



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

PEKAŘ





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 13
Název školního vzdělávacího programu:	PEKAŘ
Kód a název oboru vzdělání:	29 – 53 – H/01 PEKAŘ
Úplná profesní kvalifikace:	29 - 53 - 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 fax: 377 371 253 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 Pekař

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 - 41
Občanská nauka	42 - 48
Chemie	49 - 53
Fyzika	54 - 58
Ekologie	59 - 63
Matematika	64 - 70
Tělesná výchova	71 - 80
Informační a komunikační technologie	81 - 87
Ekonomika	88 - 93
Suroviny	94 - 100
Technologie	101 - 106
Stroje a zařízení	107 - 112
Odborný výcvik	113 - 121



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: PEKAŘ

Profil absolventa

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 Pekař
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 pekař v pozici zaměstnance:

- v malých i velkých pekařských provozovnách při výrobě
- v malých i velkých pekařských provozovnách při odbyt
- ve skladech s pekařskými výrobky
- v pozici podnikatele s pekařskou výrobou po absolvování nezbytné praxe
- v tuzemské i zahraniční sféře pekařského oboru
- po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí k nástavbovému studiu ukončeném maturitní zkouškou

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

Obecné kompetence

- mít základní přehled o kultuře, historii a současnosti svého národa v kontextu evropském i světovém
- formulovat své názory a postoje ústně i písemně, zvládat základní komunikaci v jednom cizím jazyce
- používat odbornou terminologii
- organizovat a efektivně zvládat práci v malém týmu včetně jeho vedení, řešit problémové situace
- mít elementární dovednosti práce s informacemi a využívat informační a komunikační prostředky a technologie
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální, chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh
- jednat ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- znát práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- aktivně vyhledávat pracovní příležitosti
- znát zásady bezpečnosti ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence, hygienické předpisy

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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)

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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
- 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 představu 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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

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, data ověřovat a porovnávat s daty z různých digitálních zdrojů
- 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, z umělé inteligence, ale zároveň ověřovat jejich pravost
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na tištěných, elektronických, audiovizuálních médiích

uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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)
- 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 pekařské 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 pekařské 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 pekařské 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- dodržovali BOZP a PO, hygienu, sanitaci
- zařazovali nové trendy do výroby
- dbali na zdravý životní styl
- zvolili vhodnou recepturu, technologický postup a vhodné stroje a zařízení pro daný pekařský výrobek
- provedli vhodný technologický výpočet
- posuzovali jakost surovin a přídavných látek a vhodnost jejich využití pro výrobu chleba a pekařských výrobků
- skladovali, zvolili a připravovali suroviny a přídavné látky ke zpracování
- zhotovovali a tepelně opracovali suroviny na chléb a pekařské výrobky podle technologického postupu
- obsluhovali bezpečně a podle pokynů stroje a zařízení pro pekařskou výrobu

e) Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků, tzn., aby absolventi:

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

Absolvent byl veden tak, aby:

- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- vzdělával se a pracoval efektivně a objektivně hodnotil své výsledky
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracoval v týmu a přijímal zodpovědnost za svěřené úkoly
- měl odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti
- uvědomoval si význam celoživotního vzdělávání, byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- respektoval lidská práva a zásady demokracie
- stanovoval si reálné životní i profesní cíle
- dbal na zásady profesní etiky
- uplatňoval 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: 29-53-H/01 PEKAŘ
Platnost ŠVP: od 1. září 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 pekař. 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 pekařských 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 pekařské 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 pekařství



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 pekařských 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 k užívání ICT technologií
- 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, pekařského 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Průřezová témata jsou realizována v jednotlivých předmětech

- **Občan v demokratické společnosti**

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Člověk a digitální svět

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

- 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, při tvorbě prezentací
- při teoretickém a odborném vyučování, vyhledávání informací z oboru z DZ
- při odborném výcviku, vyhledávání strojového moderního zařízení, nových postupů a receptů pekařských výrobků

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 pekařských 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 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 pekařské 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/



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- žáci se SVP 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

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 přístup k předmětu
- učitelé přistupují k průběžnému hodnocení vzdělávacích činností žáků s vědomím motivační funkce hodnocení a jeho formativního význam
- 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 zvláštěnostem 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.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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

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.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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.

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 , Stroje a zařízení, Cizí jazyk
- Ústní ZZ obsahuje kromě odborných předmětů i otázky z Ekonomiky a z obecného přehledu ze světa práce
- Praktická ZZ obsahuje úkoly z technologických příprav z OV, prezentaci výrobků
- termín závěrečných zkoušek stanovuje ředitel školy



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Personální a materiální podmínky realizace ŠVP

Kód a název oboru vzdělání: 29-53-H/01 PEKAŘ
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 ICT 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 výchov
- 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 na Borech, 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 zasíťovány 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:	29-53-H/01 PEKAŘ
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 zákonnými zástupci školy probíhá nejen formou pravidelných Konzultačních schůzek, ale i individuálně při osobním jednání v případech potřeby.

Učitelé odborného výcviku spolupracují s odborníky z praxe, zúčastňují se odborných seminářů zaměřených na nové trendy a suroviny ve výrobě celozrnných výrobků a organizují předváděcí akce na školní pekárně ve spolupráci s firmami: Plzeňské mlýny, IMPA, IREKS-ENZYMA a firmou PEKASS-dodavatel pekařských strojů a vybavení.

Jednotlivé firmy umožní učitelům i žákům vyzkoušet si práci s novými surovinami, které dodají, nejlepší žáky zapojí do svých předváděcích akcí i mimo školu.

Odborníci z praxe se účastní závěrečných zkoušek, kde nabídnou absolventům pracovní příležitosti na pekárnách v regionu.

Spolupráce se sociálními partnery i pracovišti je velmi důležitá a nezbytná, neboť je obohacením jak zkušeností tak odborných znalostí i praktických dovedností, zároveň umožní žákům i učitelům teoretických a odborných předmětů seznámit se s novými trendy ve výrobě oboru pekař.



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:	29-53-H/01 Pekař				
Název ŠVP:	Pro obor vzdělání Pekař 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 disponibil. 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	
			Stroje a zařízení	3	3
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: **29-53-H/01 PEKAŘ**
Název ŠVP: **PEKAŘ**

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 °	2,5	2,5	4	9
Stroje a zařízení °	1	1	1	3
Odborný výcvik °	15	17,5	17,5	50
Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	31,5	32	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 žák bude vykonávat závěrečnou zkoušku

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku:

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



Učební osnova předmětu

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-53-H/01 PEKAŘ
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 v
- 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 29-53-H/01 Pekař z 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.-3. roč. a 1hod. ve 3.roč.

Podstatou vyučování je:

- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- komunikační a slohová výchova
- práce s textem a získávání informací
- práce s literárním textem
- získávání přehledu o kulturním dění, literatuře a umění



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhazuje 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
- 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 - užívá odborné gastronomické výrazy	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

	- 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, vyprávěče, 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



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)	- rozvíjející větné členy 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 hodin**



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 - vysvětlí 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 hodin

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 hodin**

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	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

- sebehodnocení - vyhledává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - 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 - poslání obrozenecké 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 krása 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 hodin**

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 hodnoty svého národa, samostatně získává informace o životě a dílech světově proslulých literárních osobností a popíše, v čem spočívá jejich význam	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. Cimbmana 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 – J. Hašek, F. Kafka, K. Čapek



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	
- 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:	29-53-H/01 PEKAŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	(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 29-53-H/01 Pekař 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 sebe prezentaci 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, popis události



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Aplikace průřezových témat

Průběžně během celého vzdělávání v anglickém jazyce.

Člověk a svět práce

- písemná i verbální sebe prezentace 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

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 školním životě (o třídě, rozvrhu, vyučovacích předmětech) -vypráví o zájmech, zálibách -pojmenovává a představuje členy své rodiny -vypráví o domácích zvířatech -vypráví o rodinných vztazích	1. Lidé a společenský život 2. Škola – každodenní život 3. Rodina, rodinný život



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

-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 -vzná 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	4. Bydlení, domácnost 4. Volný čas, osobní a společenský život 5. Odborná slovní zásoba
--	---

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	1. Cestování a turistika 2. Obchod , služby – každodenní život



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

-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	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
--	--

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

Učební osnova předmětu

Občanská nauka

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-53-H/01 PEKAŘ
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

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 Společenskovední vzdělávání. Je rozčleněno do jednotlivých tematických celků.

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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Vyučovací předmět Občanská nauka vytváří úzké mezipředmětové vztahy zejména 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Kompetence k učení

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 společenských 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	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

příklady ovlivňování veřejnosti (např. 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	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
---	--



pozorováním jednání lidí kolem sebe;
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:	29-53-H/01 PEKAŘ
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

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 29-53-H/01 Pekař 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 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

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

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	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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- pojmenuje směs a látku chemicky čistou - 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	- směsi a látky chemicky čisté - 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	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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- rozpozná vzorce alkoholů, zhodnotí jejich vlastnosti - objasní škodlivý vliv alkoholu na lidské zdraví - rozpozná vzorce vybraných organických kyselin, uvede jejich rozdělení a uplatnění v oboru	- organické kyseliny - 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



Učební osnova předmětu

FYZIKA

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-53-H/01 PEKAŘ
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 29-53-H/01 Pekař 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:



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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

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.



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 - přeměna skupenství



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše jednotlivé skupenské přeměny a je schopen uvést praktický příklad (tání, tuhnutí, vypařování, var, kondenzace, sublimace)	
- 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:	29-53-H/01 PEKAŘ
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 29-53-H/01 Pekař, ze vzdělávací oblasti Přírodovědní vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví a Výroba a odbyt a navazuje na základy vědomostí 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, Technologie 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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
- 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	1. Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - buňka a typy buněk



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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 - 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	- rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc, činitelé ovlivňující zdraví - péče o veřejné zdraví, faktory poškozující zdraví - výživa a stravovací návyky - duševní zdraví, rozvoj osobnosti - prevence úrazů - 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 krajín - 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	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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- enviromentálního 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 - 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	- znečištění vody,vzduchu,půdy - chemizace prostředí - ozonová díra , globální oteplování - praktické cvičení – vyhledávání informací z odborných časopisů a literatury - 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 pekařské provozovně - vysvětlí jak neplýtvá surovinou při pekařské 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:	29-53-H/01 PEKAŘ
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	(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 29-53-H/01 Pekař 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, hledáním 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	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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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

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	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



- 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 -	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 statistickými daty v grafech a tabulkách	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
- 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 kalkulačky - 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	7. Planimetrie - základní planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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	- 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	9. Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objem těles i složených těles



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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	
---	--



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:	29-53 -H/01 PEKAŘ
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 29-53-H/01 Pekař 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 účelnost.

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

Člověk a digitální svět

- získává informace a kriticky posoudí komerční vliv médií na zdraví člověka



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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 - rozliší protahovací a posilovací cvičení - provede správné cviky pro prevenci	5. Tělesná cvičení - pořadové - kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační - zdravotní



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

pohybového aparátu	
- 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 nářadí 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 - uplatňuje týmovou práci a zásady	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

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, podpurných 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:	29-53-H/01 PEKAŘ
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 29-53-H/01 Pekař 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 třídit, 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 výroбах



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:	29-53-H/01 PEKAŘ
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 29-53-H/01 PEKAŘ. 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 tematického 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika jsou realizována průřezová témata:

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 nakládat 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	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

- vyjádří formou grafu určení rovnovážné ceny	
- 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 - směnářská 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



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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 vzdělávání: 29-53-H/01 PEKAŘ
Délka a forma vzdělávání: 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

Vyučovací předmět Suroviny je koncipován jako povinný odborně vzdělávací předmět, ve kterém žák získá teoretické poznatky související s výrobou, skladováním a úpravou surovin a pomocných látek používaných v potravinářském průmyslu, zejména v pekařské výrobě. Předmět je součástí obsahového okruhu RVP technická a technologická příprava.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovávaných surovinách, jejich původu a použití, chemickém složení, vlastnostech a funkci jednotlivých živin a možnostech a zásadách správného skladování.

Obecným cílem je využít získané vědomosti v praxi, při vhodné volbě použitých surovin v závislosti na technologickém zpracování, při určování vhodných podmínek skladování za současného zachování kvality výrobků.

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- znali složení, funkci a význam jednotlivých živin a ochranných látek
- osvojili si chemické složení surovin a pomocných látek, dovedli charakterizovat jejich vlastnosti a význam a využití pro pekařskou výrobu
- zvládali zásady skladování a úpravy surovin
- dokázali smyslově posoudit kvalitu surovin
- uměli určit vady, případné škůdce a choroby a znali způsoby jak jim předejít
- pochopili důležitost surovin pro racionální výživu a zdraví člověka

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař, vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava a z oblasti Vzdělávání pro zdraví. Úzce souvisí s předmětem Technologie a navazuje zejména na předmět Chemie.

Předmět Suroviny je zařazen do všech tří ročníků (1. ročník 2 h týdně, 2. ročník 2 h týdně, 3. ročník 1 h týdně) a je rozdělen do tematických celků. Vyučovací předmět Suroviny má úzkou vazbu na odborný výcvik.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Pojetí výuky

Způsob výuky vychází z nutnosti řádného uplatnění absolventa v potravinářském sektoru, zejména v pekárenském průmyslu. Při výuce je kladen důraz na propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména o aplikaci získaných znalostí a dovedností v technologii a praktické odborné přípravě prováděné v rámci odborného výcviku.

Využívány jsou především tyto metody a formy výuky:

- frontální výuka – objasnění základních termínů a zásad
- skupinová práce – práce s učebnicí, texty, tiskem, vyhledávání informací, názorné praktické ukázky
- individuální výuka – diskuse, referáty, zkoušení
- projektová výuka, vyhledávání na internetu
- exkurze

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Skládá se z ústního zkoušení, krátkých vědomostních testů, souhrnných opakovacích testů, samostatné práce žáků - referátů. Hodnotí se věcná správnost, používání odborné terminologie, samostatnost při řešení úkolů. Hodnocení je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- využívá získané poznatky z praxe v teorii a naopak
- vyhledává a zpracovává informace
- uvádí vědomosti do souvislostí
- formuje myšlenky a názory v logickém sledu

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- rozpozná a pochopí problém
- promyslí a vysvětlí řešení problému
- nenechá se odradit neúspěchem

Komunikativní kompetence

Žák:

- využívá odborné názvy a terminologii
- dokáže se přesně vyjadřovat v mateřském jazyce
- umí obhájit svůj názor s tím, že respektuje i názor druhých
- pracuje v týmu

Personální a sociální kompetence

Žák:

- dokáže pomoci slabším žákům
- jedná korektně a objektivně



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Občanské kompetence

Žák:

- chápe hodnotu přírody a přírodních zdrojů
- respektuje lidská práva a zásady demokracie

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- orientuje se v nových postupech
- dokáže přenést do praxe získané znalosti
- uplatňuje ekologické zásady a hospodaření s energií

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou průběžně zařazována do výuky:

Člověk a životní prostředí

Žák:

- si uvědomuje ovlivňování životního prostředí člověkem, chrání životní prostředí

Člověk a svět práce

Žák:

- aplikuje získané teoretické poznatky v praxi
- pěstuje si kladný vztah k práci v oboru Pekař

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



Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Suroviny

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozliší původ surovin, uvede příklady jednotlivých druhů surovin	1. Úvod do předmětu - základní rozdělení surovin využívaných v potravinářském průmyslu a zejména v pekárenské výrobě - základní suroviny, pomocné suroviny, nové druhy surovin
- charakterizuje pojmy poživatiny, potraviny a pochutiny, uvede příklady a význam pro člověka - vysvětlí rozdělení živin a význam pro člověka - vysvětlí rozdíl mezi energetickou a biologickou hodnotou - uvede zásady správné výživy a objasní souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilních chorob - na příkladu uvede význam výživy při léčbě některých chorob	2. Výživa a stravování - rozdělení a význam poživatin - potraviny, pochutiny – charakteristika jednotlivých skupin - živiny – bílkoviny, sacharidy, lipidy, vitamíny, minerální látky - výživové hodnoty potravin – biologická a energetická hodnota - zásady správné výživy, druhy výživy - léčebná výživa
- popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy - vysvětlí mechanické a chemické trávení potravy - objasní princip trávení a vstřebávání živin a princip přeměny látek v energii	3. Fyziologie výživy - trávicí soustava - mechanické a chemické prostředky trávení, trávicí šťávy - metabolismus živin
- vyjmenuje jednotlivé druhy obilovin, uvede příklady využití - popíše obilné zrna - uvede způsoby skladování, vliv skladování na jakost a způsoby předcházení ztrátám	4. Obiloviny - druhy a využití obilovin - složení obilky - skladování obilovin - škůdci obilovin, vady a choroby obilovin - ochrana obilovin
- vysvětlí postup při výrobě mouky a funkci jednotlivých strojů - vyjmenuje základní druhy mouk, uvede příklady využití v pekárenské výrobě - definuje rozdíl ve složení mezi pšeničnou a	5. Mlýnské výrobky - výroba mouky – předčistírna, čistírna, vlastní mletí - druhy mouk - chemické složení mouky



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

žitnou moukou - uvede způsoby hodnocení jakosti mouky. - popíše způsoby skladování, podmínky ve skladu, vliv skladování a zrání na jakost mouky - objasní příčiny vad mouky a způsoby jak jim předcházet	- vlastnosti mouky a jejich měření - skladování mouky - vady mouky, škůdci mouky
- vyjmenuje druhy škrobů a jejich vlastnosti - popíše postup výroby jednotlivých druhů škrobů, uvede jejich využití - rozliší vlastnosti přírodních a upravených škrobů	6. Škroby - druhy a vlastnosti škrobů - výroba jednotlivých druhů škrobů a jejich využití - upravené škroby

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Suroviny

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - popíše kvasničnou buňku a uvede její chemické složení - popíše postup výroby droždí - charakterizuje druhy droždí, uvede příklady využití v pekárenské výrobě - vyjmenuje druhy chemických kypřidel, jejich chemické složení a na příkladu uvede jejich použití	7. Kypřící prostředky - droždí – popis kvasinky, chemické složení kvasinky - výroba droždí - vlastnosti a skladování droždí - chemická kypřidla – rozdělení, složení, využití v pekárenské výrobě
- vysvětlí dělení tuků podle různých hledisek - popíše postup získávání jednotlivých druhů tuků - uvede postup výroby olejů, vyjmenuje druhy olejů - popíše postup výroby upravených tuků a jejich využití v pekárenské výrobě - vysvětlí vliv skladování na jakost tuků	8. Tuky - rozdělení tuků - získávání tuků rostlinných i živočišných - výroba olejů, druhy olejů - upravené tuky – ztužený pokrmový, tuk, margaríny - skladování tuků
- vyjmenuje druhy soli, objasní její význam pro člověka a pro pekařské výrobky	9. Sůl - vyjmenuje druhy soli, objasní její význam pro člověka a pro pekařské výrobky



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- uvede druhy mléka a jeho chemické složení - popíše způsoby úpravy mléka v mlékárnách - vysvětlí význam konzervace mléka - popíše postup výroby základních mléčných produktů - uvede podmínky skladování mléka a mléčných výrobků a příklady použití při výrobě pekařských výrobků	10. Mléko a mléčné výrobky - druhy mléka, chemické složení mléka - úprava mléka v mlékárnách - konzervace mléka - výroba základních mléčných produktů – smetana, máslo, tvaroh, sýry - skladování mléka a mléčných výrobků a jejich využití v pekárenské výrobě
- popíše postup výroby cukru - vyjmenuje druhy cukrů, uvede podmínky skladování - vysvětlí vliv cukru na technologické procesy - objasní použití umělých sladidel, uvede příklady	11. Sladidla - výroba řepného cukru - druhy a skladování cukru - vliv cukru na technologické procesy - umělá sladidla
popíše složení vajec - uvede třídění vajec, podmínky skladování a druhy vad. - vysvětlí způsoby a význam konzervace vajec - uvede příklady použití	12. Vejce - složení vajec - třídění, skladování a vady vajec - konzervace vajec - použití vajec v pekárenské výrobě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Suroviny
Ročník studia: třetí
Celková hodinová dotace: 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjmenuje druhy ovoce, jeho chemické složení a použití v pekárenské výrobě - vysvětlí význam a způsoby konzervace - popíše postup výroby a uvede příklad použití a pekařských výrobků	13. Ovoce a výrobky z ovoce - rozdělení ovoce, význam a použití - způsoby konzervace ovoce - výrobky z ovoce – marmelády, džemy, povidla, kompoty
- objasní význam vody pro život - vyjmenuje a charakterizuje druhy vody	14. Voda - význam vody pro život, požadavky na kvalitu vody v potravinářském průmyslu - druhy vod



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- rozdělí jádroviny do skupin, uvede jejich chemické složení - popíše podmínky skladování, uvede příklady využití v pekárenské výrobě - popíše druhy skladování, využití - rozdělí koření podle různých hledisek, vysvětlí jeho význam a použití	15. Jádroviny a koření - druhy jádrovin, složení jádrovin - úprava, skladování a využití v pekárenské výrobě - mák - koření – význam, druhy, použití
- vyjmenuje druhy surovin pro celozrnné výrobky a posyp	16. Suroviny pro celozrnné směsi a posypové materiály - suroviny používané pro celozrnné směsi a posyp – len, seznam, obilné vločky, sója
- vysvětlí význam enzymatických přípravků pro pekařské výrobky - vyjmenuje druhy enzymatických přípravků - vysvětlí složení a použití zakyselovacích přípravků při výrobě chleba - objasní funkci povrchově aktivních látek, uvede použití - vysvětlí vlastnosti modifikovaných škrobů, uvede použití - porovná funkci oxidantů a reduktantů a možnosti využití	17. Nové druhy surovin a pomocných látek, zlepšujících přípravků a aditiv - rozdělení enzymatických přípravků, složení a význam pro pekárenskou výrobu - druhy enzymatických přípravků pro výrobu pšeničného chleba - zakyselování přípravky pro výrobu chleba - povrchově aktivní látky - modifikované škroby - oxidanty, resultanty
- popíše význam hodnocení, definuje nežádoucí změny mající vliv na jakost surovin	18. Hodnocení jakosti surovin - význam hodnocení a mikrobiální změny – plesnivění, hnití, kvašení



Učební osnova předmětu

TECHNOLOGIE

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělávání:	29-53-H/01 PEKAŘ
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	(2,5 – 2,5 – 4)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět Technologie je koncipován jako povinný odborně vzdělávací předmět, ve kterém žák získá teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin v periodické i kontinuální výrobě pekařských výrobků. Předmět je součástí obsahového okruhu RVP technická a technologická příprava.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem vzdělávání ve vyučovacím předmětu Technologie je poskytnout žákům soubor poznatků o technologických postupech, procesech a změnách při výrobě, o hygienických předpisech a zásadách bezpečnosti práce tak, aby profesní získané vědomosti využili v malých, středních i průmyslových pekárnách.

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- zvládali principy výroby pekařských výrobků
- osvojili si zásady hygieny a bezpečnosti práce
- dokázali se orientovat v nových postupech, zejména se zaměřením na zdravou výživu a dokázali je využít v praxi
- pochopili zásady ekologické výroby a hospodárního využívání energií

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 29-53-H/01 Pekař, vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava a Vzdělávání pro zdraví. Úzce souvisí s předměty Suroviny a Stroje a zařízení. Předmět Technologie je zařazen do všech tří ročníků. (1.ročník 2,5 h týdně, 2.ročník 2,5 h týdně, 3.ročník 4 h týdně) a je rozdělen do 15 tematických celků.

Vyučovací předmět Technologie má úzkou vazbu na odborný výcvik, získané poznatky žáci aplikují v praxi a naopak.

Pojetí výuky

Způsob výuky vychází z nutnosti řádného uplatnění absolventa v potravinářském sektoru, zejména v pekárenském průmyslu. Je kladen důraz na nové poznatky a technologie zejména v souvislosti se zdravou výživou.

Využívány jsou především tyto metody a formy výuky:

- frontální výuka – objasnění základních termínů a zásad
- skupinová práce – práce s učebnicí, texty, tiskem, vyhledávání informací
- individuální výuka – diskuse, referáty, zkoušení
- projektová výuka, vyhledávání na internetu, exkurze



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Skládá se z ústního zkoušení, krátkých vědomostních testů, souhrnných opakovacích testů, samostatné práce žáků - referátů, technologických výpočtů. Hodnotí se věcná správnost, používání odborné terminologie, samostatnost při řešení úkolů. Hodnocení je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Žák:

- vyhledává a zpracovává informace
- využívá získané poznatky z praxe v teorii a naopak
- uvádí vědomosti do souvislostí
- formuje myšlenky a názory v logickém sledu

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- rozpozná a pochopí problém
- promyslí a vysvětlí řešení problému
- nenechá se odradit neúspěchem

Komunikativní kompetence

Žák:

- dokáže se přesně vyjadřovat v mateřském jazyce
- využívá odborné názvy a terminologii
- umí obhájit svůj názor s tím, že respektuje i názor druhých
- pracuje v týmu

Personální a sociální kompetence

Žák:

- jedná korektně a objektivně
- dokáže pomoci slabším žákům

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- respektuje lidská práva a zásady demokracie
- uznává tradice a hodnoty svého národa
- chápe hodnotu přírody a přírodních zdrojů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- dokáže přenést do praxe získané znalosti
- orientuje se v nových postupech
- uplatňuje ekologické zásady a hospodaření s energií

Kompetence digitální

Žák:



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- 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

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou průběžně zařazována do výuky:

Člověk a životní prostředí

- uvědomuje si ovlivňování životního prostředí člověkem, chrání životní prostředí.

Člověk a svět práce

- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru
- sleduje trendy nových technologií ve svém oboru
- umí si vyhledat volná místa pro obor pekař v EU
- sleduje strojní vybavení pekáren v EU

Člověk a digitální svět

- vyhledává a využívá různé zdroje informací, nové technologické postupy, nové normy, strojní zařízení, obalové materiály z různých digitálních zdrojů

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Technologie**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **80 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - má přehled o vývoji pekářenské výroby, je seznámen s moderními trendy a vyjmenuje je - uvede rozdělení pekářenské výroby, dokáže uvést příklady výrobků - charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí systém kritických bodů. Zná a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami - vysvětlí jak předcházet nákazám a otravám z potravin, uvede příklady - je seznámen s platnými právními předpisy a technologickými a technickými normami v pekařské výrobě, vysvětlí na příkladu výrobků	1. Úvod do předmětu - vznik a vývoj pekářenského průmyslu - rozdělení pekářenské výroby - hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin - alimentární nákazy - platné předpisy a normy v potravinářském průmyslu



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- charakterizuje jednotlivé druhy pšeničných těst, vysvětlí rozdíly - popíše způsoby úpravy surovin pro výrobu, uvede příklady - prokáže znalosti o chemickém složení a vlastnostech pšeničné mouky - řeší jednoduché technologické výpočty, dokáže pracovat s recepturou - definuje kvasný předstupeň, vysvětlí rozdíl mezi přímým a nepřímým vedením - vysvětlí podstatu mísení těsta a rozdíl mezi periodickou a kontinuální výrobou - vysvětlí změny při zrání těsta, vliv podmínek prostředí, objasní význam přetuzování - popíše vliv jednotlivých surovin na zrání těsta	2. Výroba kynutého pšeničného těsta - přehled druhů těst a výrobků pro běžné a jemné pečivo - skladování a příprava surovin - pšeničná mouka jako základní surovina pro výrobu pšeničného těsta - technologické výpočty (množství mouky a surovin, množství a teplota vody, vaznost mouky, výtěžnost těsta) - vedení pšeničných těst přímé a nepřímé - mísení pšeničného těsta, periodická a kontinuální výroby - kynutí těsta, podmínky kynutí, přetuzování těsta. - vliv přísad na zrání těsta
- rozdělí výrobky ze žitných těst podle různých hledisek - prokáže znalosti o rozdílech mezi žitnou a pšeničnou moukou - vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces - popíše technologické postupy výroby kvasů pro třístupňové i zkrácené vedení, pro jednorázovou i opakovanou výrobu - popíše vznik žitného těsta - vysvětlí procesy probíhající při zrání těsta a specifikuje faktory, které mají vliv na zrání těsta - má přehled o moderních způsobech výroby chleba a vyjmenuje je - prokáže znalosti o významu racionálních výrobků pro výživu	3. Výroba žitného těsta - výroba kynutých žitných a žitno-pšeničných těst – klasická i moderní technologie - žitná mouka jako základní surovina pro výrobu žitného těsta - kvasné procesy v pekařské výrobě, užitečné a škodlivé kvašení - výroba žitných kvasů včetně přerušovaných způsobů kynutí - mísení žitného těsta - zrání žitného těsta - výroba žitného těsta ze zakyselovacích přípravků - výroba chleba z celozrnných směsí

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Technologie**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - popíše princip dělení, uvede způsoby výpočtu návrhů na dělení	4. Dělení těst - ruční a strojové dělení pšeničného a žitného těsta, výpočet hmotnosti řezu těsta



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- vysvětlí účel tvarování, porovná rozdíly ručního a strojového tvarování - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků - charakterizuje druhy náplní, popíše výrobu náplní, krémů a polev, na příkladu výrobku uvede druh náplně	5. Tvarování a plnění těsta - ruční a strojové tvarování chleba, běžného pečiva a jemného pečiva - plnění jemného pečiva - příprava náplní
- definuje faktory ovlivňující kynutí těsta pšeničného pečiva a chleba - určí nakynutí, vysvětlí vady kynutím a uvede, jak jim předcházet	6. Kynutí vytvarovaných výrobků - kynutí běžného pečiva, jemného pečiva chleba. - zásady kynutí, podmínky kynutí, určení nakynutí, vady kynutím
- vysvětlí postupy dohotovování výrobků před tepelnou úpravou - uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků - vysvětlí pravidla odsazování výrobků	7. Úprava výrobků před pečením - vložení, značení, karbování chleba - strojení pečiva - odsazování výrobků na plechy
- vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy pekařských výrobků - uvede teploty pečení konkrétního výrobku, vysvětlí význam zapařování pro kvalitu výrobků, ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, přepékání všech druhů pečiva i chleba - vysvětlí jednotlivé druhy změn probíhajících při pečení - charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků - uvědomuje si příčiny vzniku zmetků a uvede jak jim předcházet - provádí smyslové hodnocení jakosti výrobků	8. Tepelná úprava těst a hmot - způsoby tepelné úpravy – pečení, smažení a restování. Způsoby předávání tepla - technologické zásady pečení běžného pečiva, jemného pečiva a chleba - změny při tepelné úpravě těst a hmot – fyzikální, biologické, biochemické a termochemické - výtěžnost hotových výrobků - zmetky - hodnocení jakosti výrobků
- popíše technologické postupy výroby perníků	9. Výroba perníku



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Technologie**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **128**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje pekařské výrobky jednotlivých druhů těst, vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků - vysvětlí princip a výhody extruze - objasní význam Dia výrobků při léčbě diabetes	10. Výroba ostatních pekařských výrobků - listová těsta, plundrová těsta, křehká těsta, šlehané hmoty, smažené výrobky, trvanlivé výrobky - extrudované výrobky - dia výrobky
- vysvětlí význam a systém RTP a využívá je při výpočtech a plánování výroby	11. Rámcové technolog. postupy (RTP) - pojem a význam RTP - přepočty a úprava RTP pro výrobu pšeničného pečiva - přepočty a úprava RTP pro výrobu chleba - výpočty technologického postupu pro kontinuální výrobu pšeničného pečiva a chleba
- vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin zejména pekařských výrobků - vysvětlí využívání výsledků laboratoře pro řízení technologie - popíše a vysvětlí vady a nemoci výrobků a způsoby jejich prevence a odstraňování	12. Hodnocení jakosti výrobků - způsoby hodnocení jakosti výrobků, organoleptické hodnocení, mikrobiologické hodnocení - druhy kontrol a využívání výsledků laboratoře pro řízení technologie - vady běžného pečiva, jemného pečiva a chleba. Nemoci pšeničného pečiva a chleba
- vysvětlí pravidla uchovávání a skladování pekař. výrobků, objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, popíše systémy balení, rozliší druhy a vlastnosti balících materiálů, vysvětlí systém označování potravin - datum výroby, spotřeby, složení, hmotnost (objem) - definuje čerstvost výrobků, uvede změny při skladování a stárnutí výrobků - popíše metody zamezující stárnutí výrobků - popíše expedici pekárenských výrobků - vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků	13. Skladování a expedice výrobků 29 - způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků - označování výrobků - stárnutí pekařských výrobků, změny během stárnutí - způsoby zpomalující stárnutí pekařských výrobků - expedice pekařských výrobků - zásady prodeje pekařských výrobků



Učební osnova předmětu

STROJE A ZAŘÍZENÍ

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	29-53-H/01 PEKAŘ
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

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět Stroje a zařízení je koncipován jako povinný odborný předmět s průpravnou funkcí k odborné složce vzdělávání. Učivo předmětu úzce souvisí s odbornou praxí.

Obecným cílem předmětu Stroje a zařízení je nasměrování žáka k tomu, aby dovedl popsat podstatu a princip strojů a zařízení v obecné rovině, dovedl se na základě získaných vědomostí orientovat v technických zařízeních, a to nejen ve svém oboru.

Předmět Stroje a zařízení navazuje na vědomosti a dovednosti získané v předmětu Technologie a umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojních zařízení v pekárenských provozech.

Charakteristika učiva

Obsah učiva byl vybrán z RVP 29-53-H/01 Pekař z oblasti Technická a technologická příprava. Úzce souvisí a navazuje na předměty: Technologie, Suroviny, Odborný výcvik. Předmět je zařazen do všech ročníků, kde má hodinovou dotaci v každém ročníku. Součástí výuky jsou i odborné exkurze na pekařské provozovny, kde se žáci seznamují s vybavením větších pekárny a s výrobními linkami.

Pojetí výuky

Způsob výuky vychází ze základů Strojnictví a dále z praktických způsobů použití strojů pro daný obor:

- 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
- metody a formy výuky jsou: frontální výuka, diskuse v rámci třídního kolektivu, skupinová práce, orientace v odborných časopisech

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.



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:

- vyhledává a zpracovává informace
- formuluje myšlenky a názory v logickém sledu
- uvádí vědomosti do souvislostí

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- rozpozná a pochopí problém
- promyslí a naplánuje způsob řešení, zhodnotí jej a vyhodnotí výsledek
- nenechá se odradit případným neúspěchem
- týmová spolupráce

Kompetence komunikativní

Žák:

- přesně formuluje myšlenky, vysvětluje
- umí obhájit svůj názor s tím, že respektuje i názor druhých
- pracuje v týmu
- využívá Internetu a literatury

Kompetence sociální a personální

Žák:

- jedná korektně a objektivně
- přijímá a plní zadané úkoly
- dokáže pomoci slabším žákům
- respektuje autoritu učitele

Kompetence občanské

Žák:

- respektuje lidská práva a zásady demokracie
- uznává tradice a hodnoty svého národa
- chápe hodnotu přírody a přírodních zdrojů
- uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a za život ostatních

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- dokáže přenést do praxe získané znalosti
- orientuje se v nových postupech
- uplatňuje ekologické zásady a hospodaření s energií

Kompetence digitální

Žák:

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

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

Předmětem prolíná i téma Člověk a životní prostředí. Průřezová témata jsou začleňována průběžně.

Člověk a životní prostředí

- provoz a jeho následky na životní prostředí, zásah člověka do přírody, bezpečnost při práci

Člověk a svět práce

- výroba a spotřeba energie, technologická zařízení pro úsporu energií – alternativní zdroje, globální oteplování, nadměrná hladina hluku, světelný smog

Člověk a digitální svět

- využití pro vyhledávání a ověřování důležitých informací např. statistiky dopravy, stav znečištění, ale i vznik nových technologií, využití alternativních zdrojů a vyhledávání subjektů zabývajících se touto činností

Člověk v demokratické společnosti

- komunikace, řešení konfliktů
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita prostupují celou výukou

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Stroje a zařízení**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **32 hodin**

- vyjmenuje nejčastěji používané obaly a způsob skladování surovin - vysvětlí způsob skladování u periodické a kontinuální výroby a rozdílnost z hlediska bezpečnosti - vysvětlí princip pneumatické dopravy - vysvětlí zdroje tlakového vzduchu - popíše princip dodávky surovin pomocí čerpadel a uvede jednotlivé druhy čerpadel - popíše dodávku pomocí dopravníku, jeho způsob využití a druhy dopravníků	1.Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu materiálu - skladování volně ložených a balených surovin - sila a denní zásobníky - princip pneumatické dopravy - popis jednotlivých druhů pneumatické dopravy - dopravníky s unášecím členem - dopravníky vibrační a spádové
--	---



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše princip vah a rozdělení vah - vysvětlí princip činnosti a popíše kinematické schéma strojů pro přípravu těst a hmot - vysvětlí princip činnosti prosévaček, jejich druhy	- bezpečnostní předpisy pro dopravní zařízení - princip vážení, druhy vah - dávkovací zařízení a míchačky surovin - princip prosívacího zařízení - druhy prosívacích zařízení - směšovač tekutin
- popíše a vysvětlí činnost a druh převodových ústrojí - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy mísidel dle pohybu mísidla a uvede jejich činnost a použití - popíše činnost a použití strojů pro šlehání, mísení a hnětení těsta - vysvětlí rozdíl mezi periodickou, polokontinuální a kontinuální výrobou a způsob využití těchto strojů pro danou výrobu	4. Stroje a zařízení pro přípravu těst - šlehací a mísící stroje - převodové ústrojí - převody – řemenové, ozub. koly, třecí - stroje s pohybem mísidla v prostorové křivce - stroje s pohybem mísidla v rovinné křivce - stroje s pohybem mísidla ve vodorovné ose - stroje s planetovým pohybem mísidla - stroje s jednoduchým rotačním pohybem mísidla - zařízení na vyprazdňování těst a díží - stroje na šlehání kvasů - kontinuální šlehač kvasu - kontinuální hnětač těsta - univerzální šlehací a mísící stroje - mísící a hnětací stroje na těsto - polokontinuální výrobny těst - kontinuální výrobny těst - kontinuální linka na výrobu žitných kvasů a těst - kontinuální linka na výrobu pšeničných těst - pomocná zařízení kontinuálních výrobnů
- popíše činnost a využití překlápěcích, zracích a tužících strojů - uvede využití těchto strojů v jednotlivých výrobcích	5. Doplnkové stroje a zařízení pro manipulaci s těsty - překlápěcí stroje - zrací a tužící stroje

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: Stroje a zařízení

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 32 hodin

- vysvětlí činnost strojů pro zpracování těst od dělení až po zpracování těsta pro jednotlivé druhy výrobku (chleby, večky, rohlíky, housky)	6. Stroje na dělení, tvarování a plnění - dělicí a tužící stroje - periodické a kontinuální dělicí stroje - tvarovací stroje, rohlíkovače, houskovače, večkovače, vykuloavače, vyvalovače, tvarovací stroje na chléb, - plničky náplní - příprava náplní
--	---



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- popíše účel, použití rozdělení a jednotlivé odlišnosti kynáren	7. Kynárny - účel, rozdělení kynáren - komorové, pásové, závěsové kynárny
- vysvětlí a popíše způsob použití a účel jednotlivých strojů	8. Stroje na úpravu výrobků před tepelnou úpravou - sypačky a sázecí stroje
- dovede vysvětlit rozdělení pecí podle způsobu sdílení tepla - popíše a vysvětlí proces přenosu tepla mezi výrobkem a topnou plochou - popíše a vysvětlí jednotlivé druhy pecí princip činnosti a způsob využití a to i z hlediska výroby (periodická, kontinuální) - dovede popsat podle schematického obrázku princip činnosti průběžné i periodické pece - dovede vyjmenovat druhy paliv, co je to výhřevnost i tepelný výkon - podle použitého paliva popíše princip činnosti hořáku a nutnou regulaci hoření a samotného pečení - jednoduchým způsobem vysvětlí postup při uvádění pece do provozu, při provozu a zastavení provozu	9. Pekařské pece - druhy a rozdělení pecí - periodické pece parní, radiační, konvekční - boxové, výtažné pece - moderní periodické pece - cyklotermické vytápění - kontinuální pece pásové - kontinuální pece závěsové - paliva pecí - výhřevnost, výkon, spalné teplo - regulace a hořáky pecí - zabezpečovací zařízení - bezpečnost při práci - postup při uvádění pece do provozu - postup při odstavení z provozu
- vysvětlí princip práce mechanického a elektronického počítadla, ukládání pečiva a chleba	10. Počítače výrobků, ukladače chleba - počítačky pečiva

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **Stroje a zařízení**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **32 hodin**

- rozdělí výrobu podle množství, podle výkonu - popíše jednotlivé výrobní linky pro různé druhy pekařských výrobků jako celek - vyjmenuje jednotlivá strojní zařízení v linkách podle účelu použití - rozdělí použití jednotlivých strojních zařízení z hlediska množství vyrobených kusů (efektivnost a ekonomická návratnost investic)	11. Komplexní mechanizované výrobní linky - tvarovací linky na chléb - technické údaje linek - tvarovací linky na běžné pečivo - linka na tvarování hvězdiček - tvarovací linka s paletovou kynárnou - tvarovací linky na jemné pečivo - stanice na výrobu těsta - tvarovací část stanice - odsazovací zařízení - linka na výrobu koblih - linka na výrobu listových těst - linka na výrobu korpusů, perníků
--	---



- vysvětlí použití obalové techniky obecně a použití obalových materiálů na materiály sypké, kusové, kašovitě a tekuté - popíše použití strojů vyrábějících obal, přímo balící výrobek odebírající hotový obal ze zásobníku	12. Balicí stroje - balicí materiály - rozdělení obalů - stroje na balení kusových, sypkých a zrnitých materiálů
- vyjmenuje historii přepravy pekařských výrobků - uvede použití přepravek, palet na OV - popíše zařízení pro manipulaci: malé pojízdné plošinky, pojízdné plošiny, vozíky pro manipulaci s paletami (ruční- motorové, nízkozdvíhové-vysokozdvíhové)	13. Zařízení pro mechanizaci expedičních prací - rozdělení - dopravní zařízení - paletizace - ruční a motorové vozíky
- rozdělí materiál a dovede vyjmenovat materiály používané ve strojírenství - popíše základní vlastnosti materiálů (fyzikální, chemické, mechanické, technologické) - posoudí podle těchto vlastností kovové i nekovové materiály - dodržuje bezpečnost práce na pracovišti - vysvětlí princip regulace, zpětné vazby a seřizování - vyjmenuje základní druhy spojování materiálů včetně spojovacích a pojišťovacích součástek	14. Materiály a provozuschopnost strojů - technické materiály a jejich rozdělení - obsluha strojů a zařízení - seřizování a regulace - spojování materiálů
- vyjmenuje suroviny podle hygienických předpisů v pekárenských skladech - popíše vlastní přípravu, výrobu pekařského sortimentu a stroje, které používá - popíše obalovou techniku, skladování a distribuci výrobku - vyjmenuje jednotlivé druhy výrobních linek a jejich využití v praxi	15. Opakování učiva k závěrečným učňovským zkouškám



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:	29-53-H/01 PEKAŘ
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

OV poskytuje žákům odborné vědomosti a praktické dovednosti v oboru pekařské výroby včetně BOZP.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je osvojit komplexní odborné vědomosti a praktické dovednosti v oblasti pekařské výroby, technologické operace, dodržování zásad hygieny, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Zvládnout návyky k pracovnímu životu a zvolenému profesnímu povolání.

Aplikovat v praxi získané teoretické a praktické dovednosti, smysl pro odpovědnost, důslednost, přesnost a pracovní kázeň.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – 29-53-H/01 Pekař. Odborný výcvik vychází z poznatků získaných z odborných předmětů. Důležitá je návaznost a propojení tematických celků s předměty suroviny, stroje a zařízení, technologie a ekonomika

I. ročník V průběhu si žák osvojí základní hygienické předpisy, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v potravinářských provozech. Zvládá analyzovat potravinářskou terminologii a technologickou dokumentaci. Seznámení s vybavením a řádem pekařského provozu, používání pracovních pomůcek, nástrojů, strojů, nářadí a jejich údržba. Osvojují si návyky technologických postupů při výrobě. Aplikuje v praxi technologické výpočty pro přípravu jednotlivých technologických postupů.

II. ročník V tomto ročníku dochází k rozšíření znalostí a upevnění dovedností v pekárenském provozu. Žák dokáže aplikovat získané znalosti v praxi – samostatně zvládá složitější technologické operace, obsluhu strojů a jejich údržbu. Dodržuje předepsané technologické parametry a zásady hygieny a ochrany zdraví při práci.

III. ročník Činnost je zaměřena na samostatném zvládnutí příjmu a přípravy surovin, technologických výpočtů, výroby těst, tvarování výrobků, strojení výrobků, pečení a expedice výrobků. Důsledné dodržování předepsaných technologických postupů při výrobě a též zásady hygieny a ochrany zdraví při práci. Hospodárně zacházet s veškerými surovinami a energetickými zdroji. Porozumět vlivu potravinářského průmyslu na ochranu



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

životního prostředí a ekologicky nakládat s opady. Týmová práce. Komunikace s dodavateli a odběrateli.

Pojetí výuky

Při odborném výcviku je používán výklad, názorné ukázky, využívá se skupinová i samostatná práce, procvičování praktických dovedností, zároveň se využívá strojní vybavení pekařského provozu, ukázky – předvádění akce firem, prezentace nových surovin v oboru

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. Při hodnocení žáků je používáno slovní i numerické hodnocení.

Posuzuje se kvalita a rychlost provedení práce, pracovní přístup, schopnost vzájemné spolupráce, průběžně jsou kontrolovány technologické výpočty při výrobě i jednotlivé operace technologických postupů.

Žák je hodnocen i finanční formou kapesného – podle množství a kvality vykonané práce a zároveň i čistota a hygiena při výrobě a na pracovním úseku s ohledem na množství odpracovaných hodin.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu ke zvolenému oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání pekaře – pekařky. Aby žák po absolvování učebního oboru se co nejrychleji uměl přizpůsobit pracovním podmínkám a náročnosti zvoleného oboru.

Kompetence k učení

Žák:

- Má pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- Vyhledává a třídí informace na základě jejich pochopení
- Propojuje teorii s prací a opačně
- Využívá procesu učení v tvůrčích činnostech i v praktickém životě
- Využívá vhodné způsoby a metody k učení

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- Promyslí správnost řešení (metody, způsoby)
- Získá potřebné informace k řešení problému
- Využívá poznatků z minulých řešení
- Vezme v úvahu i zkušenosti a názory druhých lidí

Kompetence komunikativní

Žák:

- Správně formuluje věty, vyjadřuje myšlenky
- Využívá všech komunikačních prostředků (mluvených i psaných)
- Posuzuje svůj názor s ostatními
- Dokáže zdůvodnit a obhájit svůj názor, je vstřícný



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Kompetence sociální a personální

Žák:

- Je mu vlastní pomoc slabším jedincům
- Přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů
- Pracuje ve skupině, plní svěřené úkoly
- Předchází osobním konfliktům

Kompetence občanské

Žák:

- Jedná odpovědně, samostatně
- Dodržuje zákony
- Respektuje práva a schopnosti druhých lidí
- Jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- Uznává hodnotu života
- Uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace o nových surovinách z internetu, z odborné literatury, časopisů
- vyhledává nové technologické postupy, předlohy pro pekařské 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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- Má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- Má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve zvoleném oboru
- Má reálnou představu o pracovních, platových podmínkách v oboru
- Získává a vyhodnocuje informace o pracovních a vzdělávacích možnostech
- Umí komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou průběžně zařazována do odborného výcviku

Člověk a životní prostředí

Žák:

- Uvědomuje si důležitost ochránit a zlepšovat životní prostředí
- Hospodárně nakládat se surovinami
- Vliv životního prostředí na lidstvo
- Chrání životní prostředí
- Třídí odpad
- Dodržuje zásady správného nakládání s odpady



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

Člověk a svět práce

Žák:

- Umí se orientovat v možnostech uplatnění na trhu práce ve zvoleném oboru
- Nese odpovědnost za své jednání a chování
- Vytvoření vztahu k aktivnímu pracovnímu životu

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 Pekař. 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, s OSSZ, FU a dalšími institucemi.

Odborné kompetence

Žák:

- Dbá bezpečnosti práce a ochranu zdraví při práci, požární ochrana
- Dodržuje technologické postupy
- Vyrábí pekařské výrobky
- Je manuálně zručný při výrobě
- Obsluhuje pekařské stroje a zařízení, provádí jejich údržbu
- Expeduje výrobky
- Posuzuje zralost kvasů a těst
- Efektivně hospodaří se surovinami i energickými zdroji s ohledem na životní prostředí
- Provádí technologické výpočty

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Odborný výcvik

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 15 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dodržuje bezpečnostní předpisy, požární prevenci - uvědomuje si důležitost hygieny práce v pekařském provozu - vyjmenuje příklady bezpečnostních rizik a jejich prevenci - provádí běžnou údržbu, čištění a obsluhu strojů v souladu s bezpečnostními předpisy	1. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - bezpečnost práce v pekárenském provozu - bezpečnost technických zařízení - požární prevence - osobní hygiena



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- vysvětlí uspořádání pracoviště - ovládá pekařskou terminologii - seznámí se s obsluhou jednotlivých strojů - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny, sanitace provozu a náradí.	2. Seznámení s provozem pekárny a jeho strojním zařízením - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - sklad, dílna, expedice - strojní vybavení provozu - zásady osobní a provozní hygieny
- zvládá přípravu surovin k výrobě - volí potřebné suroviny dle druhu výrobku - dokáže smyslově zhodnotit kvalitu surovin - hospodárně nakládá se surovinami	3. Zásady hospodaření se surovinami - vedení skladu - příjem a výdej surovin - jakost výrobků a hospodaření se surovinami
- ovládá vážení surovin a převody jednotek - orientuje se v recepturách - provádí technologické výpočty	4. Vážení a měření - seznámení s různými druhy vah - převody jednotek - technologické výpočty
- uvědomuje si důležitost dodržování hygieny při přípravě surovin - vyjmenuje druhy a typy mouk - prosévá mouku na prosévacím zařízení - obsluhuje zařízení na dávkování mouky - provádí technologické výpočty dle receptury - připravuje suroviny pro jejich konkrétní technologické zpracování	5. Příprava mouky a ostatních surovin k výrobě - zásady hygieny při přípravě surovin - druhy a typy mouk - prosévání a míchání mouk - silo – zásobník na mouku - výběr a příprava surovin - Vážení a úprava surovin k výrobě
- rozlišuje přímé a nepřímé vedení - vypočítá teplotu vody a její množství - vyšlehá kvasný stupeň - vyjmenuje parametry kvasných stupňů - dokáže obsluhovat stroje a zařízení na mísení těst - dodržuje bezpečnostní předpisy - určí řádně vymísené těsta dle charakteristických znaků - určí dobu zrání těsta - vysvětlí účel přetuzování	6. Příprava pšeničného těsta - vedení přímé a nepřímé - technologické výpočty - kvasné stupně a jejich parametry - ruční a strojní hnětení těst - bezpečnost při mísení - určení řádně vymíseného těsta - zrání těst - přetuzování těst
- vypočítá hmotnost řezu - je zručný při navažování a stáčení řezů - využívá dělicího stroje při dělení řezů - ručně stáčí řezy - ztužuje klonky - vysvětlí pojmy řez, dělička, klonek	7. Dělení pšeničných těst - hmotnost řezu - vážení a stáčení řezů - dělení řezů - stáčení řezů - ztužování klonek - osvojení pojmů řez, dělička, klonek, hmotnost řezu



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- zvládá tvarování housek, vek, hvězdiček, bulek - obsluhuje rohlíkový stroj a dodržuje bezpečnost práce - odsazuje ručně výrobky na plech - vysvětlí pojmy dělicí a rohlíkovači stroj	8. Ruční a strojní tvarování běžného pečiva - běžné pečivo - strojní tvarování rohlíků - odsazování výrobků - stroje pro tvarování pečiva
- vyjmenuje druhy jemného pečiva - uplete ručně vánočku - tvaruje různé druhy briošek - dodržuje technologii tvarování a vyrábí kvalitní výrobek - ovládá ruční stáčení klonků	9. Tvarování jemného pečiva - vánočkové, koláčové, ostatní - pletení vánoček - briošky tvarování - kvalita ruční práce - stáčení klonků
- vysvětlí pojem kynárna - připraví výrobky na kynutí - posoudí stupeň nakynutí výrobku - určí dobu kynutí - vysvětlí účel a význam vložení - dostrojí pečivo před pečením - dodržuje bezpečnostní a hygienické předpisy	10. Kynutí, příprava výrobků k pečení - běžné a jemné pečivo - kynutí – kynárna - nakynutí výrobku - vliv prostředí na průběh kynutí - vložení a dostrojení výrobku - bezpečnost práce, hygiena

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Odborný výcvik

Ročník studia: druhý ročník

Celková hodinová dotace: 17,5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dodržuje bezpečnostní a hygienické předpisy - zúčastní se opakovaných instruktáží o bezpečnosti práce - dbá požární ochrany	11. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - problematika BOZP - školení BOZP - požární prevence
- popíše zkrácené vedení žitných kvasů - připravuje a vyvádí kvasy v dížích - vypočítá množství mouky, teplotu vody - vyjmenuje parametry kvasných stupňů - určí vyzrálост kvasu - dodržuje zásady hygieny při přípravě kvasů a těst	12. Příprava žitných kvasů - vedení kvasů v dížích - technologické výpočty - zákvas, konečný kvas - hygiena při výrobě kvasů a těst



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- připravuje a navažuje suroviny, kvas, mouka, voda, zápara - obsluhuje stroje a zařízení na mísení těst - rozpozná a určí správně vymísené těsto - vysvětlí účel zrání těst - používá nevitální kvasy při výrobě žitných těst – (nové trendy) - připravuje záparu a používá celozrnných směsí při výrobě chleba	13. Výroba žitného těsta - suroviny pro výrobu žitných těst - ruční a strojní mísení těst - znaky vymíchaného těsta - zrání těst - výroba žitných těst z nevitálních kvasů - těsta racionální výživy
- ručně svaluje chleba a ukládá do ošatek - určí správně nakynutý chléb - provádí vložení, značení, karbování chleba	14. Tvarování chleba, kynutí a příprava před pečením - tvarování chleba - určení nakynutí chleba - vložení chleba, značení a karbování
- připraví pec na sázení, včetně nastavení teplotního režimu pece, dle daného výrobku - nahazuje chléb na lopatu - sází chleba pomocí sázecí lopaty - popíše vliv páry na jakost chleba - kontroluje průběh pečení - odůvodní přepékání chleba - vypéká upečený chléb - pozná správně upečený chléb dle charakteristických znaků - provádí údržbu a čištění pece - dodržuje bezpečnost práce při pečení	15. Příprava pece a pečení chleba - tepelná úprava výrobku - sázení a nahazování chleba - zapařování chleba - přepékání a vypékání chleba - smyslové hodnocení výrobků - údržba pece - bezpečnost práce
- popíše význam balení chleba - určí dobu pro zabalení chleba - obsluhuje balicí stroj - volí vhodné obalové materiály pro balení výrobků - ukládá zabalený chléb do přepravek - expeduje chleba	16. Chlazení, balení a příprava chleba k expedici - balení chleba - balicí stroje, fólie - expedice chleba
- popíše účel dozrávání mouky - vyjmenujte druhy moučných sil - ovládá zařízení moučného sila	17. Moučné hospodářství - skladování mouky - moučné sila



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: třetí ročník
Celková hodinová dotace: 17,5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dodržuje bezpečnostní předpisy, požární prevenci - uvědomuje si důležitost hygieny práce v pekařském provozu - vyjmenuje příklady bezpečnostních rizik a jejich prevenci - provádí běžnou údržbu, čištění a obsluhu strojů v souladu s bezpečnostními předpisy	18. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - bezpečnost práce v pekařenském provozu - bezpečnost technických zařízení - požární prevence - osobní hygiena
- ovládá technologický postup výroby šlehaných a třených hmot - zachází bezpečně se strojním zařízením - připravuje a dává suroviny - obsluhuje stroje na provalování listových těst - připravuje náplně podle receptury - připravuje těsta na pečivo vhodné i pro diabetiky - spolupracuje při předváděcích akcích - zúčastňuje se prezentací a ukázek nových surovin	19. Výroba ostatních pekařských výrobků - šlehané a třené hmoty - obsluha šlehacích strojů - příprava surovin - listová a plundrová těsta - příprava jednotlivých náplní podle receptur - díla výrobky - nové trendy ve výrobě – předváděcí akce firem - prezentace nových surovin - suroviny, které příznivě ovlivňují naše zdraví
- přepočítává receptury pro RTP pro výrobu pšeničného pečiva - přepočítává receptury pro RTP pro výrobu chleba	20. Výroba pšeničných a žitných těst podle RTP - význam RTP - technologické výpočty a úprava RTP pro výrobu pšeničného pečiva - technologické výpočty a úprava RTP pro výrobu chleba
- ovládá běžnou údržbu strojního zařízení - provádí čištění a mazání strojů - popíše kontinuální linky - dodržuje bezpečnost práce při obsluze a seřizování strojního zařízení	21. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách - strojní vybavení pekařského provozu - čištění, údržba - tvarovací linky na chléb, běžné a jemné pečivo - bezpečnost práce
- posuzuje kvalitu hotových výrobků - provádí balení výrobků a etiketaci dle	22. Odbytové činnosti - kvalita výrobků - balení výrobků



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

- platných předpisů - expeduje výrobky dle dodacího listu a objednávek - prezentuje pekařské výrobky - expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy - dodržuje hygienu prodeje	- komunikace s odběrateli - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků
- provádí pravidelně sanitaci pekařského provozu, včetně pomůcek, strojů a zařízení - používá sanitární techniky	23. Sanitace pekárenského provozu - sanitační řád
- uvědomuje si důležitost čistoty a ochrany životního prostředí - třídí odpad - hospodárně nakládá se surovinami a energetickými zdroji	24. Ochrana životního prostředí - životní prostředí - odpadové hospodářství
- zvládá základy provozní evidence - sleduje opatření týkající se kritických bodů (HCCP)	25. Vedení provozní evidence - příjem, výdej surovin - dodací listy, faktury - kritické body
- procvičuje a zdokonaluje si získané znalosti - připravuje výrobu a dodržuje technologické postupy při výrobě - zachází bezpečně se strojním zařízením pekárny	26. Příprava k závěrečným zkouškám - technologické výpočty - příprava výroby a vlastní výroba - strojní vybavení pekárny