

Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín
příspěvková organizace
748 01 Hlučín, Čs. armády 336/4a



Školní vzdělávací program:

Pekařské práce

29-51-E/02



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy a adresa: Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín,
příspěvková organizace
Čs. armády 336/4a, 748 01 Hlučín

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj

Název školního vzdělávacího programu: **Pekařské práce**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQ F2

Délka a forma studia: 2 roky, denní studium

Jméno ředitele: Mgr. Jindřich Honzík

Kontakty: tel. 595 150 011, fax 595 150 021

e-mail: info@ouhlučin.cz, www: ouhlučin.cz

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Verze: II.

Schvaluje: Mgr. Jindřich Honzík

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29 – 51 – E / 02 Potravinářské práce

Program sestavil kolektiv pracovníků Odborného učiliště a Praktické školy, Hlučín, příspěvkové organizace, Čs. armády 336/ 4a, 748 01 Hlučín



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

2. OBSAH:

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2. OBSAH	3
3. PROFIL ABSOLVENTA ŠVP	4
3. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi.....	4
3. 2. Očekávané kompetence absolventa	4
3. 3. Způsob ukončení vzdělávání, certifikace a možnosti dalšího vzdělávání.....	6
4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	7
4. 1. Koncepce vzdělávání	7
4. 2. Organizace výuky	11
4. 3. Hodnocení žáků.....	12
4. 4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	12
4.4.1. Vzdělávání žáku se speciálními vzdělávacími potřebami	12
4.4.2. Vzdělávání nadaných žáků.....	13
4.4.3. Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané.....	13
4. 5. Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu	15
4. 6. Podmínky pro přijetí ke studiu.....	16
4. 7. Ukončování vzdělávání	17
5. UČEBNÍ PLÁN	18
6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP.....	20
6.1. Kurikulární rámce pro jednotlivé oblasti vzdělávání.....	20
7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	21
7. 1. Personální podmínky.....	21
7. 2. Materiální podmínky.....	21
8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	23
9. INOVACE ŠVP	23
10. AUTORSKÝ TÝM	24



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

3. PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se na základě dosaženého vzdělání uplatní v potravinářském průmyslu při výkonu jednoduchých pekařských činností v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních, zabývajících se výrobou a prodejem pekařských výrobků a bude tak připraven k zařazení na trh práce a zapojení se do systému celoživotního vzdělávání.

Orientuje se ve skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, spolupracuje při jejich hodnocení, balení a expedici.

Zvládne základní technologické postupy při výrobě pekařských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva, chleba, těst, hmot, náplní, polev dokáže zpracovávat základní suroviny, směsi, zlepšující prostředky a přísady pro výrobu pekařských výrobků.

Absolvent umí hospodárně využívat suroviny a energii, umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti a spolupracovat s pracovním kolektivem.

Dodržuje hygienická pravidla při skladování surovin, při výrobě, expedici a dopravě výrobků k prodeji. Zná obsluhu, základní hygienickou údržbu strojů a zařízení ve výrobě, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce.

3.2. Očekávané kompetence absolventa

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

Odborné kompetence

- provádí pod dohledem kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků, orientuje se v jednotlivých druzích surovin;
- zohlední jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připraví, upraví a zpracuje suroviny podle potřeb technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané výrobky a polotovary;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhuje pod dozorem potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- provádí jejich čištění a běžnou údržbu;
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

- pochopí a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné výrob;
- osvojí si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádí jeho běžnou sanitaci;
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc;
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- je veden tak, aby efektivně hospodařil s finančními prostředky;
- rozumí předpisům o hmotné odpovědnosti a respektuje je;
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

- čte s porozuměním;
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce přiměřeně situacím každodenního a prac. života;
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti;
- má vědomosti a dovednosti potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích;
- má základní numerické znalosti při řešení problémů a úkolů v běžných životních i pracovních situacích;
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou;
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě;
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy;
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil;
- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění;
- dovede popsat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení;
- pečuje o stroje a zařízení a provádí jejich běžnou obsluhu a údržbu.

Postojové kompetence

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně;
- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě;
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě, pečlivě a snažil se dosahovat co nejlepších výsledků;
- vážil si vytvořených hodnot;
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti;
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy;
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání;
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru;
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů;
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života;
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě;
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi podle svých schopností a možností využívali své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že by absolventi měli:

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

3.3. Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1. Koncepce vzdělávání

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků. Strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků, trvalé zlepšování kvality řízení, které provádí všechny činnosti a aktivity školy.

Učební obor je postaven na manuálních dovednostech a rozumových předpokladech žáků, zvláště při uplatňování tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání pekaře. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při vytváření obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých pekárnách a příbuzných výrobních regionu.

Cílem vzdělávacího programu

je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci pekaře. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny zejména na osvojení si vědomostí, schopností a znalostí technologických postupů pekařských výrobků, základních znalostí o surovinách, strojích a zařízeních používaných v pekařské výrobě, také na výpočty spotřeby surovin, souvisejících s prací pekaře. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé uplatňují pedagogické zásady, zejména zásady názornosti, přiměřenosti a individuální přístup, a to podle svých potřeb, zkušeností a s ohledem na charakter



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky surovin, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, výukové klipy, vizuální opakovací karty, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže a pokusy apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

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

Rozvíjení klíčových kompetencí ve výuce

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a uvědomil si možnosti svého dalšího rozvoje. Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti, ale bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Vyučování ve školním vzdělávacím programu směřuje k osvojení, rozvoji a upevnění těchto klíčových kompetencí:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- kompetence personální a sociální,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- matematické kompetence,
- kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

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

- v procesu teoretického vyučování,
- v procesu odborného vyučování,
- při mimo vyučovacích a dobrovolných aktivitách,
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb.

Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT.

Oblast využití informačních a komunikačních technologií je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů, a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetence je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi
Český jazyk a literatura	■	■	■	■	■	■		■
Občanská výchova	■	■	■	■	■	■	■	■
Matematika	■	■	■			■	■	■
Tělesná výchova	■	■	■	■	■	■		
Základy výpočetní techniky	■	■	■			■	■	■
Technologie	■	■	■	■	■	■	■	■
Suroviny a výživa	■	■				■		■
Zařízení a provoz	■	■				■		■
Hospodářské výpočty	■	■		■		■	■	■
Odborný výcvik- cvičení	■	■	■	■	■	■	■	
Odborný výcvik	■	■	■	■	■	■	■	

Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si - besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života - besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv, a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma *Člověk a životní prostředí* vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva i do odborného výcviku, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky a odpady, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů a besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma *Člověk a svět práce* je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu *Informační a komunikační technologie* spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu ICT je rozložena do dvou ročníků. V prvním ročníku je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovednosti při práci s internetem. Ve druhém ročníku jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány v daných předmětech. V hodinách ICT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli těchto předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

4. 2. Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium, ukončeno závěrečnou zkouškou a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Výuka je rozdělena na týden teoretické výuky, ve které je jeden den odborný výcvik-cvičení a týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretická výuka je organizována v budově školy, praktické vyučování je zajišťováno v odborné učebně a na smluvních pracovištích školy u právnických a fyzických osob.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Pekařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je tematicky vedena učitelem odborného výcviku, kontrolována vedoucím odborného výcviku.

Odborný výcvik-cvičení na odborné učebně zajišťují učitelé odborného výcviku.

Součástí teoretické i praktické přípravy jsou exkurze. Žáci navštíví v každém ročníku různé typy pekáren, výrobních jednotek, ale i prodejny s pekařským zbožím (rozvoj odborných kompetencí a propojení teorie s praxí).

4. 3. Hodnocení žáků

Základ pro hodnocení žáků tvoří platná legislativa a Klasifikační řád Odborného učiliště a Praktické školy, Hlučín. Při hodnocení žáků se používá slovní hodnocení a numerické hodnocení. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Průběžně sleduje výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky, dovednosti a samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů. Hodnotí se i schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, žákova samostatnost a tvořivost.

V teoretických předmětech příslušný vyučující předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce (formou otevřených úloh nebo testem), ústní zkoušení a praktické práce.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí osvojení si praktických dovedností a návyků. Využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa a také vztah k práci a k pracovnímu kolektivu.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

Hodnocení klíčových kompetencím provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech, posouzením, do jaké míry je zvládá a využívá.

4. 4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

4.4.1 Vzdělávání žáku se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

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

Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP. Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b ŠZ).

4.4.2. Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky). Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky). Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání.

4.4.3. Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. (vždy v platném znění): o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Naše škola je zařazena do sítě speciálních škol, slouží ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, proto se zde vzdělávají žáci se zdravotním postižením, žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá hlavně ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem.

Cíl vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách a řídí se doporučením poradenského zařízení.

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi a řídí se jejich doporučeními:

- Pedagogicko-psychologická poradna Opava, Hlučín, Ostrava;
- Oddělení sociálně-právní ochrany dětí MÚ Hlučín, MÚ Ostrava, MÚ Opava;
- Výchovní poradci základních škol, ze kterých integrované děti přicházejí;
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog;
- Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.

Nadaní žáci:

- za nadaného žáka se považuje žák, který vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech;
- žáky nadané vytipovávají učitelé odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů na základě výsledků vzdělávání vztahujících se k oblasti, ve které žáky vyniká;
- žákům je nabízena účast v různých soutěžích, projektech, jež umožňují srovnání v národním i mezinárodním měřítku, kurzech (získání dílčích kvalifikací) a dále se žáci mohou podílet na organizaci různých společenských, sportovních a jiných akcí;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním:

- při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním (rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova, postavení azylanta atd.) přistupují vyučující k žákům individuálně, respektují a řídí se doporučeními školního poradenského pracoviště, školských poradenských zařízení apod.;
- sociální potřebnost žáků je zohledňována v průběhu celého vzdělávacího procesu;
- podpoře a péči o žáky se sociálním znevýhodněním se věnuje třídní učitelé, učitelé vyučující daného žáka a výchovný poradce;
- škola věnuje pozornost prevenci sociálně patologických jevů;

4. 5. Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č. 410/2005 Sb., doplněna vyhláškou č. 343/2009 Sb.

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

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Řádu odborného výcviku, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy (vždy v platném znění):

Vyhláška č. 57/2010 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků i studentů.

Traumatologický plán OU a PrŠ, umístěním lékárniček první pomoci.

Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.

Zákoník práce.

Vyhláška č. 288/2003 Sb., o pracích zakázaných mladistvým.

Proškolení z poskytování první pomoci.

Proškolení z požární ochrany (zákon 67/2001 Sb., Vyhláška č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentací, umístěním ohlašovy požárů).



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

V odborném výcviku jsou žáci prokazatelně proškolení z předpisů BOZP na začátku každého pololetí a při změně pracoviště OV. Žáci jsou seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena ve Smlouvě o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování, týkající se opatření k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při praktickém vyučování, včetně ochranných opatření, která musí být přijata, zejména s uvedením osobních ochranných pracovních prostředků a k zajištění hygienických podmínek při praktickém vyučování,

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požárními předpisy;
- seznámení s technologickými postupy;
- používání technického vybavení, odpovídajícímu bezpečnostním a protipož. předpisům;
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů;
- vykonávání stanoveného dozoru.

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce, pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

4. 6. Podmínky pro přijetí ke studiu

- Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů;
- splnění povinné školní docházky;
- přednostně jsou přijímáni žáci s úspěšným ukončením devátého ročníku základní školy vyučující podle ŠVP ZV-LMP a žáci se speciálními vzdělávacími potřebami;
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením);
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. Dalším předpokladem je platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

4. 7. Ukončování vzdělávání

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

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy – vyhláška 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Písemná zkouška se skládá z písemného testu, kde žáci formou výběru, volných odpovědí nebo doplňováním správných odpovědí vypracují zadané otázky z odborných předmětů. Limit na vypracování testu je 240 minut.

Praktická zkouška probíhá v odborné učebně a v podmínkách provozu. Součástí zkoušky je vylosování tématu, výpočty spotřeby surovin, příprava a vážení surovin, samostatné technologické zpracování výrobků, obhajoba a degustace; délka praktické zkoušky je stanovena na 1 pracovní den, což činí 7 hodin.

Ústní zkouška obsahuje 25 souborných otázek z technologie a surovin, z nichž si žák jednu vylosuje a po přípravě je zkoušen z každého předmětu zvlášť.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

5. UČEBNÍ PLÁN

učebního oboru Pekařské práce podle RVP 29-51-E/02 Potravinářské práce denní studium			
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	celkem
A. Povinné vyučovací předměty			
<i>Všeobecné vzdělávací předměty</i>			
Český jazyk a literatura	1	1	2
Občanská výchova	1	1	2
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	2	2	4
Základy výpočetní techniky	1	0	1
Celkem VVP	6	5	11
<i>Odborné předměty</i>			
Technologie	3	3	6
Suroviny a výživa	3	3	6
Zařízení závodů	1	1	2
Hospodářské výpočty	0	1	1
Celkem OP	7	8	15
<i>Praktické předměty</i>			
Odborný výcvik-cvičení	3	3,5	6,5
Odborný výcvik	15	17,5	32,5
Celkem praktické předměty	18	21	39
Celkem	32	33	65
B. Nepovinné vyučovací předměty			



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Poznámky k učebnímu plánu

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Při odborném výcviku jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
2. Praktické činnosti jsou realizovány v předmětech Odborný výcvik a Odborný výcvik-cvičení. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích, kde žáci pracují ve skupinách s učitelkou odborného výcviku, nebo při nižším počtu žáků pod dozorem instruktora, kterého metodicky řídí příslušná učitelka odborného výcviku. Předmět Odborný výcvik-cvičení je vyučován v odborné učebně (cvičná kuchyň) a doplněn o návštěvy odborných pracovišť a exkurze.
3. K zařazování nových poznatků a aktuálních otázek může příslušný učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
4. Dělení a slučování hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu se stanovenými předpisy.

Přehled využití týdnu ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku	
	1.	2.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce)	8	8
Závěrečná zkouška	-	-
Celkem	40	40



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP

TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP					
Škola:	Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín, Čs. armády 336/4a, Hlučín				
Kód a název RVP:	29-51-E/02 Potravinářské práce				
Název ŠVP:	Pekařské práce				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání - český jazyk	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Občanský vzdělávací základ	2	64	Občanská výchova	2	64
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika Hospodářské výpočty	2 1	64 32
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Tělesná výchova	4	128
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	2	64	Základy výpoč. techniky	1	32
Technická a technologická příprava	16	512	Technologie Suroviny a výživa Zařízení závodů Odborný výcvik	6 6 2 2	128 128 64 64
Pekařské práce	26	832	Odborný výcvik	37	1120
Disponibilní hodiny	12	384			
Celkem	64	2048		65	2080

6.1. Kurikulární rámce pro jednotlivé oblasti vzdělávání

Požadavky stanovené pro oblasti všeobecného vzdělávání, kromě vzdělávání ekonomického, navazují na minimální doporučenou úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpurných opatření v RVP pro základní vzdělávání (RVP ZV), vřazenou do RVP ZV Opatřeními ministra školství, mládeže a tělovýchovy č. j. MŠMT-28603/2016 s platností od 1. září 2016.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

7. 1. Personální podmínky

Předměty oboru Pekařské práce vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. K dalšímu odbornému rozvoji využívají semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Odborný výcvik probíhá pod odborným vedením učitele odborného výcviku formou skupinové výuky a na smluvních pracovištích pod dozorem instruktora.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce, prevenci patologických jevů zajišťuje Metodik prevence sociálně-patologických jevů.

7. 2. Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, Čs. armády 336/4a, Hlučín. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny standardně (školní tabule, katedra, lavice, židle), některé jsou vybaveny nadstandardně (viz. tabulka), kapacita učeben je 20 žáků. Učebnice jsou žákům vydávány dle požadavku vyučujících. Pro tělesně postižené děti má škola bezbariérový přístup i sociální zařízení.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve sportovní hale a v areálu místní šterkovny. Vybavení haly umožňuje výuku gymnastiky, sálových her, a kondiční přípravu. Vybavení areálu šterkovny umožňuje provádět různé atletické disciplíny, kondiční běh, míčové hry apod.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 10 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na jídlo a oddech.

Praktické vyučování je realizováno v předmětech Odborný výcvik a Odborný výcvik-cvičení. Odborný výcvik je smluvně zajištěn na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob v různých typech pekařských provozních jednotek. Pro výuku je nutné, aby tyto provozovny byly vybaveny vhodným zařízením a inventářem, škola před podpisem smlouvy o zajištění odborné praxe toto vybavení a zařízení kontroluje. Všechna pracoviště splňují hygienické a bezpečnostní požadavky pro výuku žáků.

Předmět Odborný výcvik-cvičení je vyučován v odborné učebně, která je vybavena zařízením pro nácvik základních odborných dovedností – profi hnětací a šlehací stroj, etážová pekařská pec, stolní váha sklonná, elektronická digitální stolní váha, kombinovaný sporák, pekařský pracovní stůl, el. šlehače, základní pekařské nářadí a náčiní aj.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Vzdělávací prostory	Učebny a specializované učebny	Vybavenost prostor
Hlavní budova: „škola“ 1. podlaží	5 odborných učeben pro odborný výcvik oboru pečovatel 2 odborné učebny pro odborný výcvik oboru malíř 1 počítačová učebna	Vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů. 10 ks PC
2. podlaží	1 multimediální učebna Školní jídelna s kuchyní	PC, dataprojektor, interaktivní tabule, pracovní prostor pro výtvarnou a pracovní výchovu, standardní vybavení třídy. Standardní vybavení.
3. podlaží	5 učeben 2 učebny Cvičná prodejna	Standardní vybavení, odborné učební pomůcky, PC s dataprojektorem. Standardní vybavení, odborné učební pomůcky, CD a videotechnika, dataprojektor. Prodejní regály a pult.
Vedlejší budova: „vila“	4 odborné učebny pro cvičení odborného výcviku oborů: kuchař, pekař, cukrář. 1 odborná učebna – stolničení	Vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů, pekařská etážová pec. Standardní vybavení, odborné učební pomůcky.
Vedlejší budova: „odborné učebny“	2 odborné učebny pro učební obor zedník 2 odborné učebny pro učební obor natěrač 1 odborná učebna pro učební obor prodavač 1 odborná učebna pro učební obor pečovatel	Vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů.

Další prostory

Kabinety pro práci učitelů, sborovna s knihovnou a mediální knihovnou, kanceláře, šatny, prostory pro osobní hygienu, společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy. Všechny kabinety a kanceláře jsou vybaveny počítači, jež jsou propojeny školní počítačovou sítí a připojeny na internet.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Při zajištění odborného výcviku na reálných pracovištích spolupracujeme s menšími i velkými pekařskými firmami regionu, se soukromými osobami zabývajících se pekařskou činností a také s některými nadnárodními obchodními řetězci. V současné době spolupracujeme s firmou Albert Ostrava-Dubina, Albert Ostrava-Poruba, pekárna Velička, pekárna M+K Šilheřovice. Případné změny budou uvedeny v příloze. Seznam spolupracujících firem je každoročně upřesňován dle smluvních pracovišť, požadavku trhu práce a sociálních partnerů.

Pro zajištění závěrečných zkoušek pak spolupracující organizace vyšlou svého zástupce do zkušební komise, tzv. odborníka z praxe.

Nedílnou součástí výuky žáků jsou také návštěvy a exkurze pekáren, cukráren, výrobních zařízení a různých typů prodejen, které se zabývají pekárenským sortimentem zboží. Žáci se seznámí s výrobou i odbytem a lépe tak pochopí souvislosti mezi teorií a praxí.

Škola spolupracuje také:

- s Úřadem práce Opava, pobočka Hlučín
- s Národním ústavem pro vzdělávání Praha
- s Centrem pro zjišťování výsledků vzdělávání Praha
- s městem Hlučínem
- s rodiči žáků
- se základními školami v regionu

9. INOVACE ŠVP

ŠVP bude pravidelně vyhodnocován a inovován. Některé věci – např. podmínky vzdělávání (materiální i personální), organizace výuky nebo spolupráce se sociálními partnery mohou být měněny prakticky okamžitě. Obsah vzdělávání bude přehodnocen a případně změněn vždy k 1. září nového školního roku, počínaje prvním ročníkem.

Pokud dojde k podstatným obsahovým změnám, bude vypracován a schválen nový ŠVP. Žák však musí dokončit obor podle takového ŠVP, do kterého byl přijat. Drobné změny, které budou reagovat na situaci ve společnosti a aktuální změny v legislativě či technologiích daného oboru je však třeba zařadit do výuky ihned.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

10. AUTORSKÝ TÝM

Koordinátor tvorby ŠVP:	Ing. Kateřina Stříbná
Ředitel školy:	Mgr. Jindřich Honzík
Vedoucí týmu:	Bc. Šárka Medvecová
Jednotlivé části vypracovali:	Mgr. Milan Kalvar Ing. Ondřej Šenkyřík Mgr. Martin Vilášek Mgr. Karel Komárek Ing. Kateřina Stříbná Mgr. Šárka Peškarová Mgr. Marcela Kirmanová Ing. Lydie Rybářová
Jazyková kontrola:	Mgr. Milan Kalvar
Technické zpracování:	Ing. Kateřina Stříbná

V Hlučíně 30. června 2022