdravým životním stylem žák získává i v jiných předmětech / Ekologie, Občanská nauka, Suroviny/.

Dovednosti a návyky z TV jsou naopak přenášeny do denního režimu žáků nejen ve škole, ale i mimo ni.

Plavání, lyžování a bruslení bude realizováno v jednotlivých (určených) dnech nebo v kurzech. V každém ročníku proběhnou testy tělesné zdatnosti. Organizační formy výuky jsou realizovány podle prostředí, materiálních podmínek školy i žáků, zájmy žáků, klimatických podmínek, podílem chlapců i dívek nebo podle zdravotního stavu žáků. Žákům se zdravotním oslabením bude ve vyučovacích jednotkách věnována individuální péče.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Pojetí výuky

Výuka je realizována skupinovou formou, která je využívána v hodinách gymnastiky, sportovních her a kondičních a relaxačních cvičení. Samostatnou práci žáků využíváme při nácviku vedení kolektivu.

Při výuce se využívají různé metody a formy výuky:

- samostatná práce žáků - při rozcvičkách a vedení kolektivu se učí zodpovědnosti, rozhodnosti a využívání teorie v praxi (rozcvička, vedení družstva v kolektivních hrách)
- organizování týmové práce při vedení skupiny při gymnastice, posilování
- aktivizující metody - soutěže třídní, soutěže v rámci školy, účast na soutěži středních škol města Plzně
- projektová výuka- instruktážní video (první pomoc, situace ohrožující život, fitness, kalanetika, aerobio)
- individuální výuka - zkoušení naučených dovedností, samostatné vystupování, měření dosažených výkonů, samostatné nácviky sestav

Část výuky je věnována teoretické přípravě /frontální výuka/, která vychází z oblasti vzdělávání pro zdraví:

- základy první pomoci
- zdravý životní styl
- anatomie lidského těla

Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí a účinnost.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Učitel předmětu využívá k hodnocení výsledky skupinové práce, aktivitu jednotlivých žáků, připravenost na hodinu, testy zdatnosti, sleduje průběžně výkon žáka, pozitivní přístup k výuce. Též je při klasifikaci hodnocena přesnost osvojených dovedností, návyků a samostatnost v rozhodování. Při hodnocení přihlížíme k individuálním zvláštnostem každého žáka. Žák je zásadně hodnocen za změnu ve vlastním výkonu, nebo dovednosti. Součástí hodnocení žáků je i reprezentování školy a výsledky žáků v soutěžích.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák :

- je aktivně zapojen do organizace hodin a její přípravy
- vzájemně spolupracuje se spolužáky, vyhledává teoretické vědomosti v odborné literatuře, internetu, časopisech a zpracuje je / seminární práce , referáty/
- hodnotí své výsledky

Kompetence k řešení problémů

Žák :

- rozliší závažnost problému a racionálně jej řeší

Kompetence komunikativní

Žák :

- používá jasné a stručné vyjadřování v herních činnostech
- vhodně komunikuje s učitelem, se spolužáky, s rozhodčím a s družstvem
- používá vhodnou terminologii



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Kompetence sociální a personální

Žák :

- podněcuje práci v týmu
- uplatňuje chování v duchu tolerance
- respektuje individualitu druhých lidí

Kompetence občanské

Žák :

- se aktivně zapojuje do sportovních aktivit
- jedná v souladu fair play
- uznává hodnotu života
- si uvědomuje odpovědnost za vlastní život
- si uvědomuje spoluodpovědnost při zabezpečení ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák :

- spoluorganizuje svůj pohybový režim
- dodržuje zásady bezpečnosti při pohybové aktivitě
- zvládne zorganizovat přípravu sportoviště před různými druhy cvičení

Kompetence digitální

Žák :

- používá různé zdroje informací z digitálních dat
- informace zpracovává na seminární práci se sportovní tematikou
- generuje digitální obsah v různých formátech do prezentací, referátů
- využívá informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu z oblasti sportu
- vytváří prezentace pomocí digitální technologie pro fyzický sebezvývoj

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně.

Občan v demokratické společnosti

- komunikuje, vyjednává, řeší konflikty
- učí se toleranci, odpovědnosti a morálce
- zvládne dovednosti potřebné pro chování při mimořádných událostech a při první pomoci

Člověk a životní prostředí

- upevňuje si vztah k přírodě a k životnímu prostředí / pohyb na horách v přírodě, ve vodě/ a uvědomuje si vliv životního prostředí na člověka
- dodržuje zásady zdravého životního stylu
- uvědomuje si odpovědnost za své zdraví / preferuje pohybové aktivity/
- eliminuje návyky a činnosti ohrožující zdraví

Člověk a svět práce

- kompenzuje pracovní zátěž pohybovou aktivitou
- udržuje svou fyzickou zdatnost



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Člověk a digitální svět

- získává informace a kriticky posoudí komerční vliv médií na zdraví člověka
- orientuje se v odborných časopisech, knihách, digitálních zdrojích
- vyhledává na internetu témata se sportovní tematikou pro fyzický rozvoj

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Tělesná výchova

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjmenuje čísla tísňového volání - zareaguje a zaujme správný postup při mimořádných situacích a varovných signálech - orientuje se v prostoru při poplachu CO - vyjmenuje cestu úniku z budovy školy	1. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události / živelné pohromy, krizové situace, havárie/ - základní úkoly ochrany obyvatel, evakuace
- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i druhým - vyjmenuje první pomoc u různých druhů poranění	2. První pomoc - úrazy - náhlé zdravotní příhody
- vyjmenuje pohybové aktivity pro lepší kondici - popíše význam pohybových činností pro tělo - dovede používat odbornou terminologii - zvolí vhodné oblečení a obuv na pohybové aktivity - uplatňuje zásady BOZP při pohybových aktivitách - dodržuje základní hygienické normy - popíše přípravu organismu na pohybové aktivity / zahřátí, protažení/ a fázi ukončení po pohybové aktivitě / strečink, relaxace/	3. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, pohyblivosti a vytrvalosti - zásady přípravy před pohybovou aktivitou a po jejím ukončení - zátěž a relaxace, regenerace a kompenzace
- prokáže úroveň své tělesné zdatnosti s pomocí testů	4. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy
- zahřeje správně organismus před konkrétní sportovní činností - kontroluje si správné držení těla a opravuje si své chyby - správně provádí kompenzační a relaxační cvičení, má správné držení těla - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a koordinaci	5. Tělesná cvičení - pořadové - kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- rozliší protahovací a posilovací cvičení - provede správné cviky pro prevenci pohybového aparátu	- zdravotní
- ovládá základní pravidla her a soutěží a řídí se podle nich, poznává přestupky a respektuje soupeře - používá internet a odbornou literaturu jako zdroj informací o pravidlech soutěží, závodů a her - zapojuje se do týmové práce - komunikuje se spolužáky a pomáhá sestavovat družstva	6. Pohybové hry - pravidla her, soutěží a závodů - zdroje informací o hrách - drobné a sportovní
- ovládá předcvičování rozcvičky podle pravidel zahřátí a uvolnění svalových partií - aktivně provádí dopomoc a záchranu při cvičení na náradí i při prostných - orientuje se v prostoru - koordinuje a kultivuje své pohyby při prostných i cvičení na kladině - sestaví a předvede jednoduchou sestavu na kladině, koordinuje své pohyby při hudbě - vede a zodpovídá za plnění úkolů svěřeného družstva - správně provádí kotoul vpřed a vzad, aplikuje tyto dovednosti na obměny kotoulů - dokáže bezpečně provést stoj na rukou u stěny i ve volném prostoru - zvládá základy přemetu stranou	7. Gymnastika - dopomoc - cvičení na kladině - prostná - rytmická gymnastika
- zvládne rozcvičení před běžeckými úkoly, - dokáže si uvědomit prospěšnost pohybu v přírodě - cíleně rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá správnou techniku běhů a startů a uplatňuje je v praxi - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá techniku běhu	8. Atletika - běžecká cvičení - starty - úseky - běh v terénu
- hraje hry podle daných pravidel - chová se podle flair play - při vybraných hrách aplikuje znalost pravidel - zlepšuje se v herních činnostech jednotlivce - ovládá míč v základních herních činnostech - používá různé způsoby přihrávek, kopů, dokáže zpracovat míč, ovládá správně technicky míč - reaguje na signalizaci rozhodčího	9. Sportovní hry - košíková - odbíjená - sálová kopaná - florbal - kopaná - stolní tenis



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- uplatňuje týmovou práci a zásady bezpečnosti v kolektivu i u jedince	- frisbee
- respektuje soupeře - uplatňuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví - reaguje na soupeře adekvátní	10. Úpoly - přetahy(zábavná forma) - přetlaky(zábavná forma) - pády
- pomáhá při organizaci soutěží a podílí se na rozhodování - chová se v přírodě ekologicky a prosazuje zásady zdravého životního stylu - dokáže se orientovat v krajině a dostat se do cíle - spolupracuje se spolužáky a společně hledají východiska	11. Turistika a sporty v přírodě - LA-sportovní den - turistika-pěší - orientace v terénu
- dokáže určit kvalitu sněhu a správně namazat lyže - používá bezpečně sjezdové a běžecké vybavení - dodržuje bezpečnost při klimatických změnách, respektuje pokyny horské služby a instruktorů - chová se ekologicky - předvede základní techniku sjezdu na lyžích a běhu na běžkách - provede obrat, ovládá chůzi, skluz a výstup do svahu - umí zastavit na bezpečném místě - dokáže bezpečně nastoupit a vystoupit z lanovek - zvládne jízdu v různém terénu a sněhu - určí chybně a správně prováděné činnosti - umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - nepřeceňuje své síly a schopnosti	12. Lyžování - seznámení s horským prostředím - chování při pohybu na horách - druhy lanovek , výstroje - teoretické základy lyžování a druhy lyžování - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - chování při pohybu na horách
- prokáže správnou techniku běhů, skoků - svými sportovními výsledky prokáže svoji úroveň pomocí standardizovaných testových baterií - porovná své výsledky vstupní a výstupní - porovná se s jinými spolužáky - zhodnotí své výsledky	13. Testování tělesné zdatnosti - výstupní motorické testy po první ročníku



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Tělesná výchova

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- popíše úlohu státu a samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel - vyjmenuje druhy jimiž se vyhláší krizová situace / varovné signály/	1. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - krizové situace - vyhlášení, zásady, chování - varovné signály
- dokáže rychle reagovat a poskytnout první pomoc, zejména při úrazech při pohybové aktivitě	2. První pomoc - úrazy
Žák: - rychle reaguje a poskytuje pomoc - pohotově používá terminologii - vhodně volí náčiní i nářadí pro konkrétní pohybové činnosti - vysvětlí pojem aktivní zdraví, uvede činnosti které upevňují zdraví	3. Teoretické poznatky - hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách - pomoc při pohybových aktivitách - pojem aktivní zdraví
- prokáže úroveň své tělesné zdatnosti	4. Testování tělesné zdatnosti - průběžné motorické testy
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost i koordinaci - rozpozná správné a nevhodné držení těla - zahřeje vhodně organismus před sportovním výkonem - provádí správně kompenzační a relaxační cvičení	5. Tělesná cvičení - kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační - zdravotní
- ovládá drobné soutěživé aktivity - reaguje na chyby a provinění proti pravidlům - respektuje soupeře - zapojuje se aktivně do kolektivního soutěžení - komunikuje se spolužáky a pomáhá sestavovat družstva - využívá svých dovedností a znalostí ve prospěch kolektivu	6. Pohybové hry - drobné a sportovní
- provádí rozcvičku podle pravidel zahřátí - poskytuje pomoc a záchranu při činnostech ohrožující zdraví - zlepšuje koordinaci svých pohybů a orientaci v prostoru při cvičení na nářadí i při prostných	7. Gymnastika - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení, zejména protahovací a posilující - cvičení na kladině - prostná



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- předvede na kladině složitější akrobatické cviky - dodržuje záchranu a pomoc - předvede jednoduchou sestavu na gymnastickém koberci	
- rozjede se , zabrzdí, zatočí, přešlápne - dodržuje bezpečnost na ledě a na inline bruslích	8. Bruslení - základy bruslení na ledě - základy bruslení inline
- dodržuje hygienické a bezpečnostní požadavky při plavání v bazénu, přírodě - plave prsa, znak a kraul - popíše a předvede první pomoc při tonutí - dokáže plavat a orientovat se pod vodou	9. Plavání - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - záchrana a prevence před úrazy ve vodě - plavání pod vodou
- správně provede zahřátí organismu před sportovní aktivitou - zvládá správnou techniku běhu/dýchání, práce nohou a paží - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výsledky z 1.ročníku - přizpůsobuje běh danému terénu a uvědomuje si prospěšnost pohybu pro zdraví člověka - ovládá posilovací protahovací cviky pro zvýšení své tělesné zdatnosti	10. Atletika - zdokonalení techniky běhu - starty - úseky - běh v terénu vytrvalostní
- popíše teoreticky pravidla jednotlivých her - hraje podle pravidel - dokáže použít získané dovednosti a znalosti ohledně herních systémů - ovládá systém „hod“ a běh“ - rychle se přemísťuje , uvolňuje pro hru - používá techniku a základy taktiky dané hry - zlepšuje se v herních činnostech jednotlivce - správně používá získané dovednosti v herních činnostech - reaguje na signalizaci rozhodčího - rozpozná základní chyby a provinění proti pravidlům hry	11. Sportovní hry - košíková - odbíjená - sálová kopaná - florbal - kopaná - stolní tenis - frisbee
- zvládá a kontroluje své silové možnosti - pohybuje se na základě bezpečnosti - respektuje soupeře a rozhodčího	12. Úpoly - přetahy - přetlaky
- orientuje se v prostředí, vyjmenuje nástrahy prostředí , změny počasí – volí správný úbor - chová se v přírodě ekologicky - prosazuje zásady zdravého životního stylu - respektuje příkazy ochránců přírody - spolupracuje se spolužáky, naslouchá	13. Turistika a sporty v přírodě - seznámení se s prostředím, kde se sporty odehrávají - zásady ekologického chování - hry v terénu



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- vedení kurzu, dodržuje plán sportovního dne - aktivně se zapojuje do všech pohybových činností /hry v terénu, netradiční hry/ - vyjmenuje pravidla orientačního běhu	- pěší turistika
- ovládá správnou techniku běhů a skoků - svými sportovními výsledky prokáže svojí úroveň pomocí standardizovaných testových baterií - porovná své výsledky s jinými spolužáky a se svými výsledky z 1.ročníku	14. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy výstupní po 2.ročníku

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Tělesná výchova**
Ročník studia: **třetí**
Celková hodinová dotace: **32 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- vyjmenuje složení evakuačního zavazadla - popíše zásady evakuace školy a bytu - rozezná hrozící nebezpečí a ví jak reagovat - vyjmenuje postup při poplachu CO - popíše zásady při opuštění bytu při ohrožení	1. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - evakuační zavazadlo - evakuace nácvik k ověření získaných vědomostí za 1.a 2.ročník - zásady pro opuštění bytu
- provede a popíše postup při první pomoci při vážných poraněních	2. První pomoc - stavy bezprostředně ohrožující život
- vysvětlí pojem fair play, uplatní ho při hře - umí potlačit projev negativních emocí spojených se sportem - vysvětlí slovo doping, uvede příklady z praxe - vyjmenuje možné následky dopingu, podpůrných látek - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost	3. Teoretické poznatky - fair play jednání, sportovní diváctví - rozdíly mezi rekreačním, výkonnostním a vrcholovým sportem - negativní jevy ve sportu
- porovná své výsledky s 2.ročníkem i se svými spolužáky - zhodnotí posun své tělesné výkonnosti	4. Testování tělesné zdatnosti - průběžné motorické testy
- chápe význam správného držení těla a sám pozná vadné držení a dokáže chyby odstranit - zdokonaluje rozvíjení svalové síly, rychlosti, obratnosti, koordinace a vytrvalosti - vybere správné cviky pro zahřátí organismu před pohybovou aktivitou - provádí správně kompenzační a relaxační cvičení	5. Tělesná cvičení - kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační - zdravotní



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- ovládá drobné soutěživé aktivity, zná základní pravidla netradičních sportů - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců i družstva - respektuje soupeře - aktivně se svými vědomostmi a dovednostmi podílí na týmové činnosti - dokáže sestavit družstvo a komunikuje se spolužáky	6. Pohybové hry - drobné a sportovní
- dokáže vést, kontrolovat a opravovat chyby při rozcvičce - poskytuje správně pomoc a záchranu při cvičení - zvládá akrobatické cviky naučené v předchozích ročnících - sestaví a předvede sestavu na kladině, kde přidá i obraty, skoky a poskoky - vede a zodpovídá za úkoly svěřeného družstva - sestaví a předvede sestavu na gymnastickém koberci i s doplňujícími jako jsou obraty, skoky a poskoky	7. Gymnastika - cvičení na kladině - prostná - rytmická gymnastika s rytmickým doprovodem
- dokáže vybrat správné cviky pro zahřátí - přizpůsobuje běh terénním podmínkám a správně relaxuje po sportovním výkonu - zdokonaluje a zvyšuje svou výkonnost a používá vhodné protahovací posilovací cviky	8. Atletika - běžecká cvičení - starty - úseky - běh v terénu
- hraje podle pravidel a rozezná chyby a reaguje na signalizaci rozhodčího - rozlišuje jednání fair play - využívá správnou techniku a základy taktiky dané hry - rozpozná chyby při herních činnostech a dokáže je analyzovat a napravit - aktivně se podílí na týmové práci a dodržuje zásady bezpečnosti	9. Sportovní hry - košíková - odbíjená - sálová kopaná - florbal - kopaná - stolní tenis - frisbee
- zvládá a kontroluje své silové možnosti - dodržuje bezpečnost - respektuje soupeře a reaguje na signalizaci rozhodčího	10. Úpoly - přetahy - přetlaky
- zapojuje se do organizace soutěží a pomáhá při rozhodování - chová se v přírodě ekologicky a prosazuje zásady zdravého životního stylu - dokáže se orientovat v krajině	11. Turistika a sporty v přírodě - LA-sportovní den - pěší turistika



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(1 – 1 – 1)
Platnost učební osnovy:	od 1.9.2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Vyučování předmětu ICT má všeobecně vzdělávací charakter. Předmět nahrazuje vyučovací předmět výpočetní technika.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl perfektně pracovat s informacemi (zejména s využitím informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován

Výuka vede žáky k tomu, aby :

- efektivně pracovali s PC a dalšími prostředky IKT
- pracovali se základním i aplikačním programovým vybavením
- učili se používat nové aplikace
- komunikovali pomocí elektronické pošty
- získávali, zpracovávali a používali informace z celosvětové internetové sítě

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář z oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Přípravuje žáky k práci s prostředky ICT a k práci s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti) .

Posiluje se mezipředmětová vazba s následujícími předměty : Odborný výcvik, Ekonomika, Matematika, Český jazyk.

Výuka je zařazena do všech tří ročníků hodinovou dotací.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Pojetí výuky

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikace širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce, Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáka se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby :

- písemné testy k ověření teoretických znalostí daného tématu
- PC On- line testy k praktickému ověření teoretických znalostí daného tématu
- samostatné vypracování praktických úkolů

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Objektivní hodnocení naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu vychází z dokumentu, který schválila vláda v roce 2004. Jedná se o strategický dokument v oblasti rozvoje informačních a komunikačních technologií tzv. Státní informační a komunikační politiku. V dokumentu je zmiňována nutnost objektivního hodnocení dovedností a znalostí v oblasti počítačové gramotnosti. Za základ je zde považován systém certifikací ECDL (Evropan Computer Driving Licence).

Držitelem tohoto mezinárodního certifikátu je také vyučující ICT školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k řešení problémů

Žák :

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému
- volí prostředky a způsoby vhodné pro plnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- pro řešení a odstraňování problémů používá informace z celosvětové internetové sítě

Komunikativní kompetence

Žák :

- používá odbornou terminologii při komunikaci se svými kolegy
- dokáže pracovat samostatně i v týmu
- účastní se aktivně diskusí, obhájí své názory, respektuje názory druhých
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata, umí se zapojit do elektronické konference



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Personální a sociální kompetence

Žák :

- vytváří vstřícné mezilidské vztahy, předchází konfliktům
- umí pracovat samostatně i v týmu
- dovede aplikovat znalosti a názory druhých, objektivně je vyhodnocuje
- je tolerantní v práci ve skupině, předchází konfliktům

Kompetence digitální

Žák :

- ovládá práci na lokálním počítači, umí pracovat v lokální počítačové síti a využívat sdílené síťové prvky, rozumí parametrům klíčových komponent osobního počítače, zvládá základní principy programování, má osvojeny vědomosti o algoritmizaci
- umí získat informace z internetové sítě, umí je třídít, vyhodnocovat a vhodně aplikovat při své práci, navrhne počítačovou sestavu včetně přídatných zařízení pro různé oblasti použití
- zvládá zpracování multimediálních informací a problematiku jejich zálohy
- zná pravidla využití legálního software, respektuje základní bezpečnostní pravidla při práci v síti

Aplikace průřezových témat

Předmět rozvíjí především kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a komunikativní kompetence.

Člověk a práce s informacemi

- schopnost získávat informace z otevřených zdrojů
- informace kriticky posoudit a vyhodnotit
- zvolit odpovídající způsob řešení

Člověk a digitální svět

- využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií
- k řešení problému použít vhodné postupy, algoritmy
- vytvářet různé formy grafického řešení (texty, tabulky, grafy, diagramy)
- použití aplikačního programového vybavení
- využití aplikací v průběhu vzdělání i při výkonu povolání
- vyhledávání informací z digitálních zdrojů, použití v profesním životě, při tvorbě prezentací, při jednání s potencionálními zaměstnanci
- tvorba tabulek pro převody a výpočty nutné při potravinářských výrobcích



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: ICT

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: – identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; – vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; – rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; – popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; – rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; – na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; – efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; – porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; – rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; – identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; – chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; – s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; – v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole).	1. Digitální technologie Hardware a software – zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; – současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; – připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; – souborový systém a paměťová úložiště; – zařízení s operačním systémem; – aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); – zařízení s vestavěnými systémy; Počítačové sítě a síťové služby – typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; – principy fungování webu a cloudových služeb; Bezpečnost v digitálním prostředí – způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); – sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); – digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; – digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; – sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: ICT

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: – využívá vhodné prohlížeče jako zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání – vyhledá pomocí speciálních programů žádané informace – vyzná se v objemu získaných informací, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává – aktivně zaznamenává a uchovává textové, grafické, numerické i databázové informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití	2. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet – informace – práce s informacemi – informační zdroje – internet
– vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; – vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; – formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; – navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; – navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; – 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;	3. Informační systémy Informační systémy – informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; – informační systémy využívané v oboru; Ukládání a zpracování dat – tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; – řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; Vývoj informačního systému – postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; – návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

– uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; – posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; – porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; – formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; – převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému;	4. Data, informace a modelování – data a informace, interpretace dat; – informace a množství informace v datech; – chyby v datech; – kódování informací a dat; – záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; – datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); – model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
--	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: ICT

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: – formátuje text, používá automatické opravy – vkládá a formátuje textovou tabulku – píše text pomocí hromadné korespondence, vkládá a nahrazuje objekty – navrhuje firemní loga, pozvánky, upoutávky a tiskne je – navrhuje a formátuje tabulky, vkládá funkce a vzorce – filtruje a třídí data, interpretuje data vhodným grafem – navrhne strukturu a vzhled prezentace – vloží do prezentace různé objekty – exportuje prezentaci	5. Práce s aplikačním programovým vybavením Textový editor – prohloubení znalostí textových editorů – využití nadefinovaných stylů – tabulátory, sloupce, tabulky – formáty tisku Tabulkový procesor – práce s tabulkou – vložení pokročilejších funkcí a vzorců – vložení grafů a jejich formátování Prezentace – práce se šablonami a jejich úprava – vložení textových polí, obrázků a dalších prvků do prezentací –



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

– určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; – rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; – zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; – hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; – sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; – používá základní programové konstrukce;	6. Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu – zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; – rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; – pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; Tvorba a vývoj programu – zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyky); – základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); – volba nástroje podle zadání úlohy; – návrh programu; Testování programů – způsoby testování programu; – druhy chyb, chybové hlášky; Běh a provoz – verze programu, instalace a aktualizace programu; – hlášení a evidence závad; – nápověda a licence programu;
---	---



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

EKONOMIKA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(0 – 0 – 2)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět ekonomika vede k rozvíjení schopnosti ekonomicky myslet, učí žáky uplatňovat ekonomickou efektivnost a jednat hospodárně a v souladu s etikou při studiu i v reálném životě. Proto v ekonomické oblasti vzdělávání není kladen důraz na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. K této přípravě je třeba vybraných vědomostí a dovedností, které jsou prostředkem ke kultivaci ekonomického, sociálního a právního vědomí žáků a k posilování jejich finanční gramotnosti.

Charakteristika učiva

Učivo se skládá z vybraných témat. Jedná se zejména o oblast tržní ekonomiky, podnikání, daňovou problematiku a finanční vzdělávání.

Důraz se klade na praktické ekonomické vědomosti a dovednosti absolventa. Absolvent získá poznatky potřebné pro založení živnosti, získá vědomosti z daňové politiky a bankovního systému, bude se orientovat v možnostech podnikání ve svém oboru.

Obsah učiva vychází z RVP 29-54-H/01 Cukrář. Vyučovací předmět ekonomika je zařazen ve třetím ročníku studia v rozsahu dvě vyučovací hodiny týdně.

Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit frontální i skupinové vyučování. Výklad nového učiva se aplikuje na příkladech z praxe. Všude tam, kde k tomu dává učivo příležitost, je zařazen potřebný čas na řešení a procvičování praktických příkladů. Žáci vypracovávají příklady samostatně a podle možností používají různé pracovní metody a moderní technické prostředky. Výuka je doplněna vhodnými učebními pomůckami (vzorové příklady, schéma, grafy, tabulky aktuálních hodnot).

Do výuky je vhodné zařazovat informace, rozhovory či samostatné vystoupení na aktuální témata.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Při výuce se využívají metody expoziční (vyprávění, popis, vysvětlování, diskuse o aktuálních tématech, referáty, práce s denním a odborným tiskem).

Dále se uplatňují metody fixační (písemné a ústní opakování učiva, nácvik dovedností, domácí práce, přednášky a besedy s odborníky, rozhovory, diskuse) a motivační (příklady z praxe, pochvaly).

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty. Hodnotí se také zpracování, prezentace samostatné práce a odborné vyjadřování. Při klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností, aktivitě při hodinách a samostatnosti při zpracování zadaných úkolů. Znalosti jsou ověřovány průběžně pomocí ústního a písemného zkoušení. Součástí každého tématického celku je souhrnné písemné prověření. Žák je hodnocen za dosaženou úroveň znalostí, za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech. Hodnotí se také schopnost práce s informacemi, vyhledávání zdrojů informací, jejich zpracování a použití. Hodnocení je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- ekonomicky myslí, aplikuje naučené poznatky do reálné praxe
- umí vyhledávat a zpracovávat informace
- využívá ke svému učení různé informační zdroje
- přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- pochopí problém a po promyšlení navrhne způsob řešení
- získá informace potřebné k řešení problému
- je schopen zdůvodnit vybraný postup

Komunikativní kompetence

Žák:

- reaguje na hospodářské dění v české i mezinárodní ekonomice
- srozumitelně prezentuje své názory, vysvětlí je a obhájí je
- účastní se aktivně diskusí, je schopen diskutovat a respektovat názory druhých
- učí se vhodně prezentovat při oficiálních jednáních se zaměstnavatelem, zaměstnanci, úřady apod.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- si ověřuje získané poznatky a aplikuje je na zkušenosti z osobního života
- pečuje o své fyzické i duševní zdraví
- přijímá radu i kritiku
- uvědomuje si své přednosti a nedostatky a podle toho plánuje svůj další život



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- je schopen pracovat v týmu a plní odpovědně svěřené úkoly
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů
- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem
- učí se efektivně učit

Občanské kompetence

Žák

- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva druhých
- jedná v souladu s morálními principy
- uznává tradice
- chápe význam životního prostředí pro člověka

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- efektivně se učí a volí k tomu vhodné techniky učení i duševní práce
- uvědomuje si význam celoživotního vzdělání
- kriticky zhodnotí dosažené výsledky, přizpůsobí průběh řešení výsledkům kontroly
- získá reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru
- umí si vyhledat potřebné informace
- využívá ekonomické informace a orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku

Matematické kompetence

Žák:

- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata...)
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, z umělé inteligence
- zdokonaluje se v práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracuje s informacemi, ovládá nástroje na tvorbu prezentací

Odborné kompetence

Žák:

- zvažuje při určité činnosti možné náklady, výnosy, zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména firmy
- dodržuje příslušné právní předpisy, které se týkají podnikání, daní, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny, protipožární ochrany
- umí vypočítat různé ekonomické údaje, využívat různé formy grafického znázornění

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika jsou realizována průřezová témata:



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Občan v demokratické společnosti

- jednat samostatně, zodpovědně a iniciativně ve vlastním zájmu i v zájmu veřejném
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- vytrvale rozvíjet své odborné vědomosti
- diskutovat o citlivých a závažných celospolečenských problémech
- orientovat se v masmédiích

Člověk a životní prostředí

- ekonomicky nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou apod. s ohledem na životní prostředí
- používat nejen ekonomické hledisko, ale i ekologické hledisko

Člověk a svět práce

- význam vzdělání pro život
- teoreticky je seznámen s podmínkami založení živnosti a formami podnikání
- znalost daňové problematiky
- služby úřadu práce, pracovní agentury
- trh práce z hlediska regionální ekonomiky, všeobecné vývojové trendy

Člověk a digitální svět

- využívat internet k dalšímu vzdělávání a získávání informací
- vyhledávání podkladů pro zpracování referátů a pro získávání aktuálních informací o světové a domácí ekonomice

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Ekonomika**
Ročník studia: **třetí**
Hodinová dotace: **56**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - používá a správně aplikuje základní ekonomické pojmy - posoudí rozmanitost a vývoj potřeb - na příkladech popíše způsoby uspokojování potřeb - posoudí životní úroveň občanů i států - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu - správně posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku - zpracuje grafické znázornění křivek nabídky a poptávky - vyjádří formou grafu určení rovnovážné ceny	1. Základy tržní ekonomiky - základní pojmy: potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výrobní faktory, výroba, hospodářský proces - trh, tržní subjekty, nabídka a poptávka, tržní rovnováha, zboží -



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- orientuje se v základních pojmech a zákonech týkajících se podnikání - rozlišuje právní formy podnikání - charakterizuje základní znaky právních forem podnikání - popíše jednotlivé kroky při zakládání a při ukončení živnosti - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - charakterizuje základní povinnosti podnikatele - provede výpočet ceny podle nákladů a zisku u neplátce a plátce DPH - posoudí vzájemné souvislosti ceny, zisku a objemu prodeje - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočte výsledek hospodaření - vypočte základní mzdu, hrubou mzdu, zdravotní a sociální pojištění, čistou mzdu a mzdu k výplatě	2. Podnikání - základní pojmy - fyzická a právnická osoba, podnikání, podnikatel - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - podnikání podle živnostenského zákona - podnikání podle zákona o obchodních korporacích - povinnosti podnikatele - náklady, výnosy, výsledek hospodaření - cena - základní druhy mezd - ostatní složky mezd - výpočet mzdy - zákonné odvody – zdravotní a sociální pojištění
- orientuje se v platebním styku - smění peníze podle kurzového lístku - vysvětlí kreditní a debetní kartu - vysvětlí úrokovou sazbu a RPSN - vyhledá aktuální výši úrokových sazeb u vkladů a úvěrů - charakterizuje nejběžnější druhy úvěrů - orientuje se v základních pojmech z oblasti pojišťovnictví - vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky - vysvětlí vývoj inflace podle aktuálního ekonomického vývoje	3. Finanční vzdělávání - peníze a jejich formy - hotovostní a bezhotovostní platební styk - běžný účet a karty - úvěrové produkty - úroková míry, RPSN - směnárenská činnost - pojištění, pojistné produkty - inflace
- vysvětlí pojem státní rozpočet a jeho úlohu v národním hospodářství - popíše jednotlivé druhy daní - vypočte daňovou povinnost u jednotlivých daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	4. Daně - státní rozpočet - příjmy a výdaje - daňová soustava ČR - druhy daní - výpočet jednotlivých druhů daní - daňová přiznání
- vysvětlí zásady daňové evidence - vyplní základní daňové doklady - zná vedení daňové evidence pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty - vyhotoví a zkontroluje daňový základ	5. Daňová evidence - zásady a vedení daňové evidence - daňové a účetní doklady - daňový základ



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

SUROVINY

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54–H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(2–2–1)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět Suroviny je koncipován jako povinný odborný předmět a spolu s předmětem Technologie dodává žákům teoretický základ poznatků, které žáci uplatní v odborné praxi. Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách správného ošetřování a skladování potravin. Předmět vede žáky k pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka.

Obsah předmětu usiluje o to, aby žáci získané vědomosti využili v odborných předmětech, zejména v Technologii a Odborném výcviku, při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a zvolenou technologii jeho výroby, dále při senzorickém hodnocení a určování optimálních podmínek skladování surovin.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54–H/001 Cukrář, ze vzdělávací oblasti Technické a technologické přípravy. Obsah učiva předmětu je rozložen do tří ročníků. Učivo navazuje zejména na předmět Chemie a je propojeno s předměty Technologie a Odborný výcvik. Zaměřuje se na tématické celky, které souvisí s fyziologií výživy, se složením a vlastnostmi potravin, se zásadami racionální výživy, s nejdůležitějšími surovinami používanými v cukrářské výrobě a jejich významem pro technologii výroby. Do výuky jsou zařazeny také nové suroviny, jejich složení a technologický význam a suroviny důležité pro zdravou výživu.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje ve všech třech ročnících a je rozdělen do tématických celků. Výuka je obvykle vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků nebo řízené skupinové diskuse s využitím praktických ukázek vzorků surovin nebo jejich fotografií. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které umožňují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů. Aktivita je podněcována zadáváním samostatných prací a prezentací jejich výsledků. Získané vědomosti jsou prohlubovány pomocí opakování. Exkurze ve firmách a organizacích zaměřením na odborné činnosti.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty. Hodnotí se také zpracování, prezentace samostatné práce a odborné vyjadřování. Při klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu

a k plnění studijních povinností, aktivitě při hodinách a samostatnosti při výběru a úpravě vhodných surovin. Znalosti jsou ověřovány průběžně pomocí ústního zkoušení. Součástí každého tématického celku je souhrnné písemné prověření. Žák je hodnocen za dosaženou úroveň znalostí, za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech. Hodnotí se také schopnost práce s informacemi, vyhledávání zdrojů informací, jejich zpracování a použití. Hodnocení je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- umí vyhledávat a zpracovávat informace
- využívá ke svému učení různé informační zdroje
- přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- uvede možnosti svého dalšího vzdělávání

Komunikativní kompetence

Žák:

- se učí vyjadřovat přesně a odborně, aby by byl schopen diskutovat a respektovat názory druhých
- se učí formulovat své myšlenky a používat odborné termíny
- se učí vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami společenského chování

Personální a sociální kompetence

Žák:

- si ověřuje získané poznatky
- je odpovědný ke svému zdraví
- je schopen pracovat v týmu a plní odpovědně svěřené úkoly
- se učí efektivně učit
- se učí přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností
- se učí přijímat radu a kritiku
- se učí vytvářet vstřícné mezilidské vztahy a předcházet osobním konfliktům
- se učí pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností
- aktivně plánuje a projektuje profesní kariéru

Občanské kompetence

Žák:

- dodržuje zákony
- respektuje jiné lidi
- uznává tradice

Kompetence k pracovnímu uplatnění



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Žák:

- uvědomuje si význam celoživotního vzdělání
- uvede práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů, ty posuzuje z hlediska souladu s již známými poznatky o surovinách
- účelně a uvážlivě sdílí data a informace v digitálním prostředí s cílem osobního růstu a za účelem týmové práce na školních projektech
- získává informace o nových surovinách z digitálních technologií
- zvládá vytvořit prezentace o jednotlivých surovinách

Odborné kompetence

Žák:

- dodržuje hygienické požadavky a technologické postupy
- vybírá vhodné suroviny pro daný výrobek
- hodnotí kvalitu vstupních surovin
- dodržuje bezpečnostní předpisy
- vyrábí výrobky nejvyšší kvality
- se zajímá o nové suroviny
- učí se řešit konfliktní situace, diskutovat o aktuálních problémech a dokázat se přizpůsobit měnícím se životním i pracovním podmínkám

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu suroviny jsou realizována průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- vytrvale rozvíjet své odborné vědomosti

Člověk a životní prostředí

- jednat hospodárně
- uplatňovat ekologické hledisko

Člověk a svět práce

- vyhledávat nové informace ve svém oboru
- aplikovat získané poznatky
- pěstovat kladný vztah k oboru

Člověk a digitální svět

Žák:

- pracuje s daty získanými z různých digitálních zdrojů, ty si ověřuje
- používá DT při vyhledávání nových informací v daném oboru doma i v cizině
- využívá DT při tvorbě prezentací, získává data z umělé inteligence pro tvorbu referátů



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Suroviny

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uvede obory potravinářského průmyslu a suroviny, které potrav. průmysl zpracovává - charakterizuje poživatiny, potraviny a pochutiny - popíše složení bílkovin, jejich rozdělení a uvede jejich význam ve výživě - popíše složení tuků, jejich rozdělení a uvede jejich význam ve výživě - popíše složení sacharidů, jejich rozdělení a uvede jejich význam ve výživě - charakterizuje minerální látky a uvede příklady - charakterizuje vitaminy, rozliší druhy a uvede příklady	4. Složení a vlastnosti surovin a evidence - potravinářský průmysl - vedení předepsané evidence - rozdělení poživatin - význam, vlastnosti a složení bílkovin - význam, složení a vlastnosti tuků - význam, složení a vlastnosti sacharidů - význam minerálních látek - význam vitamínů
- uvede zásady racionální výživy a vysvětlí její význam - vysvětlí biologickou a energetickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u cukrářského výrobku - vyjmenuje výživová doporučení - charakterizuje základní výživové druhy - pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin - objasní význam výživy při některých onemocněních - vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a boj proti nim - uvede neobvyklé způsoby stravování	5. Základy výživy - zásady racionální výživy - biologická a energetická hodnota potravin - výživová doporučení - doporučené denní dávky - léčebná výživa - druhy výživy
- popíše stavbu trávicí soustavy - vysvětlí funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy - objasní princip trávení, vstřebávání živin a vylučování odpadních látek - uvede mechanické a chemické prostředky trávení - vysvětlí princip přeměny látek a energií - charakterizuje nemoci trávicího ústrojí, popíše způsob, jak jim předcházet	6. Metabolismus živin - trávicí soustava - žlázoové orgány - fyziologie trávení - prostředky trávení - přeměna látek a energií - nemoci trávicího ústrojí



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše výrobu řepného cukru - vyjmenuje tržní druhy cukru - uvede vlastnosti cukru - objasní použití cukru v cukrářské výrobě - uvede druhy, složení a použití medu - vyjmenuje druhy a popíše význam náhradních sladidel	7. Cukr a jiná sladidla - výroba cukru - tržní druhy cukru - vlastnosti cukru - použití cukru - med - náhradní sladidla
- charakterizuje obiloviny - uvede druhy obilovin a jejich použití - vysvětlí stavbu obilnin - popíše složení obilného zrna - uvede podmínky skladování obilovin - vyjmenuje škůdce a vady obilovin - popíše způsoby předcházení napadení obilovin	8. Obiloviny - charakteristika obilovin - druhy obilovin a využití - stavba obilnin - složení obilného zrna - skladování obilovin - škůdci a vady obilovin - ošetření obilovin
- popíše výrobu mouky - vyjmenuje druhy mouk - charakterizuje vlastnosti a složení mouk - vysvětlí způsoby hodnocení kvality mouk - objasní změny probíhající při skladování a zrání mouky - uvede podmínky skladování - vyjmenuje vady a škůdce mouk a uvede možnosti, jak jim předcházet	9. Mlýnské výrobky - výroba mouky - druhy mlýnských výrobků - chemické složení a vlastnosti mouky - posuzování kvality mouky - skladování mouky - vady a škůdci mouky - použití mouky
- charakterizuje škroby a rozliší druhy - popíše výrobu jednotlivých druhů škrobů - uvede vlastnosti škrobů - objasní použití škrobů - popíše význam a použití modifikovaného škrobu - charakterizuje škrobový sirup, vysvětlí jeho výrobu a použití	10. Škroby - charakteristika škrobu - výroba škrobů - vlastnosti škrobu - použití škrobu - modifikované škroby - škrobový sirup
- charakterizuje vejce - objasní stavbu vajec - popíše chemické složení vajec - uvede konzumní druhy vajec a vysvětlí jejich značení - popíše vady vajec - uvede podmínky skladování vajec - vysvětlí způsoby konzervace vajec - popíše použití vajec a vysvětlí technologický význam vajec	11. Vejce - charakteristika vajec - stavba vajec - chemické složení vajec - konzumní druhy vajec - vady vajec - skladování vajec - konzervace vajec - použití vajec a vaječné hmoty



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Suroviny

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje mléko - objasní význam mléka pro výživu - popíše složení mléka - uvede způsoby úpravy mléka - vysvětlí způsoby konzervace mléka - popíše výrobu smetany - uvede druhy smetany a její použití - popíše výrobu tvarohu - vyjmenuje druhy a uvede jeho použití - popíše výrobu fermentovaných výrobků a jejich význam pro výživu a použití v cukrářské výrobě - objasní princip výroby sýrů, vyjmenuje druhy	12.Mléko, smetana a mléčné výrobky - charakteristika mléka - význam mléka pro výživu - chemické složení mléka - úprava mléka - konzervace mléka - výroba smetany - druhy a použití smetany - výroba tvarohu - druhy a použití - fermentované mléčné výrobky - výroba, druhy a použití sýrů
- charakterizuje tuky - popíše výrobu rostlinných tuků - uvede druhy a použití rostlinných tuků - vyjmenuje tuhé rostlinné tuky - popíše výrobu živočišných tuků - uvede druhy a použití živočišných tuků - popíše výrobu margarínů a ztužených tuků - uvede druhy margarínů - vysvětlí vliv tuků na technologické postupy - uvede podmínky skladování a objasní vady	13.Tuky - charakteristika tuků - výroba rostlinných tuků - druhy a použití rostlinných tuků - tuhé rostlinné tuky - výroba živočišných tuků - druhy a použití živočišných tuků - průmyslově vyráběné tuky - druhy a použití - vliv tuků na technologické postupy - skladování a vady tuků
- charakterizuje ovoce a uvede druhy ovoce - popíše chemické složení ovoce - uvede způsoby konzervace ovoce - objasní výrobu ovocných výrobků - uvede použití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské výrobě - popíše podmínky skladování	14.Ovoce a ovocné výrobky - charakteristika a rozdělení ovoce - chemické složení ovoce - způsoby konzervace ovoce - ovocné výrobky - využití ovoce v cukrářské výrobě - skladování ovoce a ovocných výrobků
- charakterizuje jádroviny - uvede druhy jádrovin - popíše složení jádrovin - objasní způsoby úpravy jádrovin - uvede použití jádrovin - popíše podmínky skladování	15.Jádroviny a olejnatá semena - charakteristika jádrovin - druhy jádrovin - složení jádrovin - úprava jádrovin - použití jádrovin - skladování jádrovin



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- charakterizuje kakaové boby - vyjmenuje odrůdy kakaovníku - popíše úprava kakaových bobů - uvede složení kakaových bobů - popíše výrobu základní kakaové hmoty - vysvětlí výrobu kakaového prášku - popíše výrobu čokolády - uvede druhy čokolád - rozliší čokoládové a kakaové polevy - objasní použití kakaa a čokolády v cukrářské výrobě	16.Kakao a čokoláda - charakteristika kakaových bobů - odrůdy kakaovníku - úprava kakaových bobů - složení kakaových bobů - výroba základní kakaové hmoty - výroba kakaového prášku - výroba čokolády - druhy čokolády - cukrářská kakaová poleva - použití kakaa a čokolády v cukrářské výrobě
- charakterizuje pochutiny - popíše zpracování, složení a použití kávy - uvede druhy čaje a jeho použití - vyjmenuje druhy koření a jejich použití v cukrářské výrobě	17.Pochutiny - charakteristika a druhy pochutin - káva - čaj - koření
- charakterizuje nápoje a uvede druhy - vyjmenuje druhy nealkoholických nápojů - popíše výrobu piva - popíše výrobu vína a vyjmenuje druhy - uvede druhy lihovin	18.Nápoje - charakteristika a rozdělení nápojů - druhy nealkoholických nápojů - alkoholické nápoje - výroba a druhy vín - druhy lihovin
- charakterizuje želírovací látky - popíše získání agaru - vlastnosti a použití agaru v cukrářské výrobě - popíše výrobu želatiny a její použití v cukrářské výrobě - popíše výrobu pektinu a jeho použití - popíše výrobu alginátů a jejich použití	19.Želírovací látky - charakteristika želírovacích látek - agar - druhy, vlastnosti a použití agaru - želatina - pektin - algináty



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Suroviny

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 28 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uvede druhy kypření - vysvětlí podstatu fyzikálního kypření těst a uvede jeho použití - popíše výrobu droždí - vyjmenuje vlastnosti droždí - uvede vady droždí - rozliší druhy droždí - objasní skladování a použití droždí - popíše chemická kypřící prostředky a uvede jejich použití	20.Kypřící prostředky - způsoby kypření - fyzikální kypření - výroba droždí - vlastnosti droždí - vady droždí - druhy droždí - použití a skladování droždí - chemické kypřící prostředky
- charakterizuje rychlošlehačí přípravky - uvede nové druhy surovin a druhy moučných směsí - popíše směsi na přípravu krémů - uvede zmrzlinové směsi - vyjmenuje stabilizátory - charakterizuje emulgátory - popíše zušlechťující přípravky a výrobu extrudovaných výrobků	21.Nové druhy surovin a pomocné látky a zlepšující přípravky - rychlošlehačí přípravky - moučné směsi - směsi na výrobu náplní - zmrzlinové směsi - stabilizátory - emulgátory - zušlechťující přípravky a extrudované výrobky
- vyjmenuje organické kyseliny používané v cukrářské výrobě - uvede používané konzervační látky - charakterizuje arabskou gumu	22.Chemické látky používané v cukrářské výrobě - organické kyseliny - konzervační látky - arabská guma
- popíše přírodní barviva - charakterizuje syntetická barviva - uvede význam barvení	23.Potravinářská barviva - přírodní barviva - syntetická barviva - význam barvení
- uvede význam balení - vyjmenuje druhy obalových materiálů a charakterizuje je - uvede druhy obalů a jejich použití- v cukrářské výrobě v souladu s ochranou životního prostředí	24.Obalové materiály - význam balení - druhy obalových materiálů - druhy obalů -surovinové zdroje -odpadové hospodářství



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

TECHNOLOGIE

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54–H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(2–3–4)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět Technologie je koncipován jako povinný odborný předmět a spolu s předmětem Suroviny dodává žákům teoretický základ poznatků, které žáci uplatní v odborné praxi. Osvojování znalostí a dovedností v oblasti odborného vzdělávání.

Tam je dále rozvíjejí a využívají při výběru vhodného technologického postupu, učí se hospodárně využívat suroviny, dodržovat hygienické a bezpečnostní předpisy platné pro tento obor a pracovat samostatně a odpovědně. Naučí žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami, sledovat technologický pokrok a aplikovat ho v praxi. Předmět má podnítit zájem žáků o vybraný učební obor, aby se sami chtěli zdokonalovat a hledat potřebné informace o nových surovinách a technologických postupech. Zvládnutí tohoto předmětu je nezbytným předpokladem pro to, aby absolvent byl schopen samostatně vykonávat odbornou praxi a aplikovat své poznatky v ní. Naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54–H/01 Cukrář, ze vzdělávací oblasti Technické a technologické přípravy. Předmět obsahuje učivo o technologických postupech přípravy těst, hmot, náplní, polev a dohotovení výrobků. Obsah učiva předmětu je rozložen do tří ročníků. Učivo I. ročníku je zaměřeno na seznámení s hygienickými a bezpečnostními předpisy, s přípravou náplní a polev a s přípravou lineckého, vaflového, třeného lineckého a listového těsta, pálené hmoty a dohotovení výrobků z těchto těst a hmot. II. ročník směřuje ke zvládnutí znalostí technologických postupů přípravy šlehaných, třených a jádrových hmot a dohotovení výrobků z těchto hmot a speciálních nepečených hmot, přípravy ozdob a čajového pečiva. Učivo III. ročníku je zaměřeno na seznámení s přípravou medového a kynutého těsta a dohotovení výrobků z těchto těst, s přípravou restauračních moučníků, oplatek, DIA výrobků, zmrzlin a se způsoby balení a skladování, s odbornými výpočty, s hodnocením jakosti cukrářských výrobků a s hlavními směry vývoje cukrářské výroby. Výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali technologické postupy, neplýtvali surovinami a samostatně řešili problémy vznikající při výrobě. Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětu Suroviny a využívá je v odborné praxi.

Pojetí výuky



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Předmět se vyučuje ve všech třech ročnících a je rozdělen do tématických celků. Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízené skupinové diskuse s využitím ukázek probíraných výrobků. Žáci předávají získané informace svým spolužákům. Aktivita je podněcována zadáváním samostatných prací a prezentací jejich výsledků. Získané vědomosti jsou prohlubovány pomocí opakování. Při výuce se využívají DVD, PWP prezentace, které obsahují exponáty ze světových výstav, z práce cukrářských odborníků nebo ukázky přípravy různých cukrářských výrobků. Exkurze ve firmách a organizacích zaměřením na odborné činnosti. Probírané teoretické učivo je prakticky procvičováno v odborném výcviku.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty. Hodnotí se také zpracování, prezentace samostatné práce a odborné vyjadřování. Při klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností, aktivitě při hodinách a samostatnosti při navrhování vhodného technologického postupu, výběru a úpravě vhodných surovin. Znalosti jsou ověřovány průběžně pomocí ústního zkoušení. Součástí každého tématického celku je souhrnné písemné prověření a dvakrát ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu. Žák je hodnocen za dosaženou úroveň znalostí, za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech. Hodnotí se také schopnost práce s informacemi, vyhledávání zdrojů informací, jejich zpracování a použití. Hodnocení je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- umí vyhledávat a zpracovávat informace, práce s informacemi
- využívá ke svému učení různé informační zdroje
- přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- uvede možnosti svého dalšího vzdělávání

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- pochopí problém a po promyšlení navrhne způsob řešení
- je schopen zdůvodnit vybraný postup

Komunikativní kompetence

Žák:

- se učí vyjadřovat přesně a odborně, aby by byl schopen diskutovat a respektovat názory druhých

Personální a sociální kompetence

Žák:

- si ověřuje získané poznatky
- aktivně plánuje a projektuje profesní kariéru
- je odpovědný ke svému zdraví
- je schopen pracovat v týmu a plní odpovědně svěřené úkoly
- učí se efektivně učit



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Občanské kompetence

Žák

- dodržuje zákony
- respektuje jiné lidi
- uznává tradice

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- uvědomuje si význam celoživotního vzdělání
- uvede práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů, ty posuzuje z hlediska souladu s již známými poznatky o technologických postupech
- účelně a uvážlivě sdílí data a informace v digitálním prostředí s cílem osobního růstu a za účelem týmové práce na školních projektech
- získává informace o nových postupech, výrobcích a moderním zdobení dortů z digitálních technologií
- zvládá vytvořit prezentace o jednotlivých postupech výroby

Odborné kompetence

Žák:

- dodržuje hygienické požadavky a technologické postupy
- vybírá vhodné suroviny pro daný výrobek
- hodnotí kvalitu vstupních surovin a hotových výrobků podle příslušných receptur
- dodržuje bezpečnostní předpisy
- vyrábí výrobky nejvyšší kvality
- se zajímá o nové technologie
- se učí řešit konfliktní situace, diskutovat o aktuálních problémech a dokázat se přizpůsobit měnícím se životním i pracovním podmínkám

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu technologie jsou realizována průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- vytrvale rozvíjet své odborné vědomosti
- vytvářet osobní portfolio
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti

Člověk a životní prostředí

- jednat hospodárně
- uplatňovat ekologické hledisko
- besedy s podporou životního prostředí

Člověk a svět práce

- vyhledávat nové informace a pracovat s nimi ve svém oboru
- aplikovat získané poznatky do individuální práce
- pěstovat kladný vztah k příslušnému oboru včetně alternativních možností
- možnost práce v zahraničí



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Člověk a digitální svět

- práce s internetem, odborným textem – vyhledávání nových surovin, norem a metod práce
- při vyhledávání nových informací z daného oboru
- při přípravě referátů, prezentací a svého portfolia

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Technologie

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí význam cukrářské výroby - vysvětlí historii cukrářské výroby - objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	25.Úvod do předmětu - seznámení s předmětem - historie cukrářské výroby
- objasní význam RTP - aplikuje je při plánování konkrétní výroby	26.Rámcové technologické postupy - pojen a význam RTP - přepočty a úprava RTP cukrářské výroby
- vyjmenuje platné právní předpisy a technické normy v potravinářství, zejména v cukrářské výrobě a při prodeji cukrářských výrobků - objasní systém sledování kritických bodů a hygienických předpisů - vysvětlí princip a význam značení obalů - uvede právní důsledky neoznačování obalů	27.Platné předpisy a normy v potravinářském průmyslu a hygiena - platné předpisy a normy v potravinářství a v cukrářské výrobě - systém hygienických norem, systém sledování kritických bodů (HACCP) - označení potravin
- popíše přípravu cukerných roztoků - vyjmenuje druhy cukerných roztoků - uvede způsoby zjištění koncentrace cukerných roztoků - popíše přípravu fondánu, karamelu, kuléru, griliáše a jádrových past - objasní vady cukerných roztoků, uvede způsoby skladování a jejich použití	28.Úprava cukru vařením - příprava cukerných roztoků - druhy cukerných roztoků - způsoby měření koncentrace cukerných roztoků - příprava fondánu, karamelu, kuléru, griliáše a jádrových past - skladování, vady a použití
- uvede význam polev - rozliší druhy polev - popíše přípravu cukrových polev a uvede jejich použití - popíše úpravu cukapa, uvede jeho použití a rozliší čokoládové a kakaové polevy	29.Polevy - význam polev - rozdělení polev - cukrové polevy - čokoládové polevy



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše přípravu agarové polevy a uvede její použití - popíše přípravu tukových polev a uvede jejich použití	- želírující polevy - tukové polevy
---	---

- uvede význam náplní - vyjmenuje jednotlivé druhy náplní - popíše přípravu trvanlivých náplní - popíše přípravu trvanlivějších náplní - popíše přípravu méně trvanlivých náplní - popíše přípravu náplní určených pro rychlou spotřebu - popíše přípravu náplní na pečení	30.Náplně - význam náplní - rozdělení náplní - trvanlivé náplně - trvanlivější náplně - náplně méně trvanlivé - náplně určené pro rychlou spotřebu - náplně na pečení
- charakterizuje pevná těsta - vyjmenuje suroviny pro pevná těsta a vysvětlí jejich úpravu - popíše přípravu lineckého, křehkého, vaflového a slaného těsta - uvede způsoby tvarování a podmínky pečení pevných těst - uvede vady pevných těst, vysvětlí jejich příčiny a uvede možnosti nápravy - popíše výrobu výrobků z lineckého, křehkého, vaflového a slaného těsta	31.Pevná těsta a výrobky - charakteristika pevných těst - výběr a úprava surovin - příprava lineckého, křehkého, vaflového a slaného těsta - tvarování a pečení pevných těst - vady pevných těst - výrobky z lineckého, křehkého, vaflového a slaného těsta
- charakterizuje třené linecké těsto - vyjmenuje suroviny pro třené linecké těsto a vysvětlí jejich úpravu - uvede druhy třeného lineckého těsta a popíše jejich přípravu - uvede způsoby tvarování a podmínky pečení třeného lineckého těsta - vyjmenuje vady třeného lineckého těsta, vysvětlí jejich příčiny a uvede možnosti nápravy - popíše přípravu výrobků z třeného lineckého těsta	32.Třené linecké těsto a výrobky - charakteristika třeného lineckého těsta - výběr a úprava surovin - druhy třených lineckých těst a jejich příprava - tvarování a pečení třeného lineckého těsta - vady - výrobky z třeného lineckého těsta
- charakterizuje pálenou hmotu - vyjmenuje suroviny pro pálenou hmotu - popíše přípravu pálené hmoty - uvede způsoby tvarování a podmínky pečení - vyjmenuje vady pálené hmoty, vysvětlí příčiny a uvede možnosti nápravy - popíše přípravu výrobků z pálené hmoty	33.Pálená hmota a výrobky - charakteristika pálené hmoty - výběr a úprava surovin - příprava pálené hmoty - tvarování, pečení - vady pálené hmoty - výrobky z pálené hmoty



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- charakterizuje listové těsto - vyjmenuje suroviny pro listové těsto a vysvětlí jejich úpravu - popíše přípravu listového těsta - uvede podmínky přípravy chlazeného listového těsta - vyjmenuje způsoby tvarování listového těsta a uvede podmínky pečení - vyjmenuje vady listového těsta, vysvětlí příčiny a uvede možnosti nápravy - popíše přípravu výrobků z listového těsta	34. Listové těsto a výrobky - charakteristika listového těsta - výběr a úprava surovin - příprava listového těsta - chlazené listové těsto - tvarování a pečení - vady listového těsta - výrobky z listového těsta
- vyjmenuje druhy koloidních roztoků - uvede vlivy ovlivňující šlehatelnost - popíše změny vznikající při pečení	35. Koloidní roztoky - rozdělení šlehaných hmot - vlivy působící na šlehatelnost - změny při pečení

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Technologie**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **96 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje šlehané hmoty a uvede jejich rozdělení - vyjmenuje jednotlivé suroviny pro šlehané hmoty a vysvětlí jejich úpravu - popíše způsoby tvarování a uvede teploty pečení šlehaných hmot - vyjmenuje vady šlehaných hmot a vysvětlí jejich příčiny - popíše přípravu piškotů, buflerů a výrobků z buflerů - popíše postup přípravy nahříváných šlehaných hmot - popíše postup přípravy šlehaných hmot z RP a výrobky z těchto korpusů - popíše přípravu těžké šlehané hmoty a výrobků z této hmoty - vyjmenuje výrobky zařazené do této skupiny a uvede jejich technologický postup	36. Šlehané hmoty a výrobky - charakteristika a rozdělení šlehaných hmot - výběr a úprava surovin - tvarování a pečení šlehaných hmot - vady šlehaných hmot - lehké šlehané hmoty za studena a výrobky z těchto hmot - nahřívané šlehané hmoty a výrobky z těchto hmot - šlehané hmoty z RP a výrobky - těžké šlehané hmoty a výrobky - zvláštní šlehané hmoty a výrobky
- charakterizuje třené hmoty - uvede použité suroviny a vysvětlí jejich	37. Třené šlehané hmoty a výrobky - charakteristika třených hmot - výběr a úprava surovin



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- úpravu před použitím - vyjmenuje vady třených hmot, vysvětlí jejich příčiny a uvede možnost nápravy - popíše přípravu výrobků z třených hmot	- vady jádrových hmot - výrobky z třených hmot
- charakterizuje jádrové hmoty - vyjmenuje suroviny pro jádrové hmoty a vysvětlí jejich úpravu před použitím - popíše způsoby tvarování a uvede teploty pečení jádrových hmot - vyjmenuje vady jádrových hmot, vysvětlí jejich příčiny a uvede možnost nápravy - popíše přípravu výrobků z jádrových hmot	38.Jádrové hmoty - charakteristika a rozdělení jádrových hmot - výběr a úprava surovin - tvarování a pečení jádrových hmot - vady jádrových hmot - výrobky z jádrových hmot
- charakterizuje čajové pečivo - rozliší druhy čajového pečiva - popíše přípravu výrobků řazených do čajového pečiva - popíše přípravu pařížského pečiva	39.Čajové a pařížské pečivo - charakteristika čajového pečiva - rozdělení čajového pečiva - výroba čajového pečiva - výroba pařížského pečiva
- uvede význam smetanových náplní - rozliší smetanových náplní - popíše podmínky šlehání smetanových náplní - vyjmenuje vady smetanových náplní a vysvětlí jejich příčiny - popíše přípravu smetanových náplní nevařených a příklady výrobků - popíše přípravu smetanových náplní vařených lehkých a příklady výrobků - popíše přípravu smetanových náplní vařených těžkých a příklady výrobků - uvede způsoby stabilizace smetanových náplní	40.Smetanové náplně - příprava smetanových náplní - rozdělení smetanových náplní - podmínky šlehání smetanových - vady smetanových náplní - smetanové náplně nevařené a výrobky - smetanové náplně vařené lehké a výrobky - smetanové náplně vařené těžké a výrobky - stabilizace smetanových náplní
- uvede význam zdobení cukrářských výrobků - rozliší druhy ozdob - popíše přípravu modelovacích hmot a vyjmenuje příklady přípravy ozdob z modelovacích hmot - popíše přípravu griliážové hmoty a uvede přípravu ozdob z této hmoty - popíše přípravu karamelu a uvede možnosti tvorby ozdob z karamelu - popíše přípravu bílkové glazury a uvede příklady využití této hmoty na výrobu ozdob - vyjmenuje možnosti zdobení cukrářských výrobků máslovým krémem - uvede příklady přípravy ozdob z čokolády	41.Ozdoby a příprava hmot - význam zdobení - rozdělení ozdob - ozdoby z modelovacích hmot - ozdoby z griliážové hmoty - ozdoby z karamelu - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše možnosti zdobení cukrářských výrobků z ovoce	- ozdoby z ovoce
- charakterizuje speciální výrobky a rozliší druhy speciálních výrobků - vyjmenuje jednotlivé výrobky orientálního charakteru a popíše jejich přípravu - uvede výrobky, které patří do smetanových výrobků a popíše jejich přípravu - vyjmenuje ostatní nepečené výrobky a popíše jejich přípravu	42. Speciální nepečené výrobky - charakteristika a rozdělení speciálních výrobků - výrobky orientálního charakteru - jemné smetanové výrobky - ostatní speciální výrobky

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Technologie**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **112 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje medové těsto - vyjmenuje vhodné suroviny pro MT a zdůvodní jejich úpravu před použitím - popíše přípravu invertního cukru a vysvětlí jeho vlastnosti ovlivňující konečný výrobek - uvede přípravu medového těsta - vysvětlí výhody a nevýhody odležení MT - uvede způsoby tvarování a podmínky pečení medového těsta - vyjmenuje vady MT, vysvětlí jejich příčiny a uvede možnost nápravy - uvede výrobky z MT a popíše jejich přípravu	43. Medové a perníkové těsto a výrobky - charakteristika medového těsta - výběr a úprava surovin pro MT - výroba a vlastnosti invertního cukru - způsob přípravy medového těsta - odležení medového těsta - tvarování a pečení medového těsta - vady medového těsta - výrobky z medového těsta
- charakterizuje kynuté těsto - vyjmenuje vhodné suroviny pro KT a vysvětlí jejich úpravu před použitím - vysvětlí přímé a nepřímé vedení těsta - uvede podmínky kynutí těsta - popíše způsoby tvarování a pečení KT - vyjmenuje vady KT, vysvětlí jejich příčiny a uvede možnost nápravy - uvede výrobky z KT a popíše jejich přípravu - charakterizuje listové kynuté těsto a popíše jeho přípravu - vyjmenuje výrobky z listového kynutého těsta a popíše jejich přípravu	44. Kynuté těsto a výrobky - charakteristika a složení těsta - výběr a úprava surovin - vedení kynutých těst - podmínky kynutí těsta - tvarování a pečení KT - vady kynutého těsta - výrobky z kynutého těsta - listové kynuté těsto - výrobky z listového kynutého těsta



- charakterizuje restaurační moučníky - objasní technologické postupy používané při výrobě RM - uvede suroviny pro RM a podmínky jejich skladování - vyjmenuje pečené moučníky a popíše jejich přípravu - vyjmenuje vařené moučníky a popíše jejich přípravu - vyjmenuje smažené moučníky a popíše jejich přípravu - vyjmenuje moučníky vařené ve vodní lázni a popíše jejich přípravu - uvede studené krémy a popíše jejich přípravu - vyjmenuje ovocné speciality a popíše jejich přípravu - popíše chlazené moučníky a jejich přípravu - vyjmenuje mražené moučníky a popíše jejich přípravu - charakterizuje speciální moučníky a popíše jejich přípravu	45.Restaurační moučníky - charakteristika a rozdělení RM - technologické postupy při výrobě moučníků - suroviny na přípravu RM a jejich skladování - pečené RM - vařené moučníky - smažené moučníky - moučníky vařené ve vodní lázni - studené krémy - ovocné speciality - chlazené moučníky - mražené moučníky - speciální moučníky
- charakterizuje zmrzliny a rozliší druhy - vyjmenuje suroviny na výrobu zmrzlin a vysvětlí jejich úpravu - uvede hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin - popíše přípravu zmrzlin - vyjmenuje vady zmrzlin, vysvětlí jejich příčiny a možnost nápravy - popíše přípravu zmrzlinových výrobků - charakterizuje mražené krémy	46.Zmrzliny - charakteristika a rozdělení zmrzlin - výběr a úprava surovin - hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin - způsoby výroby zmrzlin - vady zmrzlin, příčiny a napravení - zmrzlinové výrobky - mražené krémy
- vyhledává a konzultuje nové trendy a netradiční suroviny a postupy v CV - zvolí si specifický výrobek pro závěrečné zkoušky) - využívá fantazii při zdobení a dohotovení výrobků k ZZ	47.Nové trendy v cukrářské výrobě - Příprava specifických výrobků k závěrečným zkouškám - Vyhledávání nových trendů v CV - Hledání netradičních surovin



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- charakterizuje oplatky a rozliší druhy - popíše výrobu hnědých oplatek, vysvětlí změnu teplot při pečení - popíše způsoby dohotovení výrobků z hnědých oplatek - vysvětlí význam bílých oplatek a jejich užití	48.Oplatky - charakteristika a rozdělení oplatek - výroba oplatkového těsta, tvarování a pečení, úprava a skladování - výrobky z hnědých oplatek - oplatky bílé
- vysvětlí význam balení a popíše způsoby balení cukrářských výrobků - charakterizuje balicí materiály používané pro potravinářské výrobky a uvede jejich použití - uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro skladování cukrářských výrobků - vysvětlí vliv klimatu na jakost cukrářských výrobků - objasní příčiny stárnutí cukrářských výrobků - uvede trvanlivost cukrářských výrobků a uvede možnosti prodloužení trvanlivosti - vysvětlí podmínky přepravy cukrářských výrobků - uvede zásady prodeje cukrářských výrobků	49.Balení, skladování a příprava polotovarů a výrobků - význam a způsoby balení cukrářských výrobků - balicí materiály - skladování cukrářských výrobků - vliv klimatu na jakost cukrářských výrobků - stárnutí cukrářských výrobků - trvanlivost cukrářských výrobků a způsoby prodloužení trvanlivosti - způsoby přepravy cukrářských výrobků - zásady prodeje cukrářských výrobků
- rozlišuje jednotlivé typy cukrářských provozoven - vyjmenuje a popíše zařízení - vysvětlí význam hygieny pro výrobu kvalitních výrobků - uvede zásady bezpečnosti práce	50.Zařízení provozoven - typy cukrářských provozoven - rozdělení provozoven a jejich vybavení - hygiena a sanitace cukrářské výroby - bezpečnost práce v cukrářských provozovnách
- vysvětlí význam hodnocení jakosti - popíše způsoby hodnocení jakosti - vysvětlí systém kontroly	51.Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků - způsoby hodnocení jakosti - kontrola jakosti cukrářských výrobků



Učební osnova předmětu

ODBORNÉ KRESLENÍ

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54–H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(1 – 0,5 – 0,5)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět odborné kreslení umožňuje žákům osvojit si znalosti a dovednosti dekorativního umění.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět poskytuje žákům zvládnout dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků, které musí být zdobeny v souladu s estetickými požadavky. Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro barvu, harmonii a estetické cítění.

Cílem odborného kreslení je naučit žáka uplatnit získané vědomosti v praxi a na odborném výcviku při dekorování cukrářských výrobků, rozvíjet estetický cit pro kresbu a písmo, zejména pro linii, tvar, barvu, zprostředkovat výtvarnou a estetickou orientaci potřebnou pro obor cukrář, dále pak připravit žáka pro technickou jistotu při vyjadřování skutečnosti kresbou, nástřikem, tvarováním ozdob a ozdobování.

Charakteristika učiva

Obsah učiva odborného kreslení z RVP 29-54–H/01 Cukrář z části Technická a technologická příprava. Obsah učiva je rozložen do tří ročníků. Největší důraz je kladen na čistotu, estetičnost a originalitu prací. V rámci tohoto předmětu žáci absolvují exkurzi do cukrářských provozoven v regionu. Učivo tohoto předmětu má vazbu na předmět Suroviny, Technologie a Odborný výcvik.

Pojetí výuky

Žák si osvojuje dovednosti nezbytné pro zdobení a modelování cukrářských výrobků v praxi a na odborném výcviku. Ve výuce se využívá názorných pomůcek, předloh, modelů, obrazového materiálu, které si žáci vyhledají na internetu. Žák je seznámen se základy prostorové perspektivy, učí se esteticky umístit text do určité plochy, kterou potřebuje ozdobit písmem, nebo souvislým textem. Postupně si žák získá dovednosti techniky stříkání čokoládou a cukrářskou polevou.

Vyučující vede žáky k samostatné i týmové práci. Vysvětlí jim postup při provádění náčrtů, při modelování, a dbá na to, aby jejich práce z odborného kreslení sloužily jako předloha na odborném výcviku při výrobě cukrářských výrobků.

Využívány jsou tyto metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- praktické samostatné práce (kresba, nástřik, modelování, psaní písma a jeho sestavování do slov a vět)
- skupinová práce a týmová spolupráce při větších projektech



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- práce mimoškolní (soutěže)- talentovaní žáci
- práce konzultační se zaostávajícími žáky
- exkurze do cukráren v regionu školy
- práce s informacemi (odborná literatura, internet, časopisy)
- projektová výuka

Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen na základě:

- grafického projevu
- aktivního a tvořivého přístupu k práci
- originality výtvarů při odborném kreslení
- čistoty výtvarů (modelů, výkresů, nástříků), pečlivosti při práci
- estetičnosti výtvarů
- citu pro vhodně zvolený materiál
- klasifikace se řídí školním klasifikačním řádem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence pracovní

Žák:

- se řídí základními hygienickými návyky a pracuje s ohledem na bezpečnost svou a ostatních
- užívá správným způsobem nástroje a pomůcky
- pracuje podle stanoveného postupu
- si vytváří pozitivní vztah k manuálním činnostem
- se koncentruje na pracovní výkon, na zdárné dokončení práce
- si rozvrhne efektivně čas na práci
- je motivován k využití získaných dovedností a znalostí v budoucím povolání
- aktivním přístupem ovlivňuje kvalitu své práce

Kompetence občanské

Žák:

- respektuje názor druhých a umí pracovat v týmu
- prezentuje výsledky své práce
- je tolerantní k rozdílným způsobům výtvarného vyjádření

Kompetence k učení

Žák:

- vyhledává, zpracovává a používá potřebné informace z odborné literatury, z internetu, z časopisů, z exkurzí
- pozoruje, porovnává a vyvozuje závěry ze získaných informací
- je otevřený k celoživotnímu učení

Kompetence digitální

Žák:

- vyhledává předlohy dortů a modelů na internetu
- pracuje s internetem jako se zdrojem nových informací (nové suroviny)
- využívá jako předlohu fotografie vložené do PC ze soutěží odborné dovednosti ostatních škol



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- používá konkrétní programy, vyhledává konkrétní informace a předlohy pro návrhy dortů
- dělá marketingový výzkum, kde zjišťuje zájem o tematiku dortů

Aplikace průřezových témat

Člověk a svět práce

Realizace průřezového tématu obecně spočívá:

- v doplnění znalostí a dovedností důležitých pro praxi
- v posilování estetické gramotnosti pro výkon pozdějšího pracovního uplatnění
- v podněcování profesního růstu, odborné workshopy a semináře
- v organizaci práci při zadaném úkolu i časovém rozvržení postupných úkonů

Člověk a životní prostředí

Realizace průřezového tématu obecně spočívá:

- v ochraně životního prostředí (používání recyklovaného papíru)
- třídění odpadu při práci

Člověk a digitální svět

Realizace průřezového tématu obecně spočívá:

- ve zdokonalování schopností žáků efektivně používat ICT v běžném životě i pro profesní růst
- vyhledávání předloh a vzorů pro svou práci, návrhy dortů, tvar písma, ozdoby na tematické dorty
- osvojuje si práci s odbornou literaturou, kde vyhledává informace pro svou práci

Občan v demokratické společnosti

Realizace průřezového tématu obecně spočívá:

- ve vytvoření demokratického prostředí ve třídě
- v posilování mediální gramotnosti k sebevzdělávání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Odborné kreslení

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - ovládá volnou rukou jednoduché linie - pracuje čistě a samostatně - volí barvy v souladu s estetickým cítěním	1. Jednotahové linie - linie vodorovné, kolmé, šikmé - kroužky a vlnky - kombinace linií v barvě
- používá různorodé kreslicí pomůcky - sestaví ozdobné pásy s různými motivy - vybere vhodný pás k dané ozdobě	2. Ornamentální prvky a ozdobné pásy - motivy lístků a květů - ornamentální prvky
- cvičí tahy při tvorbě písma - ovládá hůlkové i psací písmo - sestaví slova - vhodně rozvrhne text na plochu	3. Písmo - hůlkové - psací - sestavování slov - sestavování textu



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- ovládá plošné a ozdobné písmo - sestaví monogramy a vhodně umístí do plochy - rozvrhne vhodně a vkusně text na plochu - vysvětlí pojem komponování písma a umí ho uplatnit při práci - esteticky umístí písmo do plochy - jazykově správně vytváří psaný text	4. Řezané písmo - plošné a ozdobné - monogramy - texty na různé druhy dortů
- vyhotoví si pomůcky pro nástřik čokoládou - pracuje čistě podle předlohy - volí správné uspořádání nástřiků na plochu - prezentuje svoji tvorbu	5. Nástřik písma čokoládou - monogramy a texty - ornamenty do pásků - různé druhy květin
- použije účelně vyhledávač internetu - vytiskne předlohy na dorty k různým jubileím - rozpozná estetická díla od kýče - získává potřebné informace a předlohy z informačních zdrojů - diskutuje k tématu věcně - zobrazuje výtvarný celek podle předlohy	6. Práce s internetem, s odbornou literaturou - vyhledávání předloh dekorativního umění

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Odborné kreslení

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 16 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí pojem symetrický a asymetrický - rozdělí symetricky kruhové, obdélníkové a čtvercové plochy - nazdobí plochy asymetricky - popíše druhy ozdob, kterými dekoruje - pojmenuje suroviny, které při dekorování použije v praxi na OV	7. Dělení ploch - zdobení kruhové plochy symetricky a asymetricky - dělení obdélníkové a čtvercové plochy symetricky a asymetricky
- zobrazí vlastní fantazijní představy na výkresy s nepravidelnými plochami - načrtne podle předlohy dekorace na (podkovu, elipsu, srdce) - zobrazuje tvary shodně s předlohou - kombinuje text s ozdobami v ploše dortů	8. Zdobení ploch nepravidelných - podkova - elipsa - srdce - kniha
- popíše druh písma na cukrářských dortech - vyjmenuje zvolený dekorativní materiál na cukrářských výrobcích - zhodnotí vkusnost výrobků	9. Exkurze - svatební dorty - poschodové dorty - nepravidelné dorty



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- navrhne opatření k nápravě- pojmenuje zvolené dekorace výrobků | |
|---|--|

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Odborné kreslení

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 16 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vytiskne předlohu pro dorty k slavnostním příležitostem (svatba, křtiny, promoce)	10. Vyhledávání předloh na internetu - slavnostní příležitosti - svatby, křtiny, narozeniny
- rozlišuje tvar a velikost modelů - pracuje podle předlohy věrohodně - modelem vyjádří svou osobitou představu skutečnosti - přiřazuje vhodné ozdoby na dorty podle tématu - esteticky volí barvy - dekoruje dorty vkusně a v přiměřené velikosti modelů	11. Modelování písma - písmo, monogramy, slova - figury (ženich, nevěsta) - květin a lístků - zvířata - ostatní dekorativní prvky
- vylosuje téma dortu z několika okruhů - načrtne dort, dekoruje ozdobami a popíše suroviny, které použije na OV - nakreslí průřez dortu a popíše zdobení uvnitř	12. Příprava na závěrečné zkoušky - tvorba předloh, náčrtů, výkresů pro výrobky a dorty



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

STROJE A ZAŘÍZENÍ

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	59-54–H/01 CUKRÁŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(0 – 0,5 – 0,5)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

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

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-54–H/01 Cukrář ze vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava.

Výuka probíhá ve druhém a třetím ročníku 0,5 vyučovací hodiny týdně, celkem 32 vyučovacích hodin. Učivo navazuje zejména na předmět Technologie a je propojeno s Odborným výcvikem. Zaměřuje se na tematické celky, které vedou žáky k získání znalostí o správné obsluze a čištění, základní údržbě strojů, zařízení a strojních linek a jejich využití v cukrářských provozech. Klade důraz na bezpečnost práce a využití strojních technologií.

Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů.

Metody a formy výuky

- výklad učitele a řízený rozhovor
- skupinová práce
- přednášky a odborné semináře
- individuální práce žáků
- didaktické pomůcky
- exkurze

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy s přihlédnutím k individuálním schopnostem žáka. Podklady pro hodnocení jsou získávány z písemného i ústního projevu žáka. V závěru tematického celku se hodnotí stupeň porozumění probírané látce.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- s porozuměním naslouchá výkladu
- pracuje s textem, pořizuje zápis
- vyhledává a zpracovává informace

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- získává potřebné informace k řešení problému
- navrhuje různé způsoby řešení
- uplatňuje týmovou spolupráci
- přijímá odpovědnost za svá rozhodnutí

Komunikativní kompetence

Žák:

- srozumitelně formuluje své myšlenky
- rozhovorem a diskusí poznává a rozvíjí vlastní osobnost
- obhájí své názory a postoje
- projeví zájem o získání dalších informací

Občanské a sociální kompetence

Žák:

- schopnost žáku pracovat v týmu při řešení odborného problému
- dovednost společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- uznává autoritu nadřízených
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k přecházení osobních konfliktů
- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem

Kompetence digitální

Žák:

- vyhledává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím sítě internet
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky digitálních technologií
- umí vyhledávat nové informace a seznamuje se s novými moderními trendy ve strojírní výrobě
- používá základní aplikační programové vybavení, pracuje s textovými a tabulkovými procesory
- komunikuje elektronickou poštou, získává data z digitálních zdrojů, ověřuje jejich platnost



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně. Do vyučovaného předmětu zařazujeme zejména tato průřezová témata:

Člověk a svět práce

Žák realizuje toto téma formou diskusí o mechanizaci a využití strojních technologií v provozech. Je veden k dodržování předpisů BOZP a dodržování zásad pro údržbu strojů. Získá informace o technologickém rozvoji v činnostech lidské práce.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k čištění strojního zařízení a dodržování ekologických zásad při výrobě a k šetření surovinami a energií.

Člověk a digitální svět

Žák využívá software pro tvorbu projektu a využití internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací, sleduje nové strojové vybavení v digitálním prostředí, využívá digitální technologie pro usnadnění práce a zkvalitnění výroby.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Stroje a zařízení**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **16 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjmenuje a popíše nejčastěji používané obaly - objasní způsoby ukládání balených surovin - zná zařízení pro manipulaci s balenými surovinami - vysvětlí princip vážících zařízení - vyjmenuje druhy vah - vysvětlí podstatu balících strojů - vyjmenuje rozdělení strojů a obalů včetně přínosu ke kvalitě výrobků - objasní způsob expedice	1. Stroje a zařízení na manipulaci a přepravu materiálu - stroje a zařízení pro skladování volně ložených surovin - stroje a zařízení pro skladování balených surovin - váhy - balicí technika
- vysvětlí princip a použití různých druhů šlehacích a mísících strojů - popíše mixéry a charakterizuje použití v cukrářském provozu - popíše princip tabulovacího stroje a jeho využití	2. Stroje na přípravu těst a hmot I. - periodické, mísící a šlehací stroje - mixéry - tabulovací stroj
- vysvětlí princip dělicích a tužících strojů - charakterizuje typy periodických dělicích strojů podle tvaru základního řezu a podle hmotnosti klonků - popíše stříkací stroje, zná jejich jednotlivé části a popíše způsob jejich čištění - popíše roztírače plátů a vysvětlí jejich funkci	3. Stroje na přípravu těst a hmot II. - dělicí a tužící stroje - stříkací stroje - roztírače plátů



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- vyjmenuje jednotlivé části plnicích strojů a uvede příklady k jejich použití	- plnicí stroje
- popíše rozkrajovač korpusů a zná jednotlivé části - vysvětlí funkci a princip máčecích strojů - popíše stroje pro konečnou úpravu výrobků	4. Stroje na zpracování korpusů a výrobků - rozkrajovač korpusů - máčecí stroje a zařízení - stroje na konečnou úpravu výrobků

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Stroje a zařízení**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **16 hodin**

Výsledky vzdělávání	Číslo tématu a téma
Žák: - popíše varné zařízení a vysvětlí jejich využití v cukrářském provozu - popíše zařízení pro smažení koblih a dalších tvarů smaženého pečiva - popíše pece sázecí, boxové, etážové a rotační - vysvětlí různé způsoby přenosu tepla - vyjmenuje jejich části a popíše doplňková zařízení pecí	5. Zařízení pro tepelnou úpravu - varná zařízení - smažicí zařízení - pece
- vysvětlí princip činnosti chladících zařízení - kompresorové a absorpční - popíše jednotlivé typy chladících zařízení - popíše zařízení pro chlazení a mražení - vysvětlí princip zmrazování zmrzlin ve výrobních zmrzlin - uvede hygienické zásady pro výrobu zmrzlin ve výrobních	6. Stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzlin - zařízení pro úpravu vzduchu - chlazení a mražení - výrobníky zmrzlin
- vysvětlí funkci a jednotlivé části rozvalovacího stroje - popíše princip rozvalování - popíše automatický rozbalovací stroj a vysvětlí výhody v cukrárenském provozu	7. Rozvalovací stroje - typy rozvalovacích strojů - automatický rozvalovací stroj
- vysvětlí princip mechanizovaných linek - charakterizuje funkci výrobních linek na výrobu listových a pevných těst, koblih, perníků a oplatek - popíše jednotlivé části výrobních linek - uvede jejich výhody	8. Výrobní linky - automatické linky na výrobu cukrářských těst a hmot



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Učební osnova předmětu

ODBORNÝ VÝCVIK

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-54–H/01 CUKRÁŘ EQF3
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(15 – 17,5 – 17,5)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět odborný výcvik je koncipován jako odborný vzdělávací předmět s průpravou zaměřenou na aplikaci získaných teoretických znalostí. Učivo je provázané s teoretickými předměty Suroviny, Technologie cukrářské výroby a Odborné kreslení.

Obecné cíle vyučovacího předmětu 1. ročník

Cílem odborného výcviku je seznámit žáky se základními technologickými postupy přípravy cukrářských výrobků a základy bezpečnostních a hygienických předpisů v cukrářské výrobě. Odborný výcvik žákům umožňuje poznat reálné pracovní prostředí, získat konkrétní představu o svém oboru. Žáci se seznamují se zásadami hospodaření se surovinami a jejich skladováním, s různými druhy vah a měřidel. Dále se seznamují s obsluhou strojů a zařízení. Výuka je založena na aplikaci vědomostí získaných v teorii a na rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu.

Odborný výcvik je základem rozvoje vědomostí, dovedností, schopností a postojů.

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- Uvedli a dodržovali bezpečnostní a hygienické zásady při práci. V souladu s HACCP uvede kritické body konkrétních výrobků.
- vybírali a používali správné suroviny a technologické postupy
- ekonomicky hospodařili se svěřenými surovinami, energií a přírodními zdroji
- správně manipulovali se strojním zařízením cukrárny

Obecné cíle vyučovacího předmětu 2. ročník

Cílem předmětu je zdokonalení a rozšíření již získaných znalostí a dovedností z předcházejícího ročníku. Žáci samostatně, systematicky dodržují pravidla hygienických a bezpečnostních předpisů. Žáci jsou schopni samostatně obsluhovat pece a jiná zařízení používaná v cukrářské výrobě. Orientují se v recepturách a jsou schopni je používat. Žáci jsou schopni se samostatně rozhodovat, vytvářet tým a efektivně využívat získaných znalostí.

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- Uvedli a dodržovali bezpečnostní a hygienické zásady při práci. V souladu s HACCP uvede kritické body konkrétních výrobků.
- vybírali a používali správné suroviny a technologické postupy
- ekonomicky hospodařili se svěřenými surovinami, energií a přírodními zdroji
- správně manipulovali se strojním zařízením cukrárny



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- samostatně rozhodovali při řešení zadaných úkolů
- kooperativně jednali při týmové práci
- byli zodpovědní za svěřené prostředky a vlastní jednání

Obecné cíle vyučovacího předmětu 3. ročník

Cílem předmětu je, zdokonalení a rozšíření již získaných znalostí a dovedností z předcházejících ročníků. Žáci samostatně, systematicky dodržují pravidla hygienických a bezpečnostních předpisů. Žáci jsou schopni samostatně obsluhovat pece a jiná zařízení používaná v cukrářské výrobě. Orientují se v recepturách a jsou schopni je používat. Žáci jsou schopni se samostatně rozhodovat, vytvářet tým a efektivně využívat získaných znalostí. Je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů a kreativitu při jejich plnění. Žáci aktivně vyhledávají nové trendy v CV za pomoci IT.

Výuka vede žáky k tomu, aby

- uvedli a dodržovali bezpečnostní a hygienické zásady při práci. V souladu s HACCP uvede kritické body konkrétních výrobků.
- vybírali a používali správné suroviny a technologické postupy s využitím nových trendů v CV.
- ekonomicky hospodařili se svěřenými surovinami, energií a přírodními zdroji
- správně manipulovali se strojním zařízením cukrárny
- samostatně rozhodovali při řešení zadaných úkolů
- kooperativně jednali při týmové práci
- zodpovídali za svěřené prostředky a vlastní jednání
- se žáci uplatnili na trhu práce v ČR, ale i v EU
- jejich komunikační dovednosti přispěly k efektivní sebe prezentaci

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP29-5–H/01 Cukrář ze vzdělávací oblasti Výroba a odbyt. Výuka probíhá ve všech třech ročnících. V prvním ročníku 30 hodin týdně, ve druhém a třetím ročníku 35 hodin týdně. Týdenní cykly se střídají s teoretickým vyučováním. Učivo navazuje na teoretické znalosti z předmětů Technologie, Odborné kreslení, Suroviny, Stroje a zařízení. Důraz je kladen na zvládnutí základních technologických postupů, procesů při výrobě těst, hmot, náplní, polev a ozdob pro dekorování výrobků, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání a běžné údržbě strojů, zařízení a nástrojů v cukrářských provozech.

Téma zmrzliny, medová těsta jsou realizována formou exkurze, nebo předváděcí akce, kde si žáci mohou výrobu vyzkoušet.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Pojetí výuky

Uplatňuje se týmová práce, podporuje se tvůrčí činnost žáků. Systematicky jsou využívány receptury cukrářských výrobků a žák je veden k jejich správnému používání. Je kladen důraz na rozvoj psychomotorických schopností žáků. Náměty jsou čerpány z odborné literatury, časopisů, internetu, seminářů, exkurzí, PowerPoint prezentací a workshopů.

Využívány jsou především tyto formy a metody výuky

- individuální a individualizovaná forma výuky
- skupinové a kooperativní vyučování
- týmová práce
- metoda slovní – vysvětlování, rozhovor
- metoda názorně demonstrační – instruktáž
- metoda dovednostně praktická – napodobování, vytváření dovedností
- výklad, exkurse, předváděcí kursy, PowerPoint prezentací, workshopy
- žáci se speciálním vzděláváním prostřednictvím PowerPoint prezentací, individuálních konzultací, s ohledem na jejich IVP
- nadaní žáci mají možnost individuálních konzultací o nových trendech a mají možnost si rozšířit dovednosti, vědomosti na speciálních kurzech

Hodnocení výsledků žáků

Řídí se klasifikačním řádem školy. Je součástí výchovy žáků a jejich vzdělávání. Účelem hodnocení je přispívat k odpovědnému vztahu žáka ke vzdělávání. Hodnocení je průběžné a celkové, numerické a slovní. Při klasifikaci odborného výcviku se hodnotí využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, práce v kolektivu, kvalita výsledků, vztah k práci, osvojení praktických dovedností a zvládnutí efektivních způsobů práce. Hospodárné využití surovin, dodržování norem a technologických postupů, to vše při dodržení hygienických a bezpečnostních předpisů při práci v cukrářské výrobě. Podle množství a kvality vykonané práce jsou žáci ohodnoceni i finančně formou kapesného.

Přínos předmětu v rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence odborné

Žák:

- určí vhodných surovin a pomocných látek
- zná a dodržuje technologické a hygienické požadavky a zásady skladování v souladu s principy zajištění nezávadnosti potravin, HACCP a vyhledávání kritických bodů
- umí obsluhovat a udržovat stroje a zařízení dle bezpečnostních a hygienických předpisů
- nakládá se surovinami, energiemi, odpady a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- aplikuje vědomosti získané v teorii
- aktivně vyhledává nové trendy, nové způsoby práce, nové suroviny v cukrářské výrobě
- ověřuje si teoretické znalosti v praxi
- ochotně se učí a zdokonaluje se ve svém oboru
- objektivně hodnotí své schopnosti a dovednosti a následně je zlepšuje
- své poznatky dává do souvislostí a aplikuje je
- organizuje si časovou posloupnost pracovních postupů na pracovišti
- pracuje hospodárně za dodržení hygienických a bezpečnostních zásad
- chová se zodpovědně k životnímu prostředí
- pracuje efektivně

Kompetence sociální a personální

Žák:

- se včlení do nového pracovního kolektivu
- respektuje názory druhých, nabízí, přijímá, poskytuje pomoc
- umí přijímat kritiku a poučit se z vlastních chyb, zdravá sebekritika
- si organizuje vlastní život, pečuje o svůj fyzický a duševní rozvoj
- orientuje se v základních právech a povinnostech v životě pracovním i osobním
- je schopen diskuse v daném oboru, klade dotazy a dokáže obhájit své návrhy
- se umí slušně představit novému zaměstnavateli a najít si profesní uplatnění
- má schopnost nastartovat a rozvíjet svou pracovní kariéru

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- objektivně zhodnotí závažnost problému
- vybere možnosti řešení a konzultuje s kolektivem
- vyhledává potřebné informace k řešení problémových situací

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace o nových surovinách z internetu, z odborné literatury, časopisů
- vyhledává nové technologické postupy, předlohy pro cukrářské výrobky, postupy
- kriticky hodnotí jejich relevantnost, data získaná z digitálních zdrojů posuzuje se svou zkušeností z praxe, účelně a uvážlivě sdílí data a informace v digitálním prostředí s cílem osobního růstu
- využívá umělé inteligence ke srovnání svých zkušeností a znalostí
- vytvoří prezentaci svých výrobků a postupů při práci
- využívá digitální technologie, aby zrychlil a usnadnil práci
- umí vytvořit tabulky přepočtů a grafů pro urychlení výroby

Aplikace průřezových témat

Člověk a svět práce

Jeden ze základních cílů vzdělávání. Téma je v předmětu Odborný výcvik realizováno formou diskuse zaměřené na možnosti uplatnění, kariéry, platové ohodnocení, požadavků zaměstnavatelů na odbornou a teoretickou připravenost, komunikační dovednosti při sebezprezentaci.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Doplňuje znalosti a dovednosti žáka důležité pro jeho uplatnění v pracovněprávním prostředí. Pomáhá v orientaci v základních právech a povinnostech, při vstupu na trh práce. Snaží se motivovat žáky k dalšímu vzdělávání v oboru a tím i k lepšímu uplatnění.

Občan v demokratické společnosti

Téma je v předmětu odborný výcvik realizováno formou diskuse se zaměřením na mezilidské vztahy na pracovišti i mimo, na řešení konfliktů v mezilidských vztazích. Vede žáky k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dodavatelům i odběratelům. Zabývá se zásadami dodržování cukrářských norem a hygienických požadavků na provoz a kontrolu vstupních surovin s ohledem na legislativu a následky vyplývající z případného nedodržení daných požadavků.

Člověk a životní prostředí

V předmětu Odborný výcvik je zaměřeno zejména na odpovědné využívání materiálového a energetického zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností, na prostředí a zdraví pracovníků. V praktickém vyučování jsou žáci vedeni ke správnému nakládání s odpady, využívání úsporných spotřebičů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce a dodržování technologických postupů. Cílem je, aby žák pochopil vlastní odpovědnost za své jednání a osvojil si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním životě.

Člověk a digitální svět

Patří k všeobecnému vzdělávání moderního člověka. Žák je veden k efektivnímu využívání internetu k získávání informací k dalšímu rozvoji vzdělávání v oboru. Žák si vyhledává předlohy pro svojí práci a kriticky hodnotí jejich relevantnost. Prezentuje se svými výrobky na webových stránkách školy.

Pracuje s odbornou literaturou, odborným časopisem, kde vyhledává nové poznatky z oboru cukrář. Využívá osobní počítač k tvorbě prezentací, orientuje se v základní evidenci vedené na PC v malé a střední firmě. Umí pořizovat tiskové sestavy skladových zásob a materiálního vybavení provozovny. Komunikuje elektronickou poštou s bankou, s klienty, se OSSZ, FU a dalšími institucemi.



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Odborný výcvik

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 15 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v cukrářském provozu - zná a dodržuje požadavky na osobní hygienu - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a požární ochrany - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	1. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - osobní hygiena - bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci - hygiena na cukrářských výrobnách - požární ochrana - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - rizikové faktory ohrožující zdraví
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských úseků - pojmenuje základní stroje a zařízení - obsluhuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení - popíše a předvede manipulaci s plechy - pojmenuje a rozliší ostatní drobné nářadí - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny a sanitaci provozu a nářadí	2. Informační seznámení s obsluhou strojů, zařízení a jejich údržba - ukázka obsluhy pecí, strojů - čištění a základní údržba - manipulace s plechy - seznámení s ostatním vybavením dílny
- vyjmenuje a rozliší základní suroviny - popíše podmínky uskladnění surovin, správně určí teploty uskladnění surovin - dokáže senzoricky posoudit vlastnosti a kvalitu surovin - hospodárně využívá suroviny - efektivně využívá strojní zařízení a surovinové a energetické zdroje - dodržuje zásady správného nakládání s odpady a jejich třídění	3. Zásady hospodaření se surovinami - seznámení se surovinami - seznámení se zásadami hospodárního nakládání se surovinami - ukázka skladů a uskladnění jednotlivých surovin - seznámení se správným nakládáním s odpady a jejich třídění
- demonstduje vážení a odměřování surovin - ovládá převody jednotek - přepočítává receptury pro výrobu - dokáže správně přečíst a používat receptury	4. Vážení měření - ukázka různých druhů vah a jejich obsluha - převody váhových jednotek - výpočty a přepočty receptur



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- připravuje cvičnou hmotu a pracuje s ní - správně drží a plní sáček - stříká jednoduché tvary hladkou i řezanou trubičkou - roztírá cvičnou hmotu na pláty - využívá kreativitu a tvaruje cvičnou hmotu dle vlastní fantazie	5. Práce s cvičnou hmotou - příprava cvičné hmoty - ukázka plnění a držení sáčků - procvičování tvarování a stříkání hladkou a řezanou trubičkou - roztírání cvičné hmoty na pláty
- vyjmenuje vlastnosti cukru, jeho zpracování a použití - stanoví teplotu cukerného rozvaru pomocí ruční zkoušky, teploměru a určí jeho použití - předvede a vysvětlí výrobu fondánu, griláže, karamelu a kuléru a určí použití - vlastními slovy popíše výrobu krokantové pasty a jádrových past	6. Úprava cukru - příprava karamelu tavením a vařením - vaření cukerných rozvarů - určování koncentrace cukerných rozvarů pomocí ručních zkoušek a teploměru - výroba fondánu, griláže, karamelu, kuléru krokantové pasty, jádrové pasty
- zvolí správnou úpravu a teplotu použití fondánové polevy - předvede úpravu a navrhne teplotu použití cukapo - vybere vhodné suroviny pro výrobu agarové polevy - správně zvolí teplotu úpravy agarové polevy a zná teplotu použití	7. Příprava základních polev - fondánová poleva - cukapo - agarová poleva
- rozdělí náplně podle použitých surovin a podle způsobu jejich použití - určí suroviny a předvede přípravu žloutkového krému základního vařeného a studenou cestou dohotoví na požadovaný krém tukový nebo máslový - navrhne přísady pro ochucování požadovaného krému - popíše výrobu pišingrové náplně - pojmenuje ovocné náplně a popíše jejich úpravu - vysvětlí výrobu a použití vařených náplní - předvede výrobu základního bílkového krému	8. Příprava základních krémů a náplní - rozdělení náplní - žloutkový krém základní vařený, za studena - máslové krémy - tukové krémy - ochucování krémů - ovocné náplně - vařené náplně - bílkový krém



- určí suroviny pro přípravu pevných těst a popíše strojovou a ruční výrobu těsta určí rozdíl mezi ruční a strojní přípravou - předvede tvarování vyvalováním, vykrajováním, ručním tvarováním - určí správnou teplotu pečení - zvolí suroviny pro přípravu třeného těsta - zvolí správný postup úpravy surovin, jeho výrobu a tvarování a pečení - popíše výrobky jejich náplně, polevy a dohotovení - rozezná vady pevných a třených těst a navrhne jejich možnou nápravu	9. Příprava pevných a třených těst - příprava lineckého a vaflového těsta, jeho vyvalování, tvarování, pečení, plnění, dohotovení - příprava třeného těsta jeho tvarování, pečení, plnění, dohotovení - určení vad a možné nápravy - určení vad pevných těst a jejich možná náprava
- vybere suroviny a připraví pálenou hmotu - ovládá tvarování hmoty pomocí cukrářského sáčku - popíše podmínky pečení pálené hmoty - vyjmenuje použité náplně a polevy - rozezná vady pálené hmoty, dokáže zvolit případnou nápravu	10. Příprava pálené hmoty - výroba pálené hmoty - tvarování pálené hmoty - pečení pálené hmoty - dohotovení výrobků jejich náplně a polevy
- určí suroviny pro výrobu těsta - zpracuje tuk a vyrobí tukovou kostku a vodánek - předvede balení tukové kostky, skládání a provalování těsta - zpracovává těsto vyvalováním a natáčením na tvořítko - stanoví teplotu a postup při pečení - popíše a dohotoví výrobky z listového těsta, jejich náplně a polevy - rozezná vady a určí jejich případnou nápravu	11. Příprava listového těsta - použití surovin - zpracování tuku – výroba tukové kostky - výroba vodánku - balení tukové kostky - provalování těsta - zpracování těsta – vyvalováním, natáčením na tvořítko - pečení dohotovení výrobků z listového těsta, použité náplně a polevy - vady listového těsta a jejich možná náprava



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Odborný výcvik

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 17,5 hodin týdně

Žák: - dodržuje zásady BOZP při práci a obsluze strojů - používá ochranné pomůcky k ochraně zdraví při práci v cukrářském provozu - automaticky provádí úklid a sanitaci cukrářské výroby - bezpečně ovládá a obsluhuje stroje a zařízení v cukrářské provozovně - dodržuje zásady ochrany při práci - ovládá poskytnutí první pomoci při úrazu nebo náhlém onemocnění - charakterizuje kritické body HCCP - dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s ochranou životního prostředí - vede základní provozní evidenci	12. Úvod - bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci - požární ochrana - hygiena na cukrářských výrobních - osobní hygiena - požární ochrana - ochrana životního prostředí - odpadové hospodářství - vedení předepsané evidence - HACCP
- používá základní druhy hmot dle receptur - určí správné suroviny pro přípravu lehkých šlehaných hmot - stanoví správný stupeň šlehání - zvládá ručně tvarovat hmoty pro sortiment cukrářských výrobků - šlehá žloutky a bílky a nahřívá šlehané hmoty - ovládá roztírání a stříkání šlehaných hmot - volí vhodnou teplotu a dobu pečení - ovládá a kontroluje průběh pečení - bezpečně ovládá a manipuluje s horkými upečenými korpusy - ručně prokrajuje a plní korpusy - zná použití náplní a polev k danému výrobku - dodržuje váhy výrobků - rozezná vady lehkých šlehaných hmot a navrhne jejich možnou nápravu - dohotovuje výrobky	13. Příprava lehkých šlehaných hmot - příprava lehkých šlehaných hmot její tvarování pečení a dohotovení - určení vad lehkých šlehaných hmot a jejich možná náprava
- vybere suroviny pro přípravu těžkých šlehaných hmot - ústně popisuje výrobu a přípravu hmoty - pozná vyšlehaní tuku - správně rozpozná čas na přidání vajec a	14. Příprava těžkých šlehaných hmot a příprava třených hmot - příprava těžkých šlehaných hmot - určení vad těžkých šlehaných hmot a jejich



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- ostatních surovin - zvládá tvarování korpusů - určí teploty pečení a kontroluje průběh pečení - zvládá dohotovení a váhy výrobků	možná náprava - pečení těžkých šlehaných hmot dohotovení výrobků a jejich trvanlivost
- naváží si suroviny pro přípravu ostatních šlehaných a třených hmot - připravuje základní druhy hmot dle receptur - určuje správný stupeň našlehání hmoty - obsluhuje běžně stroje a zařízení potřebné pro přípravu hmot - určí správný stupeň šlehání hmot - roztírá hmoty přes cukrářské šablony - zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením - stanoví vhodnou teplotu pečení a kontroluje průběh pečení - použijí správné náplně a polevy pro jednotlivé druhy výrobků	15. Příprava zvláštních šlehaných hmot - výroba ostatních šlehaných a třených hmot - jejich zvláštnosti a použití - pečení ostatních šlehaných a třených hmot - dohotovení a příprava náplní a polev - váhy výrobků - charakteristika výrobků
- vybere suroviny pro správnou přípravu jádrových hmot - vyjmenuje druhy jádrových hmot - pozná druhy jádrovin - charakterizuje druhy jádrovin - uvede zásady pro uchování a skladování jádrovin - určuje správné odležení jádrové hmoty - stanoví správný stupeň nahřátí - bezpečně ovládá roztírání a stříkání hmot - dodržuje správný postup při přípravě hmot dle receptur - používá správné náplně a polevy a ovládá dohotovení výrobků	16. Příprava jádrových hmot - rozlišení a charakteristika jednotlivých typů jádrových hmot - výroba jádrových hmot - určování správného stupně odležení jádrových hmot - tvarování jádrových hmot - pečení a dohotovení výrobků - náplně a polevy
- správně zvolí suroviny pro přípravu speciálních výrobků - hospodárně využívá suroviny - teoreticky popíše přípravu hmoty - zvládá postup při přípravě výrobků - rozpozná jednotlivé druhy speciálních výrobků - analyzuje vady výrobků a navrhne možné řešení nápravy - ručně tvaruje výrobky - vyrobí náplně podle receptury	17. Speciální výrobky - příprava speciálních hmot - výběr a příprava surovin - vážení a úprava surovin - tvarování speciálních hmot - určení vad speciálních výrobků a jejich možná náprava - rozdělení speciálních výrobků - příprava náplní a polev



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- určí správné suroviny - zná podmínky šlehání smetany - zná podmínky zpracování a skladování smetany	18. Smetanové výrobky - výběr použitých surovin - určení pomůcek a nástrojů
- samostatně pracuje se všemi probranými tématy - převádí jednotky používané na OV - přepočítává receptury, které si sám vyhledá	19. Opakování - opakování již probraných témat - neustálé procvičování váhových jednotek - opakování přepočtů a norem

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Odborný výcvik

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 17,5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dodržuje bezpečnost práce a požární ochrany - automaticky plní a dodržuje hygienické předpisy v cukrářské výrobě - sleduje opatření týkající se kritických bodů pomocí konkrétního výrobku systému kritických bodů (HACCP) - uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami - popíše stručně pracoviště i strojové vybavení, kde ke každému stroji přiřadí práce k nim příslušné - vyjmenuje úkony, které u stroje provádí při jeho obsluze - provádí sanitaci provozu v cukrářské výrobě - průběžně kontroluje a hodnotí kvalitu vstupních surovin, polotovarů a konečných výrobků - obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení dle zásad bezpečnosti při práci - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé cukrářské provozy - popíše zásady první pomoci - hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při výrobě - popíše nejčastější příčiny úrazů a jejich	20. Úvod - bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci - požární ochrana - hygiena na cukrářských výrobních - osobní hygiena - seznámení s HACCP - hygienické předpisy v potravinářském provozu - charakteristika pracoviště - kvalita surovin, polotovarů a výrobků - první pomoc



prevenci, uvede příklady bezpečnostních rizik	
- určí a naváže suroviny pro přípravu kynutého těsta, rozdělí těsta podle použití - připraví kvásek a určí správné vykynutí - vymíchá těsto a určí jeho další zpracování, předvede tvarování vyvalováním, vykrajováním, ručním tvarováním - ovládá přípravu náplní - při zdobení koláčů uplatňuje kreativitu, předkládá návrhy a konzultuje jejich použití v praxi - určí správné teploty pečení a smažení - upeče, usmaží a dohotoví výrobky - analyzuje vady a objasní důvody jejich vzniku, navrhne případné postupy pro jejich odstranění	21. Příprava kynutého těsta - rozdělení výrobků - příprava surovin na kynuté těsto - příprava kvásku a zadělání těsta - podmínky kynutí - příprava náplní - tvarování těsta, pečení, smažení, dohotovení - určení vad a možné nápravy
- vyjmenuje hygienické předpisy při přípravě zmrzlin a jejich distribuci - předvede přípravu vařené zmrzliny - popíše přípravu zmrzlin z průmyslově vyráběných směsí - popíše a pojmenuje zařízení na chlazení zmrzlin - uvede podmínky skladování a určí trvanlivost	22. Výroba zmrzliny - zvláštní hygienické předpisy při přípravě zmrzlin - příprava vařené zmrzliny - příprava zmrzlin za použití průmyslově vyráběných směsí - chlazení zmrzlin - skladování a trvanlivost zmrzlin - téma zmrzliny probíhá formou exkurze
- využívá kreativity a vlastní fantazie, aplikuje různé techniky zdobení sáčkem, navrhuje nové motivy - navrhne možné využití různých druhů ozdob - určí suroviny pro přípravu modelovacích hmot - předvede přípravu modelovací hmoty a způsob skladování - objasní vady a navrhne jejich odstranění - pro přípravu modelů využívá kreativity a vlastní fantazie, navrhuje nové motivy, druhy - popíše možné použití ozdob z modelovacích hmot - vysvětlí význam ozdob v cukrářské výrobě	23. Zdobení a jednoduché modelování - zdobení pomocí sáčku - příprava modelovací hmoty - vady a jejich odstranění - modelování



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše balení a etiketaci výrobků - vysvětlí podmínky expedice výrobků - přiřadí správnou dobu trvanlivosti k daným výrobkům - objasní význam, důvod a důležitost balení a obalů - senzoricky provádí hodnocení výrobků určených k expedici - zná základní provozní evidenci	24. Skladování, uchování a odbyt výrobků - balení - expedice - trvanlivost - hodnocení kvality výrobků - provozní evidence
- určí suroviny pro přípravu různých druhů restauračních moučníků - předvede přípravu a zpracování - předvede dohotovení za použití vlastní fantazie	25. Restaurační moučníky - příprava restauračních moučníků - způsob dohotovení a zdobení
- vyhledá a konzultuje nové trendy a netradiční suroviny a postupy v CV - zvolí si specifický výrobek pro závěrečné zkoušky - využívá fantazii při zdobení a dohotovení výrobků k ZZ	26. Nové trendy v cukrářské výrobě - příprava specifických výrobků závěrečným zkouškám - vyhledávání nových trendů v CV - hledání netradičních surovin
- aplikuje teoretické znalosti, upevňuje si získané dovednosti - konzultuje pracovní postupy v týmu - kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady - navrhuje zdobení na zvolené téma - aktivně vyhledává nová témata a diskutuje o možnosti jejich použití - posuzuje vlastní schopnosti a volí téma k závěrečným zkouškám - automaticky dodržuje zásady osobní i provozní hygieny - posuzuje možná rizika úrazů - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - rozvrhne časově jednotlivé výrobní činnosti - hospodárně využívá přidělené suroviny, ostatní pomocné látky a energetické zdroje využívané v cukrářské výrobě	27. Opakování – souborné práce – příprava k závěrečným zkouškám - upevnění získaných znalostí - zdokonalení zdobení a modelování - volba tématu k závěrečným zkouškám - hodnocení jakosti výrobků