

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace.



ŠVP CUKRÁŘ – CUKROVINKÁŘ

Č.j.: 1201/2025/SOS

platnost od 1.9.2025



OBSAH

OBSAH	1
1.IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2. HISTORIE ŠKOLY.....	4
3. PROFIL ABSOLVENTA.....	5
4. CHARAKTERISTIKA ŠVP	8
5. ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY.....	23
6. UČEBNÍ PLÁN.....	26
7. UČEBNÍ OSNOVY.....	28
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	28
ANGLICKÝ JAZYK.....	42
MATEMATIKA.....	55
OBČANSKÁ NAUKA.....	61
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – EKOLOGIE	68
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – FYZIKA.....	73
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – CHEMIE	76
TĚLESNÁ VÝCHOVA	80
EKONOMIKA.....	90
INFORMATIKA	95
SUROVINY	107
TECHNOLOGIE.....	114
STROJE A ZAŘÍZENÍ.....	123
POTRAVINÁŘSKÁ CHEMIE	128
ODBORNÉ KRESLENÍ.....	134
ODBORNÝ VÝCVIK	137
8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	147

1.IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy,
příspěvková organizace

Adresa: Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy

Zřizovatel: Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Kontakt: tel.257 280 111, web: www.kr-stredocech.cz
Email: posta@kr-s.cz; podatelna@kr-s.cz; epodatelna@kr-s.cz

Kód a název rámcového vzdělávacího programu: 29-54-H/01 cukrář

Název školního vzdělávacího programu: cukrář - cukrovinkář

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň EQF3

Délka a forma vzdělání: 3 roky, denní studium

Jméno ředitele: Mgr. Radek Coufal

Kontakty: tel. 241950776, 241950409, fax. 241 950 300
Email: sekretariat@sosjilove.cz

Platnost ŠVP: 1. 9. 2025

razítko

podpis

PŘEHLED ZKRATEK

RVP	rámcový vzdělávací program	
ŠVP	školní vzdělávací program	
ČJL	český jazyk a literatura	
AJ	cizí jazyk – angličtina	
M	matematika	
ON	občanská nauka	
ZPV E	základy přírodních věd	ekologie
ZPV F		fyzika
ZPV Ch		chemie
TV	Tělesná výchova	
Ek	Ekonomika	
Su	Suroviny	
INFO	Informatika	
Te	Technologie	
SaZ	Stroje a zařízení	
PtCh	Potravinářská chemie	
OK	Odborné kreslení	
OdbV	Odborný výcvik	

2. HISTORIE ŠKOLY

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace

Areál školy se nachází v pěkném, klidném prostředí okrajové části městečka Jílového, které v minulých dobách proslulo těžbou zlata.

V současné době se ve škole připravují žáci na svá budoucí povolání

v denním studiu tříletých učebních oborů zakončených učňovskou zkouškou:

- RVP 29-51-H/01 Cukrář; vyučovaný dle ŠVP cukrář – cukrovinkář
- RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník; vyučovaný dle ŠVP kuchař – číšník a ŠVP kuchař

v denním studiu maturitních oborů

- RVP 68-43-M/01 – Veřejnosprávní činnost
- RVP 16-01-M/01 – Ekologie a životní prostředí

Škola vznikla k 1.9.1979 v objektu bývalého zemědělského učiliště jako zařízení Čokoládoven Praha a učili se zde žáci dvouletého oboru pracovník v potravinářské výrobě a tříletého oboru cukrovinkář.

V roce 1991 získala škola právní subjektivitu. Tato změna znamenala, že učiliště již nespravovaly Čokoládovny, ale zřizovatelem začalo být MZVŽ ČR. V roce 2001 přešla škola pod správu Středočeského kraje.

Právní subjektivita umožnila rozšířit oborovou nabídku učiliště, a tak od roku 1991 se ve škole kromě oboru cukrovinkář a dvouletého oboru pracovník potravinářské výroby začalo vyučovat oboru cukrář. Postupně se zaváděly i další obory jako provoz služeb, prodavač smíšeného zboží, kuchař – číšník, kuchař, od roku 1998 i dvouleté nástavbové studium, umožňující úspěšným absolventům učebních oborů získat maturitu.

Některé obory zanikly, některé máme stále v naší nabídce – viz výše.

Během studia jsou žákům nabízeny lyžařský kurz, kurz studené kuchyně, barmanský kurz a cukrářské kurzy dle nabídky.

Od roku 1995 se učiliště více otevřelo okolí. Škola se začala podílet na výstavách v jílovském muzeu, kde buď samo vystavuje, anebo žáci zabezpečují cateringové služby při různých vernisážích; rozšířila se spolupráce s místní ZŠ i místní radnicí. Své obory škola představuje na různých výstavách – především vánočních a velikonočních v okolí Jílového.

V rámci praxe oboru kuchař – číšník pak škola zabezpečuje cateringové služby při některých akcích v Praze, nebo i mimo Prahu.

V současné době na škole studuje cca 300 žáků. Od roku 2015 probíhá teoretická výuka v nové moderní škole.

3. PROFIL ABSOLVENTA

Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy,
příspěvková organizace
Adresa: Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy
Zřizovatel: Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
Kód a název RVP: 29-54-H/01 cukrář
Název ŠVP: cukrář - cukrovinkář
Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň EQF3
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
ŠVP je určen pro dívky i chlapce

Uplatnění absolventa:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Absolvent bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků a vybraných cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používání strojních zařízení, technických postupech při zhotovování zákusků
- pečuje o stroje a zařízení a provádí jejich běžnou obsluhu a údržbu
- připravuje a uspořádává své pracoviště
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů surovin a hmot a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování zákusků
- dokáže navrhnout zákusek dle příležitosti a přání zákazníka (tvar, suroviny)
- určuje spotřebu základních surovin, normuje zákusky a kalkuluje jejich ceny
- kontroluje kvalitu provedené práce

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné a osobní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a odstraňování vzniklých nedostatků
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostech v regionu, uměl posoudit a zajistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata a výkresy)
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně – právních vztazích
- má základní numerické znalosti
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká, a hledat způsoby jejich řešení

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolvent:

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě
- byl schopen používat prostředky Člověk a digitální svět ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

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

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

ZAČLENĚNÍ ODBORNÝCH KOMPETENCÍ

Odborné kompetence

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

- a) vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- b) dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky
- c) vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- d) prokazovali manuální zručnost při výrobě
- e) uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- f) obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení
- g) využívali marketingových přístupů při balení, etiketizaci a prezentaci cukrářských výrobků
- h) vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- i) dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci provozu cukrárny
- j) zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru

Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, tzn., aby absolventi:

- a) hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem
- b) prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků
- c) kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit

bezpečnost cukrářských výrobků

d) zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy

Digitální kompetence

- Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.
- učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;
- podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání.

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

- a) chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovišti, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- b) znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- c) osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazujícími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- d) 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)
- e) byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při naléhavém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc poskytnout

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolventi

- a) chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- b) dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- c) dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

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

- a) znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- b) 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
- c) efektivně hospodařili s finančními prostředky
- d) nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

4. CHARAKTERISTIKA ŠVP

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace
Adresa:	Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy
Kód a název RVP:	29-54-H/01 cukrář
Název ŠVP:	cukrář - cukrovinkář
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem Kvalifikační úroveň EQF3
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělání:

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělání ve škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro obor cukrář. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

Přijímání ke vzdělání se řídí zákonem č.561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů

Způsob ukončení vzdělání:

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

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se vždy po týdnu střídá teoretické vyučování a praktické vyučování. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a z části i na smluvních pracovištích právnických i fyzických osob, s kterými je uzavírána smlouva vždy na jeden školní rok. Výuka na smluvních pracovištích probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolován zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Žáci se pravidelně účastní různých prezentačních akcí u různých firem.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění 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.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků pro práci cukráře, který bude schopen samostatně vyrábět běžný sortiment zákusků a dortů a zároveň bude schopen vyrobit i cukrovinkářské výrobky a získat všeobecné a odborné vědomosti, manuální a intelektové dovednosti, potřebné k výkonu povolání cukrář.

Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v daném regionu. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro další celoživotní vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a jejich vlastnostech, přehledu o surovinách a jejich technologickém zpracování v různých typech provozů, získání znalostí o skladování a bezpečnosti potravin a o získání znalostí o povinnostech a bezpečnosti práce pracovníka v potravinářském provozu. Obsah odborných předmětů je předmětově koordinován s odborným výcvikem.

Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností.

V teoretickém i odborném vyučování jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování, k práci v kolektivu a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Ekologická (nebo dnes environmentální) výchova se prolíná celým vzdělávacím procesem. V druhém ročníku mají žáci v rámci předmětu základy přírodních věd ekologii a během celé doby studia jsou vedeni k nutnosti třídit odpady (škola je vybaveno koši a kontejnery na tříděný odpad), nutnosti chovat se šetrně k přírodě (úklid areálu i okolí, každoroční projekt „Den země“, který je zaměřen na ekologickou osvětu ap.). V odborných předmětech se žáci učí a v odborném výcviku získávají dovednosti, jak šetřit suroviny a jak nakládat s odpady.

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 výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností s ohledem na charakter 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 (v hodinách, ale i příprava referátů a jejich prezentace), na podporování osobní zodpovědnosti a samostatnosti (příprava a prezentace svých vědomostí), schopnost kooperace a týmové spolupráce, sebehodnocení žáků s poznáním svých možností. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva – vzorky surovin, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, exkurze, zvukové nahrávky a prezentace. K procvičení a upevnění učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují Digitální kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, filmových a divadelních představení, odborné exkurze a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Odborné 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. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevnování praktických návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o kurzy, exkurze a výstavy. Speciální kurzy – např. kurz vyřezávání ovoce nebo kurz speciální cukrařiny - jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na zajištění akcí školy – rauty, předváděcí dny v jílovském muzeu a okolí apod. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Hodnocení žáků

je vyjádřeno klasifikací nebo slovně nebo kombinací obou způsobů. O použití hodnocení rozhodne ředitel školy.

Hodnocení žáků se řídí Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu a která uvádí kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků a stanovují podmínky pro klasifikaci v náhradním termínu.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. K hodnocení žáka se využívají různé druhy zkoušek – písemné práce, práce v hodině (samostatná i skupinová), ústní zkoušení, prezentace připravené domácí práce apod. Učitel sleduje průběžný 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 a dovednosti, samostatnost

při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

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

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

Rozvíjení klíčových kompetencí

Během studia je žák veden k tomu, 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 měl možnost 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. Uplatňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede ke vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační schopnosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím DIGITÁLNÍCH KOMPETENCÍ. Oblast DIGITÁLNÍCH KOMPETENCÍ je zaměřena nejen na osvojení práce s těmito technologiemi, ale také na vhodné 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 kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia

Přehled uplatňování klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovit potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že absolventi by měli:
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické učení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.),
- pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

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

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

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 a komunikační situaci v projevech mluvených i samých a vhodně se prezentovat

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb
- a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. 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 k prohlubování svých jazykových dovedností

Personální a sociální kompetence

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

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

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života;

digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolventi by měli

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), a vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztahů

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi by 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; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady

- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak v oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence

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

- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Začlenění 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 a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků a předmětů.

Téma Občan v demokratické společnosti

Napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Do výuky jsou zařazována témata k pochopení postavení člověka ve společnosti. Zejména v prvním ročníku je kladen důraz na formování postojů žáků tak, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si. Zejména z důvodu potřeby vytvoření spolupracujícího kolektivu je v prvním ročníku zařazen poznávací pobyt.

Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek či nebezpečí šikany.

Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové si jsou vědomi, že všichni vytváří image školy, které je prezentováno na 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, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnost člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Zejména řízeným rozhovorem v různých předmětech si žáci uvědomují souvislosti 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 a možnostech profesního růstu v něm. Ve třetím ročníku je zařazena exkurze na úřad práce a jsou procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání životopisu, motivačního dopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů apod.

Člověk a digitální svět

Realizace tématu

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně a tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpurný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.

- V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci vhodným způsobem vzhledem ke komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.
- Ve společenskovedním vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, aby získávali a hodnotili informace z různých zdrojů.
- V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.
- Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení.
- V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby při tvořivých činnostech byli schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování

výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.

- Oblast vzdělávání pro zdraví vybaví žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a k bezpečnému používání digitálních technologií.
- Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.
- V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům, např. k daňovým evidenčním povinnostem.
- V odborné oblasti jsou žáci vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;
- znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých¹ a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;
- při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; byli si vědomi neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních;
- navrhovali taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie;
- rozeznávali běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradili si s ní, v případě závažného problému vyhledali pomoc;
- vytvářeli a upravovali digitální obsah v různých formátech, vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků;
- pozměňovali, vylepšovali obsah nebo ho zapracovávali do stávajících děl s cílem vytvořit

- nový obsah v různých formátech;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
 - přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
 - komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
 - sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním - se nemění.

Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Využívání ICT ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutné přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování. Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jaké podpůrné nebo kompenzační technologie a produkty žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni je využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka. Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodněného žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, případně dalších odborných pracovišť, která se zabývají specializovanými technologiemi pro zdravotně znevýhodněné.

Výrobci prostředků informačních a komunikačních technologií vycházejí vstříc zdravotně znevýhodněným osobám a upravují tyto prostředky pro jejich specifické potřeby. Tělesně a zrakově postiženým lidem je k dispozici široké spektrum hardwarových a softwarových produktů, které usnadňují používání osobního počítače a umožňují jim tak komunikaci se světem, pomáhají jim vzdělávat se i pracovat. V oblasti hardwaru byly vyvinuty pomůcky pro jednodušší ovládání klávesnice počítačů, nahrazení části klávesnice pohybem myši, úpravy ovládání monitorů a nastavení tiskáren, řada přístrojů je nastavována vzdáleně prostřednictvím připojení k síti. Při potížích s používáním standardního rozvržení klávesnice (QWERTZ) se používá rozložení klávesnice typu Dvorak. Existují tři rozložení klávesnice typu Dvorak: pro psaní oběma rukama, pro psaní pouze levou rukou a pro psaní pouze pravou rukou. K použití těchto funkcí.

není zapotřebí žádné zvláštní vybavení. Bylo vyvinuto alternativní vstupní zařízení, jako je jednoduchý vypínač nebo vstupní zařízení ovládané nádechem a výdechem pro osoby, které nemohou používat myš ani klávesnici.

Pro potřebu nevidomých a slabozrakých byla vyvinuta komplexní řešení, která umožňují realizovat vstup i výstup dat pomocí externího zařízení pracujícího s Braillovým písmem, navíc v kombinaci s hlasovým výstupem.

V oblasti softwaru má většina operačních systémů již zabudované usnadňující funkce. Tyto funkce pomohou lidem, kteří mají problémy s používáním klávesnice nebo myši, jsou mírně zrakově postižení, či osobám s poškozeným sluchem. Usnadňující funkce je možné nainstalovat spolu s operačním systémem, nebo je lze přidat později z instalačního disku. Vzhled a chování prostředí operačních systémů lze vzhledem k různým omezením zraku a pohybu upravit rovněž pomocí ovládacích panelů a dalších vestavěných funkcí. Patří sem například nastavení barev a velikostí ikon a písma, hlasitosti a chování myši a klávesnice.

Mezi podpůrné aplikace dostupné pro běžné operační systémy patří například:

- programy pro osoby s postižením zraku, které mění barvu informací na obrazovce nebo informace na obrazovce zvětšují;

- programy pro nevidomé nebo osoby, které nemohou číst; tyto programy zprostředkují informace z obrazovky na externí zařízení v Braillově písmu nebo je převádějí do syntetizované řeči;
- programy, které dovolují „psát“ pomocí myši nebo hlasu;
- software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze; tento software umožňuje rychlejší zadávání textu s menším počtem úhozů na klávesnici.

Přehled začleňování průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Charakteristika tématu

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si věcné a normativní stránky jednání odpovědného občana.

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Přínos tématu k naplňování RVP

K odpovědnému a demokratickému občanství je třeba mít dostatečně rozvinuté Digitální kompetence (komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi.), proto je jejich rozvíjení při výchově k demokratickému občanství velmi významné.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku

byli připraveni si klást existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení

hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní

byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci

dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení

byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech

vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a k jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, **podněcuje** aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jeho odborným vzděláváním poukazuje na vlohy pracovní činnosti na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Přínos tématu k naplňování cílů RVP

Přínos tématu je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení
- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

Člověk a svět práce

Charakteristika tématu

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebeprezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;

- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebezprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

Individuální příprava na pracovní trh

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce
- formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
- informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Přínos tématu k naplňování cílů RVP

Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělání zejména v rozvoji následujících obecných kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit
- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- verbální komunikace při důležitých jednáních
- písemné vyjadřování při úřední korespondenci

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáky k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- zorientovat žáky ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit je hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- naučit žáky písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potencionálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit žákům základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců i základní aspekty soukromého podnikání, naučit je pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat žáky ve službách zaměstnanosti, přivést je k účelnému využívání jejich informačního zázemí

Digitální kompetence

Charakteristika tématu

Jedním z nejvýznamnějších procesů probíhajících v současnosti v ekonomicky vyspělých zemích je budování tzv. informační společnosti. Informační společnost je charakterizována podstatným využíváním digitálního zpracování, přenosu a uchování informací. Technologickou základnou této proměny je využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií.

V době budování informační a znalostní společnosti je vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích nejen nezbytnou podmínkou úspěchu jednotlivce, ale i celého hospodářství. Ze zpracování informací prostředky informačních a komunikačních technologií se stává také významná ekonomická aktivita. Digitální kompetence stále více pronikají i do tradičních sektorů, tj. do průmyslu, zemědělství, prostupují občanskými a společenskými aktivitami, jsou součástí využití volného času. Tento vývoj přináší nové pracovní příležitosti a zásadně ovlivňuje charakter společnosti – dochází k přesunu zaměstnanosti nejen do oblasti práce s informacemi, ale i do oblasti služeb obecně. Vyhledávání, zpracování, uchování i předávání informací se stává prakticky nezávislé na časových, prostorových, či kvantitativních omezeních.

Digitální kompetence již v současnosti pronikají nejenom do všech oborů, ale také do většiny činností, a to bez ohledu na intelektuální úroveň, na které jsou vykonávány; je tedy zcela nezbytné promítnout požadavky na práci s prostředky informačních a komunikačních technologií do všech stupňů a oborů vzdělání.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen přípravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívat jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Přínos tématu k naplňování cílů RVP

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání a pracovat s informacemi získanými pomocí informačních a komunikačních technologií

Mimovyučovací aktivity podporující záměr školy:

Žákům jsou nabízeny různé aktivity podporující všeobecné (sportovní) i odborné dovednosti. V rámci sportovních aktivit je žákům pravidelně nabízen adaptační kurz na začátku prvního ročníku a později lyžařský výcvik a případně i vodácký výlet. V rámci aktivit během školního roku pořádáme Den Země a Branný den. Žáci se také mohou zapojit do humanitárních sbírek. Své odborné dovednosti mohou podpořit účastí v nabízených kurzech – kurz kávy, kurz vyřezávání ovoce, barmanský kurz a kurz studené kuchyně. Žákům jsou nabízeny i některé výstavy v České republice, ale i v zahraničí.

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004Sb. a vyhláškou MŠMT č.27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Poskytování poradenských služeb probíhá v souladu s vyhláškou č. 607/ 2020 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních.

Pojmem žáci se speciálními vzdělávacími potřebami označujeme v souladu se školským zákonem vzdělávající se jedince, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí *podpůrných opatření*. Jedná se o nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách, které odpovídají zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka, a které těmto žákům bezplatně poskytuje škola a školské zařízení.

Ve škole se vzdělávají 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.

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, přepisovatele 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 přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Po-

čet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze č. 1 k vyhlášce. 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).

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení
- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem
- k individuálním obtížím jednotlivců
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.)
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků (jak rodičů žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních či učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči) a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole)
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením; se specifiky vzdělávání žáků se SVP a přístupu k nim je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat jejich praktická výuka, a zejména instruktora dané skupiny
- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a dle stupně jejich poruchy je k nim uplatňován individuální přístup, dle potřeb je jim připravován plán pedagogické podpory, popřípadě se vzdělávají podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá především 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 třídním učitelem ve spolupráci s výchovným poradcem a případně i s vychovateli DM.

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je vypracován na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení individuální vzdělávací plán. Cíl vzdělávání těchto žáků je zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a specifické formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné klíčové i odborné kompetence a našli své uplatnění na trhu práce.

Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní, těhotné žákyně, žáci pečující o dítě,

mimořádně nadaní žáci apod.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o SVP žáků, které učí; třídní učitelé jsou informováni podrobně.

Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:

- PPP – dle bydliště žáka
- Oddělení sociálněprávní ochrany dětí dle bydliště žáka (OSPOD)
- Výchovní poradci ze ZŠ odkud integrovaní žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování

V případě nadaného žáka bude při jeho vzdělávání postupováno dle dohody se zákonným zástupcem a žákem tak, aby bylo rozvíjeno nadání žáka v co nejvyšší míře. Pro žáka lze i připravit individuální plán, pomocí kterého by mohl být i zařazen do vyššího ročníku, případně jeho nadání rozvíjet v zapojení žáka do různých znalostních soutěží apod. V případě potřeby bude využito konzultační pomoci PPP a dalších obdobných institucí.

5. ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace
Adresa:	Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
Délka a forma vzdělání:	3 roky, denní studium
Kód a název RVP:	29-54-H/01 cukrář
Název ŠVP:	cukrář - cukrovinkář
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem Kvalifikační úroveň EQF3
Délka a forma vzdělání:	3 roky, denní studium

Organizační podmínky:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se vždy po týdnu střídá teoretické vyučování a praktické vyučování. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

Odborný výcvik oboru cukrář – cukrovinkář je zajištěn na dílně školy a část odborného výcviku je realizována v souladu s §65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o zajištění cvičení z odborného výcviku. Smlouva je uzavírána vždy na jeden rok. Tento systém žákům umožňuje seznámení i s jinými provozy, než které znají ze školy. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována zástupcem ředitele pro odborný výcvik (obsah odborného výcviku, docházka, chování žáků).

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je Školní řád školy. Školní řád stanovuje zásady chování žáků v teoretickém vyučování i na odborném výcviku, obsahuje práva a povinnosti žáků, jeho přílohou jsou pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání.

Zásady chování na domově mládeže řeší Řád domova mládeže.

Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni se s těmito řády seznámit a řídit se jimi. (Zaměstnanci se ještě musí řídit Pracovním řádem školy).

Seznámení žáků s těmito řády a proškolení BOZP probíhá vždy na začátku školního roku první vyučovací den a záznam o poučení je uveden v třídních knihách, opakovaně pak v březnu daného školního roku.

Personální podmínky

Předměty v oboru cukrář – cukrovinkář vyučují převážně učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí (pokud některý z pedagogů tuto způsobilost nespĺňuje, je mu umožněno studium k získání potřebné způsobilosti). Jedná se o zkušené pedagogy s dlouholetou pedagogickou praxí.

Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností, které jsou nabízeny např. Pedagogickými centry. Odborné znalosti si doplňují samostudiem a návštěvami odborných seminářů a výstav.

Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

zajišťuje ve škole výchovný poradce, péči o žáky ohrožené patologickými jevy zajišťuje metodik prevence.

- Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:
- PPP – dle bydliště žáka
- Oddělení sociálněprávní ochrany dětí dle bydliště žáka (OSPOD)
- Výchovni poradci ze ZŠ odkud integrovaní žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování

Materiální podmínky

Škola sídlí v areálu, který obsahuje budovu školy, školní jídelny, ředitelství a dílen a domov mládeže.

Teoretické vyučování

probíhá v šesti kmenových učebnách umístěných v nové budově školy. Všechny třídy jsou vybaveny datovým projektorem nebo interaktivní tabulí. Ve škole je jazyková učebna, PC učebna a tělocvična.

Škola má bezbariérový přístup.

Škola má v budově ředitelství zřízenou moderní chemickou laboratoř.

Odborný výcvik

probíhá na vlastních pracovištích školy – prostorné cukrářské dílně a je doplněn praxí na smluvních pracovištích.

Vlastní dílny jsou vybaveny strojním zařízením na běžnou cukrářskou výrobu, a na víc jsou vybaveny i zařízením umožňujícím zařazení cukrovinkářských témat (dražovací kotle, kandytářský stůl a lis, formy na čokoládu,...).

Celé dílny jsou doplněny samostatným prostorem pro výtluč vajec a chladícím skladem.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd.

Škola má i vlastní domov mládeže, ve kterém umožňuje ubytování svých žáků. Tito žáci mají zajištěnou celodenní péči a celodenní stravování.

Žáci jsou ubytováni ve dvou až čtyřlůžkových pokojích.

Ve svém volném čase mohou využívat klubovnu, která je vybavena TV, videem, DVD a PC, která jsou připojená na internet, a malou posilovnu, která je vybavena základními posilovacími stroji. Dále mohou využívat venkovní plochy areálu k různým míčovým hrám (volejbal, fotbal, líný tenis, stolní tenis).

I pro domov mládeže již existuje návrh rekonstrukce.

Ve škole se vzdělávají nejvíce žáci z regionu Prahy – západ a Prahy. Dostupnost školy je zajištěna pražskou integrovanou dopravou.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i odborného 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., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejsou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými pomůckami, jejichž používání se důsledně kontroluje.

Je zpracována metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro odborný výcvik i teoretické vyučování. Na začátku školního roku jsou žáci prokazatelně dle této osnovy proškoleni a během školního roku probíhají ještě další opakovaná školení u odborného výcviku vždy při práci s novým strojním zařízením, kde jsou zároveň seznámeni s obsluhou těchto strojů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné i tyto předpisy:

- seznámení s rozmístěním objektů a umístění lékárniček první pomoci
- zákoník práce č. 262/2006 Sb.; v platném znění
- vyhláška č. 64/2005 Sb., o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů v platném znění
- traumatologický plán školy
- zákon č. 309/2006 Sb., kterým se stanoví další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví zaměstnanců při práci v platném znění
- nařízení vlády č.378/2001 Sb.; kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů v platném znění
- vyhláška č. 180/2015 Sb., o pracích a pracovištích v platném znění
- proškolení z poskytování první pomoci
- proškolení z požární ochrany vycházející ze zákona č.133/1985 Sb. v platném znění a vyhlášky č. 246/2001 Sb. v platném znění

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i odborném vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP a PO smluvně ošetřena v souladu s ustanovením zákona č. 262/2006 Sb. v platném znění.

6. UČEBNÍ PLÁN

Rozpis hodin cukrář

cukrář předměty	1. ročník		2. ročník		3. ročník		celkem	
	týdně	ročně	týdně	ročně	týdně	ročně	týdně	ročně
ČJL	2	66	2	66	2	60	6	192
AJ	2	66	2	66	2	60	6	192
M	1,5	49,5	2	66	2	60	5,5	175,5
ON	1	33	1	33	1	30	3	96
ZPV	2	66	1	33	0	0	3	99
TV	1	33	1	33	1	30	3	96
Ek	1	33	1	33	1	30	3	96
INFO	1	33	1	33	1	30	3	96
Sur.	2	66	1	33	1	30	4	129
Tech	2	66	2,5	82,5	2,5	75	7	223,5
SaZ	0		1	33	1	30	2	63
PCh	0		1	33	1	30	2	63
OK	1	33	0	0	0		1	33
								1554
celkem teorie	16,5	544,5	16,5	544,5	15,5	465		1554
OV	15	495	17,5	577,5	17,5	525	50	1597,5
							98,5	3151,5

Všechny uvedené předměty jsou povinné.

Kurikulární rámec pro jednotlivé oblasti vzdělávání jsou transformovány do jednotlivých předmětů, které jsou vyučovány.

Přehled využití týdnů ve školním roce	1.ročník	2. ročník	3. ročník
---------------------------------------	----------	-----------	-----------

6.6.2017				ŠVP	cukrář							
RVP	min.týd	celkem		1r 33týd.	2r 33týd.	3r 30týd.	týdně	cel.týd.	celkem	celkem		
český jazyk	3	96	ČiL	(33) 1	(33) 1	(30) 1	3	3	96	96		
cizí jazyk	6	192	AJ (1 jaz.)	(66) 2	(66) 2	(60) 2	6	6	192	192		
společ.vědní	3	96	ON	(16,5) 0,5	(16,5) 0,5	(15) 0,5	1,5		48	0		
			ČiL	(16,5) 0,5	(16,5) 0,5		0	1	33	0		
			Ek		0	(15) 0,5	0,5		15	0		
						celkem		3	96	96		
přírod.vz	3	96	ZPV CH E	(16,5) 0,5	(33) 1		0	1,5	49,5	0		
			ZPV F	(16,5) 0,5			0	0,5	16,5	0		
			PtCh		(16,5) 0,5	(15) 0,5	1		31,5	0		
						celkem		3	97,5	97,5		
matematické	3	96	M	(33) 1	(33) 1	(30) 1	3	3	96	96		
estet.vzd	2	64	ČiL		(16,5) 0,5	(15) 0,5	1		31,5	0		
			ON	(16,5) 0,5	(16,5) 0,5		0	1	33	0		
						celkem		2	64,5	64,5		
vzděl.pro zdraví	3	96	TV	(16,5) 0,5	(33) 1	(30) 1	2,5		79,5	0		
			Su	(16,5) 0,5			0	0,5	16,5	0		
						celkem		3	96	96		
IKT	3	96	IKT	(33) 1	(33) 1	(30) 1	3	3	96	96		
Ekonomika	2	64	Ek	(33) 1	(33) 1		0	2	66	66		
Technická a technolog.příprava	14	448	PtCh		(16,5) 0,5	(15) 0,5	1		31,5	0		
			SaZ		(33) 1	(15) 0,5	1,5		48	0		
			Te	(33) 1	(16,5) 0,5	(15) 0,5	2		64,5	0		
			Su	(16,5) 0,5		(30) 1	1,5		46,5	0		
			OK	(33) 1			0	1	33	0		
			OdbV	(82,5) 2,5	(82,5) 2,5	(60) 2	7		225	0		
						celkem		14	448,5	448,5		
Výroba a odbyt	35	1120	Su	(33) 1	(33) 1		0	2	66	0		
			Te	(33) 1	(66) 2	(60) 2	5		159	0		
			SaZ			(15) 0,5	0,5		15	0		
			OdbV	(297) 9	(330) 10	(240) 8	27		867	0		
			TV	(16,5) 0,5			0	0,5	16,5	0		
						celkem		35	1123,5	1123,5		
disp.hod.	19	608	M	(16,5)0,5	(33) 1	(30) 1	2,5		79,5	0		
			Ek		0	(15) 0,5	0,5		15	0		
			OdbV	(115,5)3,5	(165) 5	(225) 7,5	16		505,5	0		
			ČiL	(16,5) 0,5		(15) 0,5	1		31,5	0		
			ON		0	(15) 0,5	0,5		15	0		
			ZPV CH F	(16,5) 0,5	(16,5) 0,5		0	1	33	0		
						celkem		21,5	679,5	679,5		
								98,5	98,5			3151,5

Transformace RVP do ŠVP

Informatické vzdělávání pro jednotlivé oblasti vzdělávání jsou transformovány do jednotlivých předmětů, které jsou vyučovány.

V ŠVP je zařazena jako cizí jazyk pouze angličtina. Další cizí jazyk zařazen není.

Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	7	6
Závěrečná zkouška	-	-	4
Celkem týdnů	40	40	40

7. UČEBNÍ OSNOVY

Vychází z jednotlivých obsahových okruhů RVP.
 Zkratkami v pravém sloupci jsou uvedeny mezipředmětové vztahy.

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Ročník 1.-3.

Počet hodin
 1. ročník 66
 2. ročník 66
 3. ročník 60
 celkem 192

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke sdělenému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.</p> <p>Obecným cílem <u>jazykového vzdělávání</u> je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyk jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Obecným cílem <u>literárního vzdělávání</u> je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání i prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p>
--------------	---

	<p>Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.</p>
<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání, Společensko – vědní vzdělávání.</i></p> <p>Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární výchova a naopak literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, získali přehled o kulturním dění, uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury, přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální a kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.</p> <p>Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty <i>občanská nauka, cizí jazyk, DIGITÁLNÍCH KOMPETENCÍ, a odborné předměty.</i></p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné práce, učení v životních situacích, skupinové práce žáků, doplňování testů, literární tajenky, soutěže.</p> <p>Vyhledávání informací v odborných publikacích (Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov), na internetu.</p> <p>Četba a interpretace konkrétních ukávek z literárních děl, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech, dramatisace uměleckého textu, návštěva divadelních představení, muzea, místní knihovny.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Pravidly pro hodnocení vzdělávání žáků, které je přílohou Školního řádu školy. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům. Využíváno numerické hodnocení v některých případech slovní hodnocení, zvláště u slohových prací a mluvních cvičeních.</p> <p>V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce za rok. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí. Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolní činnosti – dDigitálních kompetenciáty, testy, písemné práce.</p> <p>V konečném hodnocení se promítá rovněž celkový přístup žáka ke studiu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivita při hodině, referáty.</p>

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p><u>Digitální kompetence</u> Digitální technologie hrají významnou roli ve výuce českého jazyka v učebních oborech. Žáci se učí používat textové editory pro vytváření a úpravu textů a práci s jednoduchými dokumenty, jako jsou formuláře a zprávy. Technologie usnadňují přístup k informačním zdrojům, a proto musíme podporovat rozvoj schopnosti kriticky vyhodnocovat získané informace. Důraz je kladen na správné používání češtiny v elektronické komunikaci a na práci s digitálními platformami, které jsou důležité pro budoucí profesní život.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. Naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí. Zpracovat věcně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní i jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat přitom adekvátních stylistických a jazykových prostředků. Zaznamenat písemně podstatné myšlenky. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><u>Občanské kompetence</u> Dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí Uvědomovat si vlastní kulturní, národní identitu, uznávat tradice a hodnoty svého národa. Chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu.</p> <p><u>Sociální kompetence</u> Snaží se pracovat společně i v týmu. Kriticky hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednost, meze i nedostatky a pracuje sám na sobě. Reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí. Mají odpovědný vztah ke svému zdraví.</p> <p><u>Personální kompetence</u> Snaží se o efektivní učení, uznává autoritu nadřízených, přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. Umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, porozumí zadanému úkolu a získá informace potřebné k jeho řešení. Přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly.</p> <p><u>Kompetence k učení</u> S porozuměním poslouchají mluvené projevy a pořizují si poznámky. Uplatňují různé způsoby práce.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">– vedeme žáky k základní práci s textovými editory, kde se učí vytvářet a upravovat jednoduché texty, jako jsou dopisy nebo krátké zprávy;– podporujeme žáky v používání digitálních nástrojů pro vytváření jednoduchých dokumentů nebo základních prezentací;– učíme žáky vyhledávat, ověřovat a využívat informace z dostup-
--	--

	<p>ných digitálních zdrojů, jako jsou internetové vyhledávače a jednoduché online encyklopedie;</p> <p>Průřezová témata: <u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií a využívají masová média pro různé potřeby, váží si materiálních a duchovních hodnot. <u>Člověk a svět práce</u> Žáci se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních. <u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Dokáží esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.</p>
--	--

1. ročník

(2hod. týdně – 66 hod)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ - se orientuje v soustavě jazyků - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se - v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví/ průběžně/ - charakterizuje podstatná jména, vyhledává v textu, rozlišuje druhy - vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu - charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy, vysvětlí jejich funkci - ve větě, umí určovat jejich mluvnické kategorie <ul style="list-style-type: none"> - přiřadí př. jménům ke vzorům s ohledem na správnou koncovku, rozlišuje a vytvoří tři stupně přídavných jmen - charakterizuje, vysvětlí funkci zájmen ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen 	<p>Mluvnice</p> <p>Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy prověrka znalostí</p> <p>Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky vývojové tendence současné češtiny</p> <p>Hlavní principy českého pravopisu y/i po obojetných souhláskách pravopis u, ů, ú pravopis skupin bě, vě, pě/bje, vje, pje pravopis skupin mě/mně pravopis předpon s-, z-, vz-, a předložek s (e), z (e)</p> <p>Slovní druhy a jejich klasifikace</p> <p>podstatná jména přídavná jména</p>	<p>ON AJ 1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

<ul style="list-style-type: none"> - s ohledem na jejich pravopisné normy - charakterizuje tento slovní druh, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky - správně je používá v písemném a mluvním projevu - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ - dokáže je prakticky používat - pěstuje přesnost a kulturu jazyka - zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - používá kultivované vyjadřování - zamýšlí se nad významem a strukturou slov - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	<p>zájmena číslovky</p> <p>Jazykové příručky zásady práce s nimi pravidla českého pravopisu a práce s nimi</p> <p>Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma</p> <p>Slovo, základní způsoby tvoření slov</p>	<p>1</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci slohotvorných činitelů - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu - připravuje se na aktivní účast na společenském dění - vhodně se prezentuje - zdokonaluje kulturu osobního projevu - osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - učí se vnímat a poslouchat partnera - argumentuje a obhajuje svá stanoviska - vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - chápe podstatu vypravování - je schopen srozumitelně a souvisle reprodukovat text - objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným, ví, kdy je (ne)vhodné daného vyjádření (ne)užít - je schopen rozvíjet fantazii - samostatně zpracovává informace - vystihne charakteristické znaky různých 	<p>Sloh</p> <p>Podstata slohu, slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní</p> <p>Funkční styly</p> <p>Styl prostě sdělovací charakteristika stylu projevy prostě sdělovací a jejich základní znaky, postupy a prostředky osnova vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené neverbální komunikace vyjadřování krátké informační útvary: zpráva, objednávka, oznámení, reklamace, inzerát a odpověď na něj,</p>	<p>TE SU EK ZPV - E 1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>4</p>

<p>druhů textu a rozdíly mezi nimi</p>	<p>reklama, její funkce, propagační prostředky a jejich vliv na životní prostředí</p> <p>Vypravování</p> <p>vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice</p> <p>stavba vypravování</p> <p>charakteristické jazykové prostředky</p> <p>Práce s textem</p> <p>četba a interpretace literárního textu</p> <p>techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní)</p> <p>orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</p> <p>Písemná slohová práce</p>	<p>2</p> <p>1</p>
<p>zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ</p> <p>vysvětlí nutnost sebevzdělávání</p> <p>má přehled o knihovnách a jejich službách</p> <p>vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, a přistupuje k nim kriticky</p> <p>vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</p> <p>klasifikuje literární druhy</p> <p>rozlišuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>prohloubí si poznatky o nejstarších dílech světové literatury</p> <p>uvědomí si stále aktuální odkaz těchto děl</p> <p>vyjádří vlastní prožitky z daných děl</p> <p>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</p> <p>uvede hlavní literární směry a jejich</p>	<p>Literatura</p> <p>Úvod do literárního učiva 1. ročníku</p> <p>beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení</p> <p>umění jako specifická výpověď o skutečnosti</p> <p>aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého. V tradiční i mediální podobě</p> <p>Kulturní instituce v ČR a regionu</p> <p>knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</p> <p>Základy teorie literatury</p> <p>podstata a funkce literatury</p> <p>literární druhy a žánry textu</p> <p>Nejstarší literární památky</p> <p>starověké písemnictví</p>	<p>ON</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>4</p> <p>4</p>

<p>významné představitele v české a světové literatuře</p> <p>samostatně vyhledává informace v této oblasti</p> <p>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</p> <p>postihne sémantický význam textu</p>	<p>Bible</p> <p>vybraní autoři a díla</p>	3
	<p>Antické Řecko a Řím</p> <p>literatura, vzdělanost, mytologie</p> <p>vybraní autoři a díla</p>	
	<p>Středověká literatura</p> <p>orientální</p> <p>Korán</p> <p>evropské národní eposy</p> <p>žánry, legendy</p> <p>románský a gotický sloh</p>	3
	<p>Nejstarší památky na našem území do 14. století (staroslověnské, latinské, české)</p> <p>kroniky</p> <p>svatováclavské legendy</p> <p>příchod Cyrila a Metoděje na naše území</p>	3
		5
	<p>Husitská tvorba</p> <p>charakteristika období</p> <p>Mistr Jan Hus</p>	1
	<p>Humanismus a renesance ve světě</p> <p>charakteristika uměleckého stylu</p> <p>vybraní autoři a díla</p>	1
	<p>Český humanismus (cestopisy)</p> <p>vybraní autoři a díla</p>	
	<p>Pobělohorská literatura</p> <p>exulantská literatura</p> <p>domácí literatura</p> <p>Jan Ámos Komenský</p>	4
<p>Baroko</p> <p>charakteristika uměleckého stylu ve světě</p> <p>na našem území</p>	5	

	Klasicismus s osvícenství charakteristika období a umělec- kého stylu vybraní autoři a díla	
--	--	--

2. ročník

(2hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem – zná základní pravopisná pravidla psaní velkých písmen, dokáže je aplikovat v písemném projevu – objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem – řídí se zásadami spisovné výslovnosti – zná zásady kultury osobního mluveného projevu a učí se vyjadřovat a vystupovat v souladu s těmito zásadami (vhodně se prezentuje) – uplatňuje kulturu osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, ví, jak se vhodně prezentovat při oficiálním jednání – učí se vyjadřovat věcně správně, jednoduše, srozumitelně a souvisle – je veden k tomu, aby se učil naslouchat partnerovi – rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci – rozezná větu jednoduchou od souvětí – určí základní mluvnické kategorie sloves – vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití – aplikuje v praxi – vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy 	<p>Mluvnice</p> <p>Hlavní principy českého pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none"> – psaní velkých písmen – shoda podmětu s přísudkem <p>Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</p> <p>Komunikace, jazyková a řečová kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> – ústní projevy (nepřipravené, připravené) – přednes, prezentování <p>Tvarosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> – skloňování, časování – shrnutí určování gramatických kategorií a vzorů – gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce <p>Druhy vět podle obsahu</p> <ul style="list-style-type: none"> – věta oznamovací, tázací, žádací a zvolací <p>Psaní čárek ve větě jednoduché</p> <p>Slovesa</p> <ul style="list-style-type: none"> – určování kategorií – význam ve větě 	<p>TE</p> <p>SU</p> <p>ON</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě – orientuje se v rozvrstvení slovní zásoby – rozlišuje slova spisovná a nespisovná – používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie 	<p>Neohebné slovní druhy</p> <p>Národní jazyk a jeho útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> – stylové rozvrstvení slovní zásoby <p>Odborná terminologie slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání</p>	<p>2</p> <p>1</p>
<ul style="list-style-type: none"> – objasní znaky stylu, rozliší jednotlivé druhy (hlavně úřední dopis s ohledem na zvolený učební obor) – sestaví jednoduchý úřední dopis a žádost (posoudí vhodnost obsahu i formy) – vystihne charakteristické znaky těchto projevů – rozliší jednotlivé typy – vysvětlí funkční styl a jeho prostředky – umí vytvořit zprávu, oznámení, inzerát a odpověď na ně – objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky – chápe důležitost přesnosti, logické uspořádanosti a přehlednosti popisu – je schopen praktického využití popisu (příprava pokrmů) – odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového – terminologie – dokáže rozlišit a vytvořit charakteristiku vnější a vnitřní – dokáže rozlišit a vytvořit charakteristiku vnitřní přímou a nepřímou, dokáže je rozpoznat a využít v textu – učí se uvědomovat si a hodnotit své vlastnosti a jednání stejně jako vlastnosti a jednání druhých – používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky – přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky 	<p>Sloh</p> <ul style="list-style-type: none"> – Styl administrativní – charakteristika stylu – projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky – úřední dopis – žádost – reklamace – formuláře – objednávka – zápis z porady – jednoduché úřední projevy, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty <p>Popis</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy popisu – v běžném dorozumívání – odborný – umělecký – činnosti, návod <p>Charakteristika</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy – tvořivá činnost <p>Osobní dopis</p> <p>Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> – metody interpretace textu – vyjadřování přímé i zprostředko- 	<p>OdbV TE SU 3</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> – aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor – má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů – používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů 	<p>vané technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené</p> <ul style="list-style-type: none"> – tvořivá činnost – získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení – grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů – tvořivé činnosti <p>Písemná slohová práce</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> – ověřuje si základní učivo z 1 ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla – rozvíjí své tvůrčí schopnosti – interpretuje text, diskutuje o nich – rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění – vyjmenuje hlavní představitele v české literatuře v kontextu doby, zařadí i světové autory (četba a interpretace textu) – zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem – uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů jako základu kvalitního rodinného i partnerského života – uvědomuje si svou spoluodpovědnost za budování dobrých vztahů s druhými lidmi – je veden k jednání v souladu s morálními principy – rozvíjí své tvůrčí schopnosti – na základě vybraných literárních textů je veden k úctě k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování životního prostředí, k chápání globál- 	<p>Literatura</p> <p>Opakování učiva 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> – četba a interpretace literárního textu <p>Národní obrození</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika období – periodizace – vybraní autoři a díla <p>Světový a český romantismus</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika uměleckého stylu – vybraní autoři a díla <p>Realismus a naturalismus ve světové literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika období, uměleckého stylu – vybraní autoři a díla <p>Světová literatura na přelomu 19. a 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika období – impresionismus, symbolismus, dekadence <p>Prokletí básníci</p>	<p>ON</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>7</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>6</p>

<p>ních problémů světa, k vědomí odpovědnosti za udržení kvalitního životního prostředí, k respektování života jako nejvyšší hodnoty</p> <ul style="list-style-type: none"> – texty interpretuje a debatuje o nich – zná základní fakta o první světové válce – za pomoci vyučujícího interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich – vysvětlí hlavní literární směry a jejich představitele v kontextu doby – na základě ukázek se zamýšlí nad příčinami a následky požívání drog (kriminalita, sexuální promiskuita) či alkoholu, nad kvalitou života drogově závislých či alkoholiků – je veden k úctě ke zdraví, chrání je a hodnotí sociální chování své i druhých z hlediska zdraví – jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckého směru – charakterizuje typická díla autorů na základě četby a interpretace textu 	<p>Česká literatura 2. poloviny 19. století</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika období – Májovci, Ručovci a Lumírovci – realisticko-naturalistická literatura <p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> – Česká literatura od přelomu 19. a 20. století do konce 1. světové války – charakteristika období – Moderní revue – Manifest České moderny – tzv. generace buřičů 	<p>7</p>
--	---	----------

3. ročník

(2hod. týdně – 60 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pěstuje přesnost a kulturu jazyka – řídí se zásadami správné výslovnosti, – v písemném projevu uplatňuje zásady českého jazyka – rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty – ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci – zná pravidla psaní čárky v souvětí a dokáže je aplikovat – rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti 	<p>Mluvnice</p> <p>Úvod do učiva 3. ročníku</p> <p>Kultura vyjadřování výběr slov</p> <ul style="list-style-type: none"> – komunikační situace, komunikační strategie – stavba a tvorba komunikátu – ortoepie, mluvní cvičení <p>Hlavní principy českého pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none"> – souhrnné opakování 	<p>AJ</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> – objasní podstatu výkladu – ovládá a uplatňuje základní principy výstavby výkladu – odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu – zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybrat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky – rozumí obsahu textu i jeho částí – pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty – zná základní znaky, postupy a prostředky úvahy – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – pracuje s obsahem úvahy, rozliší dílčí myšlenky, dokáže říci, k jakému závěru došel autor úvahy – umí klást reflexivní a řečnické otázky – objasní svůj názor a snaží se o zobecňování 	<ul style="list-style-type: none"> – citování – projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky Styl řečnický – charakteristika stylu – druhy řečnických projevů Úvaha – charakteristika útvaru Práce s textem – vyhledávání informací – kritický přístup – zpětná reprodukce textu – práce s různými příručkami pro školu i veřejnost Písemná slohová práce 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1</p>
<ul style="list-style-type: none"> – – prohlubuje svůj zájem o literaturu – uvědomuje si nutnost sebevzdělávání – utřídí si základní znalosti – zopakuje si a aktivizuje své vědomosti – vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby – charakterizuje toto období, uvědomí si národní povědomí v literatuře – vysvětlí význam osobnost K. Čapka a jeho díla – umí definovat pojmy detektivka, horor, sci-fi – interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich – uvědomuje si význam divadla v životě společnosti – vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl 	<p style="text-align: center;">Literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> – Opakování učiva 2. ročníku – beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení – prověrka znalostí Poezie ve světové literatuře v předválečném, válečném a meziválečném období – moderní básnické směry – vybraní autoři a díla Próza a drama ve světové literatuře v předválečném, válečném a meziválečném období – Ztracená generace – německy píšící pražští autoři – světové drama 	<p style="text-align: center;">ON</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">5</p>

<ul style="list-style-type: none"> – aktivně poznává divadlo současné a minulé – charakterizuje literární tvorbu v době – 2. světové války a těsně po ní – zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem – je poučen o historickém pozadí antisemitismu a holocaustu – učí se rozlišovat různé formy nesnášenlivosti, xenofobie a rasismu – uvědomuje si zločinnost a nehumánnost nacistické ideologie – je veden k uvědomování si hodnoty každého lidského života, k ochraně lidské cti a důstojnosti – zajímá se o literární tvorbu – uvědomuje si aktuální odkaz literárních děl – vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl – interpretuje text a debatuje o něm – má základní poznatky o filmové podobě vybraných literárních děl – 	<p>Česká poezie od konce 1. světové války do konce 2. světové války</p> <ul style="list-style-type: none"> – proletářská poezie – poetismus – surrealismus – spirituální proud <p>Česká próza, drama a kritika od konce 1. světové války do konce 2. světové války</p> <ul style="list-style-type: none"> – expresionismus – legionářská literatura – imaginativní próza – katolický proud – ruralismus – socialistický realismus – psychologická próza – demokratický proud – drama 20. – 40. let <p>Světová literatura od konce 2. světové války do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> – reakce na válku – existencialismus – Beatnici – magický realismus – absurdní drama – sci-fi a fantasy – detektivní žánr <p>Česká poezie od konce 2. světové války do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> – reakce na válku – Skupina 42, Skupina Ra – samizdatová a exilová poezie – oficiální poezie – underground <p>Česká próza, drama a kritika od konce 2. světové války do současnosti</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">4</p>
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – reakce na válku – oficiálně vydávaná próza – exilová próza – drama 40. – 90. let 	
--	---	--

ANGLICKÝ JAZYK

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 66
 2. ročník 66
 3. ročník 60
 celkem 192

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem výuky cizího jazyka je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní.</p> <p>Žák je veden k všestrannému i odbornému vzdělávání v cizím jazyce, k osvojení si dovednosti komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, je veden k rozšíření poznatků o anglicky mluvících zemích a ke schopnosti využívat získané poznatky ke komunikaci. Cílem výuky je připravit žáka k obhájení vlastního stanoviska a k efektivní práci s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, k využití textu jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí. Žák je veden k upevnování učebních návyků, k samostatnému učení a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky. V souvislosti s výukou se žák seznamuje s racionálními a efektivními postupy při studiu cizího jazyka, významnými z hlediska celoživotního vzdělávacího procesu.</p> <p>Předmět směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-<i>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</i>. Výuka směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a k rozvíjení řečových dovedností, zahrnující dovednosti receptivní, produktivní a interaktivní, k rozšíření rozsahu jazykových prostředků, mluvnice a poznatků o reáliích zemí příslušné jazykové oblasti.</p>

	<p>Rozložení gramatického učiva a konverzačních témat odpovídá probíraným lekcím v učebnici Angličtina pro číšníky, kuchaře a gastronomii (vyd. Ekopress). Ve výuce je využíván také digitální učební materiál, jehož témata (běžná konverzační a odborná témata) představují rozšiřující materiál k učebnici.</p> <p>Do učiva jsou zařazeny tematické okruhy: mezilidské vztahy, rodina, volnočasové aktivity, škola, nakupování, móda, zdraví, sport, bydlení, cestování, kultura, svátky, roční období, počasí, stravování, služby, práce, Česká republika, Praha, realie Velké Británie, Irsko, Austrálie, Kanady a Spojených států amerických.</p> <p>Konverzační témata jsou vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a odborným výcvikem. Ve vztahu k profilu absolventa je kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Volbou vhodné metody je podporována jeho samostatnost, sebedůvěra, iniciativa a schopnost sebehodnocení. Učitel využívá frontální, kooperativní a individualizovanou metodu výuky, názorně-demonstrační metody, práci s textem a rozhovory, práci se slovníky, jazykovými aj. příručkami včetně využití internetu.</p> <p>Do výuky jsou zařazovány aktivizující didaktické metody orientované na žáka - brainstorming, myšlenkové mapy, hraní rolí, diskuze, didaktické hry. V průběhu výuky žák pracuje s učebnicí, nahrávkami, tištěným materiálem, slovníky, jazykovými příručkami, odbornými časopisy a mapou. Součástí výuky jsou prezentace na interaktivní tabuli a využití internetu a informačních zdrojů.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a v písemném projevu). Základem hodnocení je zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel, stavba věty s ohledem na srozumitelnost, plynulost a autokorekci. Do konečného hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Digitální kompetence: <u>Kompetence k učení</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - získat pozitivní vztah k učení cizího jazyka - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat s porozuměním mluvené projevy - využívat ke svému učení různé informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

	<p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <ul style="list-style-type: none">- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace- vyjadřovat se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a správně- účastnit se diskuzí, vznést a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory ostatních- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění <p><u>Personální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí- efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí- sebekriticky vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat radu a kritiku- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové a pracovní orientace- pracovat samostatně a tvořivě- dále se vzdělávat <p><u>Sociální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly- pracovat v týmu a podílet se na utváření příjemné atmosféry v týmu- přispívat k diskuzi v malé skupině i k debatě celé třídy- chápat potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu
--	---

	<ul style="list-style-type: none">- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám <p><u>Kompetence využívat Digitální kompetence a pracovat s informacemi</u></p> <ul style="list-style-type: none">- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- vedeme žáky k jednoduchému vyhledávání a základnímu zpracování informací z dostupných cizojazyčných zdrojů;- podporujeme využívání digitálních nástrojů pro procvičování jazykových dovedností (např. základní práce s online slovníky a překladači);- <p><u>Odborné kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci (dodržovat bezpečnost práce, chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků a hostů)- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- znát a umět uplatnit zásady poskytnutí první pomoci- vyhotovovat typické písemnosti v normalizované podobě- seberealizovat se písemně i verbálně při vstupu na trh práce <p>Průřezová témata:</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí, rozšiřuje žákův celkový rozhled o společnosti a napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení, hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci, dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména soci-</p>
--	---

	<p>álně potřebných, doma i v jiných zemích, vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít. Uvědomuje si význam vzdělání pro život a je motivován k pracovnímu úspěchu. Je veden k tomu, aby se písemně i verbálně uměl prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli a formulovat svá očekávání a priority. Je schopen popsat pracoviště, pracovní operace a pracovní příležitosti na trhu práce. Žák je veden tak, aby se naučil formulovat své profesní cíle, plánovat cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností. Žáci jsou motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj. Žák je dále seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, je veden k tomu, aby se naučil vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání. Učí se efektivní sebe prezentaci a základním aspektům pracovního vztahu, právům a povinnostem zaměstnanců a zaměstnavatelů a klíčovými právními předpisy.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žák se učí poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. Je veden k respektování nutnosti ekologického chování. Žáci jsou dále vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali principy udržitelného rozvoje. Výuka žáky podporuje, aby pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů a osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.</p>
--	---

1. ročník

(2hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům) - rozumí frázím, které se vztahují k běžným 	<p><i>* Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti: - Poslech s porozuměním</p>	<p>*</p> <p>ČJL</p>

<p>tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně</p> <ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - přeloží přiměřený text, používá překladové slovníky - seznámí se s britskou a americkou výslovností - stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vyjadřuje se v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice ke stanoveným tématům - vede dialog s vrstevníkem i dospělou osobou - dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, sdělí své stanovisko - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - má základní geografické, demografické a sociokulturní znalosti dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru 	<p>(monologických projevů)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Čtení textu - Práce s textem <p>Produktivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústní vyjadřování (situační) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka a pravopis <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kanada -USA 	
<ul style="list-style-type: none"> - naučí se základy anglické výslovnosti, seznámí se s britskou a americkou výslovností - uvědomuje si význam angličtiny jako světového jazyka - osvojí si jednoduché formy představování, pozdravů, loučení na formální či neformální úrovni - umí hláskovat své jméno a říci své telefonní číslo - dokáže podat základní informace o sobě (jméno, věk, bydliště, národnost, povolání, adresu) a vyžádat totéž od druhých - pojmenuje příbuzenské vztahy v rodině - dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu a sdělit, jak se mu daří 	<p>A Meeting</p> <ul style="list-style-type: none"> -abeceda a hláskování, výslovnost -užití apostrofu - slovosled - osobní a přivlastňovací zájmena - číslovky 0 - 10 -časování slovesa „to be“, otázky, zápor - časování slovesa „to have“, otázky, zápor -názvy států a národností -pozdravy a představování se -základní společenské fráze - slovní zásoba: osobní údaje, rodina 	<p>10 ON ČJL</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zeptá se ostatních, jaké věci vlastní - je schopen vyplnit formulář obsahující údaje o sobě i o druhých - napíše krátký text na základě informací o druhých - vede jednoduchý dialog 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vzhled kamaráda (charakteristika) - vyjmenuje kladné i záporné vlastnosti - sdělí bližší informace o kamarádovi - umí vyjádřit svůj názor na dané téma - řekne, co umí a neumí - zeptá se ostatních, co umí - zeptá se, zda něco může - umí vyjádřit souhlas/ nesouhlas - popíše sebe a své silné a slabé stránky - vyjádří své pocity v různých životních situacích - naučí se způsoby, jak vyjádřit sympatie i averzi - zdůvodní své postoje - pracuje s daným tématem samostatně i ve skupině 	<p>Taking Phone Calls</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsobové sloveso <i>moci</i> - množné číslo - členy - slovní zásoba: vzhled a charakterové vlastnosti - popis člověka - způsoby vyjadřování názoru - vyjádření souhlasu/ nesouhlasu - slovní zásoba: pocity, postoje 	<p>10</p> <p>ON</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, kde se co nachází - umí říci, kdo co vlastní - zeptá se ostatních, jaké věci vlastní - dokáže napsat krátkou zprávu - vypráví o vánočních svátcích v ČR a porovná je s VB a USA - popíše vánoce ve své rodině - seznámí se se svátky, které slaví Američané - seznámí se se svátky, které slaví Britové - zná základní pojmy, se kterými se může setkat v hotelu či restauraci 	<p>Restaurant Location and Hotel Facilities</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vazba <i>there is/ there are</i> - Ukazovací zájmena - Přivlastňovací pád Přítomný čas prostý – kladná věta - Krátké odpovědi se slovesy <i>can, to have, to be</i> - slovní zásoba: vánoční svátky, důležité svátky ve VB a USA - Vánoce v ČR a VB 	<p>10</p> <p>ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sdělí, jak často se věnuje určitým činnostem - umí pojmenovat věci každodenní potřeby - řekne, kolik je hodin - umí si zarezervovat stůl - napíše jednoduchý dopis kamarádovi - vypráví o svém volném čase - dokáže mluvit o svých zálibách a zeptat se ostatních na jejich záliby - je schopen domluvit se s ostatními na činnostech ve volném čase - seznámí se s fakty o Kanadě - pracuje s mapou 	<p>Taking Restaurant Bookings</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frekvenční příslovce - časové určení - přítomný čas prostý – otázka, zápor - Krátké odpovědi - Tázací slova, tázací dovětky - slovní zásoba: každodenní život - základní informace o Kanadě 	<p>10</p> <p>ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchý dialog - podá návrh a reaguje na návrh 	<p>Instructions</p> <ul style="list-style-type: none"> - příslovečné určení způsobu 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří váhání a nejistotu - orientuje se v základních pojmech ze sportu - vyjádří svůj kladný i záporný postoj ke sportu - umí porovnat různé sporty - sdělí, zda má svého oblíbeného sportovce a zdůvodní svou volbu - má přehled o důležitých sportovních událostech - napíše jednoduchý návod/ popis pracovního postupu - mluví o povinnostech a pravidlech - dokáže pohovořit o oblíbených sportech v ČR, USA a VB 	<ul style="list-style-type: none"> - kladný rozkaz - záporný rozkaz - návrhy „Let’s have“ - obraty s „I would like“ - slovní zásoba: základní pojmy ze sportovního prostředí (názvy sportů a sportovních událostí) 	<p>ON TV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje anglicky snídani, oběd a večeři a naučí se pojmenovat základní potraviny a nápoje - zvládne sestavit běžný jídelníček - porovná britskou a kontinentální snídani - sdělí své stravovací návyky a případné návrhy zlepšení - dovede popsat fast food - popíše stravování ve školní jídelně - vyjádří, co dělá právě teď - popíše činnosti, kterým se věnují právě teď ostatní 	<p>Meals of the Day</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerundium - Přítomný čas průběhový - Rozdíl v použití přítomného času průběhového a prostého - Číslovky 10 – 100 - slovní zásoba: pokrmy na snídani/ oběd/večeři, stravovací návyky, životní styl, sestavení jídelníčku - základní předložky 	<p>10</p> <p>Stol Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s informacemi o USA - pracuje s mapou - vyjádří své plány a představy do budoucna i plány ostatních - napíše oznámení - vede dialog o plánech - umí si objednat jídlo a pití - zná slovní obraty při obsluze - hraje roli číšníka a hosta - představí denní menu - orientuje se v jídelním a nápojovém lístku - zná slovní obraty při placení - napíše kamarádovi pozvánku - napíše pohlednici 	<p>Kitchen and Restaurant Staff</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budoucí čas - Nultý kondicionál - základní informace o USA - slovní zásoba: základní slovesa obsluhy, personál restaurace a baru, kuchyňský personál - zjišťovací a doplňovací otázky 	<p>6</p> <p>Stol OdbV</p>

2. ročník

(2hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům 	<p>* Průběžně u všech témat</p> <p>Řečové dovednosti</p>	<p>*</p> <p>ČJL</p>

<p>rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví, a téma rozhovoru - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - používá překladové slovníky - dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček - zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy - má základní geografické, demografické a sociokulturní znalosti dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru - zná základní rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou 	<p>Receptivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslech s porozuměním (monologických i dialogických projevů) - Čtení textu - Práce s textem <p>Produktivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústní vyjadřování (situační i tematické) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spojené království - Irsko - země Commonwealthu 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí říci, kde byl a co tam dělal - zeptá se ostatních, kde byli a co tam dělali - podá informace, kde a kdy se narodil - klade doplňující otázky k informacím - porovná informace v různých textech 	<p>History of a Chef</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minulý čas prostý - nepravidelná slovesa - prostředky textové návaznosti - slovní zásoba: kultura, umění, volný čas a zábava 	<p>10 ON ČjL OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vede dialog se spolužákem o jeho nejzajímavějším zážitku z dovolené - napíše dopis kamarádovi o zážitku, který se mu stal na výletě - dokáže převyprávět příběh - popíše své možnosti kulturních zážitků - sdělí svůj názor - napíše vypravování 	<ul style="list-style-type: none"> - odborná slovní zásoba: maso, uzeniny, vnitřnosti 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří české a britské jednotky hmotnosti - dovede popsat množství - seznámí se s tvorbou receptů - vhodně využívá odbornou slovní zásobu a frazeologii - napíše recept - hraje roli prodavače a zákazníka - vede běžný dialog v obchodě (zeptá se na cenu/velikost) - používá různé měny - pojmenuje obchody - ovládá slovní zásobu užívanou při nakupování - sestaví svůj nákupní seznam - umí se zeptat na cenu - dokáže reklamovat zboží - sdělí svůj postoj k nakupování v obchodním centru a popíše svůj oblíbený obchod - zná barvy a materiál oblečení - seznámí se s informacemi o Spojeném království - pracuje s mapou - brainstorming na téma VB 	<ul style="list-style-type: none"> Food - Počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - neurčitá zájmena - vyjádření množství a jednotek hmotnosti - slovní zásoba: základní pojmy z nákupního prostředí, nakupování/ móda, stížnosti/ reklamace - základní fakta o Spojeném království - tvorba receptů - odborná slovní zásoba: drůbež, ryby, mořské plody 	<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - hraje situační role při telefonování - ovládá základní fráze zahájení a ukončení komunikace - dokáže se vyjádřit k možným situacím a k jejich pravděpodobným následkům - umí zanechat vzkaz - umí se zdvořile vyjadřovat - zná způsoby, jak se omluvit - rozumí pojmům na internetu - zná roční období a měsíce - umí říci správně datum - vyjadřuje se zdvořile - napíše formální či neformální email - pojmenuje druhy ovoce a zeleniny 	<ul style="list-style-type: none"> Taking difficult phone calls - Podmiňovací způsob - zdvořilostní použití způsobových sloves - řadové číslovky - dny v týdnu, měsíce v roce, data a letopočty -slovní zásoba: komunikace, mass media - neformální korespondence (e-mail) - odborná slovní zásoba: zelenina, ovoce 	<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">DIGITÁLNÍCH KOMPETENCÍ OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysloví názor a umí porovnat - vyjádří kompliment a kritiku - sestaví týdenní rozvrh hodin 	<ul style="list-style-type: none"> Cooking - Předpřítomný čas - rozdíl v použití času předpřítomného a 	<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">Te</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše svou školu a třídu - pozná, jak fungují školy ve VB - vyjádří a zdůvodní svůj postoj vůči předmětům - zná názvy často používaného koření 	<p>minulého</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slovní zásoba: základní pojmy ze školního prostředí (názvy předmětů, popis třídy a rozvrhu, typy škol) - odborná slovní zásoba: luštěniny, koření 	<p>OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní pojmy, s kterými se může na nádraží/ letišti/ hotelu setkat - umí si koupit jízdenku/ letenku a zeptat se na informace o vlaku/ letu a o cestě - rozumí hlášením na nádraží/ letišti - umí porovnat dopravu vlakem a autem - dokáže si objednat občerstvení v letadle - je schopen vyjádřit názor - umí si rezervovat pokoj i zrušit rezervaci - zeptá se na informace ohledně ubytování a hotelových služeb - dokáže si stěžovat i reagovat na stížnost - dokáže porovnat ubytování v hotelu s kempem - porozumí nabídkám na dovolenou a vybere si vhodný zájezd - zorientuje se na neznámém místě, zeptá se na směr a sám naviguje ostatní, pracuje s mapou města - zjistí bližší informace, sepíše žádost o informace - porovná možnosti dopravy, výhody a nevýhody konkrétních dopravních prostředků - napíše recenzi - seznámí se s informacemi o Irsku - pracuje s mapou - brainstorming na téma Irsko 	<p>Describing Dishes</p> <ul style="list-style-type: none"> - trpný rod - převod činného rodu na trpný - Slovní zásoba: nádraží, letiště, hotel, cestování - základní fakta o Irsku - odborná slovní zásoba: dezerty, moučníky, pečivo 	<p>10</p> <p>ON</p> <p>OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže mluvit o svých přáních a požadavcích - vyjádří své priority v životě - popíše dům a jeho místnosti a různé typy bydlení - umí porovnat město a vesnici - sdělí výhody a nevýhody bydlení ve městě - dokáže říct výhody a nevýhody bydlení v domě a v bytě - sestaví inzerát ohledně bydlení 	<p>Asking and Comparing</p> <ul style="list-style-type: none"> - stupňování přídavných jmen - preference <i>I prefer/ I would rather</i> - návrhy <i>Let's/What about/Why don't we</i> - vyjadřování libosti/nelibosti - vyjádření přání <i>I wish I were/I had</i> - slovní zásoba: domácí práce, dům a domov - odborná slovní zásoba: mléko, mléčné výrobky, těsto 	<p>10</p> <p>ON</p> <p>OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje domácí práce a vyjádří svůj postoj k jejich vykonávání - požádá o pomoc - napíše jednoduchou omluvu se zdůvodněním 		
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje části lidského těla včetně běžných nemocí - umí se objednat k lékaři - zeptá se druhého na zdraví a vyjádří se ohledně svého zdraví - hraje roli lékaře a pacienta - uděluje rady a příkazy - vyjádří názor - je schopen napsat krátký dopis 	Explaining and Instructing - vyjádření pravděpodobnosti a spekulace - modální slovesa v záporu - opisné tvary modálních sloves - slovní zásoba: lidské tělo a nemoci - vazba <i>had better</i>	6 ON PaV

3. ročník

(2hod. týdně – 60 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu naleznе důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky, tvoří otázky k vyslechnutému textu - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - vhodně a pohotově řeší každodenní komunikační situace i typické situace týkající se pracovní činnosti - reaguje komunikativně správně a aktivně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - má základní geografické, demografické a sociokulturní znalosti dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru - zná základní rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou 	<p><i>* Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti: - Poslech s porozuměním (monologických i dialogických projevů) - Čtení textu (včetně odborného) - Práce s textem (včetně odborného)</p> <p>Produktivní řečové dovednosti: - Ústní vyjadřování (situační i tematické) a písemné vyjadřování - Překlad</p> <p>Jazykové prostředky: - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka</p> <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka: - Austrálie a Nový Zéland - Česká republika</p>	<p>*</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sdělí výhody a nevýhody bydlení ve městě - umí porovnat dvě rozdílná města - umí porovnat město a vesnici - popíše své město a konkrétní místa 	Dealing with Requests - budoucí čas s vazbou <i>going to</i> - rozdíl v použití budoucích časů - výrazy <i>some/ a/ one/ some more/ ano-</i>	10 ČJL ON

<ul style="list-style-type: none"> v něm (napíše popis) - zorientuje se na neznámém místě, zeptá se na směr a sám naviguje ostatní, pracuje s mapou města - sdělí možnosti trávení volného času v daném městě - vyjádří náhlé rozhodnutí, jistotu, slib - sestaví seznam předsevzetí 	<p><i>ther</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba: život ve městě - odborná slovní zásoba: předkrmy, vaječná jídla, nápoje 	OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svůj životní styl - navrhne, co by měl změnit - vyjmenuje, co je prospěšné pro lidské zdraví a co mu škodí - sestaví zdravý jídelníček - zná slovní obraty při obsluze - vyjádří, čemu dává přednost 	<p>Taking an Order</p> <ul style="list-style-type: none"> - první kondicionál - Modální sloveso <i>should</i> - <i>should/ be supposed to</i> - <i>would/ could/ should</i> - fráze <i>let me/ let us</i> - slovní zásoba: zdravý životní styl, péče o zdraví - odborná slovní zásoba: masité pokrmy, přílohy, saláty 	10 Stol OdbV PaV
<ul style="list-style-type: none"> - zná roční období a měsíce - sdělí ostatním, jaké je počasí - dokáže se informovat o počasí a vyzná se v předpovědích počasí - dokáže se vyjádřit o málo pravděpodobné situaci v budoucnu - seznámí se s informacemi o Austrálii a NZ - pracuje s mapou - brainstorming na téma Austrálie a NZ - porovná informace v různých textech - klade doplňující otázky k informacím 	<p>In the kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhý kondicionál - přací věty - slovní zásoba: roční období, počasí - základní informace o Austrálii a Novém Zélandu - odborná slovní zásoba: kuchyňské potřeby 	10 ČJL OdbV ZPV E
<ul style="list-style-type: none"> - umí názvy běžných povolání - orientuje se v pojmech z pracovního prostředí - umí reagovat na otázky ohledně práce rozumí inzerátům s nabídkou práce - umí podat informace o sobě a svých pracovních zkušenostech - dokáže získat bližší informace ohledně dané pozice - napíše motivační dopis - sestaví jednoduchý životopis - seznámí se s informacemi o ČR - umí doporučit cizincům zajímavá místa v ČR - pracuje s mapou 	<p>Applying for a Job</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivační dopis, email - slovní zásoba: názvy povolání, základní pojmy z pracovního prostředí - Obchodní korespondence - simulace pracovního pohovoru - náležitosti životopisu - odborná slovní zásoba: domácí elektrospotřebiče, stolní nádobí - základní fakta o ČR 	10 Ek ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - dovede se dotázat na služby, objednat služby - sestaví stížnost/ reklamaci - dokáže pohovořit o základních technologických postupech - napíše recept 	<p>Eating out</p> <ul style="list-style-type: none"> - trpný rod - zvrtná zájmena - Frázová slovesa - rozkaz a vazba <i>had better</i> - sloveso <i>must x have to</i> 	10 ON ČJL Te

<ul style="list-style-type: none"> - popíše dort - vede dialog v cukrárně - zvládne říci/ sepsat celý postup přípravy slavnostního dortu 	<ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba: služby - odborná slovní zásoba: příprava surovin, technologické postupy - příprava dortu 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí si objednat jídlo a pití v restauraci - orientuje se v jídelním a nápojovém lístku - rozliší formální a neformální vyjadřování v restauraci - dovede pojmenovat základní druhy potravin a nápojů a sestavit jídelní a nápojový lístek - vysvětlí rozdíly mezi stravovacími návyky v ČR a VB/USA - umí popsat typické pokrmy české kuchyně - zná základní pokrmy mezinárodní kuchyně - dokáže sepsat článek - zvládne říct celý technologický postup přípravy dortu/ zákusků/moučníků 	<p>Cuisines</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovesné vazby - mezinárodní kuchyně - typické pokrmy české kuchyně 	<p>10 Stol OdbV Te</p>

MATEMATIKA

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 49,5 hod.

2. ročník 66 hod.

3. ročník 60 hod.

celkem:

175,5 hod.

Pojetí předmětu

<p>Cíl předmětu</p>	<p>Cílem je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.), využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou:</p> <ul style="list-style-type: none"> - efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny apod.); - matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; - zkoumat a řešit problémy; - orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.
<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP –<i>Matematické vzdělávání</i> a dokumentu – <i>Systém budování finanční gramotnosti na základních a středních školách.</i></p>

	<p>V jednotlivých ročnících postupně zdokonaluje používání matematické symboliky, analyzování textů úloh a postihnout v nich matematický problém a najít nejjednodušší cestu k jeho vyřešení s pomocí číselných operací, úprav výrazů, řešení rovnic a nerovnic, užívat funkcí při řešení úloh z praxe, určit míru geometrických útvarů, převádět jednotky, interpretovat statistické údaje, používat metody základní finanční matematiky.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, samostatná a skupinová práce žáků s využitím problémové metody řešení úloh, prezentaci a obhajobu výsledků.</p> <p>Ve výuce je kladen důraz na vlastní zodpovědnost studentů za své vzdělání a výsledky svého studia. Výuka probíhá v klasických třídách, dělení na skupiny je prováděno operativně, zejména při procvičování a dílčím hodnocení výsledků.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčího hodnocení při skupinové práci, hodnocení individuálních výsledků samostatných prací, aktivity žáka a jeho zájmu o výuku. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Digitální kompetence <u>Kompetence k učení</u> klade důraz na aplikace, deduktivní a induktivní postupy, vede tak žáky k propojení mechanicky zvládnutých poznatků a postupů s postupy pro objevování nových cest a k odvozování a zdůvodňování nových vlastností. klade důraz na mezipředmětové vztahy. <u>Kompetence k řešení problémů</u> vede žáky k rozborům, hledání možností, prezentacím vlastního postupu a výsledku práce. <u>Komunikativní kompetence</u> klade důraz na správnost formulací, logickou strukturu a posloupnost argumentací jak v písemném, tak v mluveném projevu. <u>Personální a sociální kompetence</u> organizovaná práce žáků ve skupinách klade důraz na respekt k práci druhého. <u>Kompetence využívat Digitální kompetence a pracovat s informacemi</u> při získávání a práci s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, zvládají různé formy grafického vyjádření, zejména tabulky, schémata a grafy <u>Digitální kompetence</u> <ul style="list-style-type: none"> • učíme žáky využívat digitální nástroje, jako jsou kalkulačky a měřicí přístroje, k řešení praktických úloh; vedeme žáky k efektivnímu využívání technologií při základní analýze a prezentaci dat; <p>Odborné kompetence Žák správně používá pojmy, jednotky, vztahy při řešení praktických úloh, zvládá různé formy grafického vyjádření, zejména tabulky, schémata a grafy</p> <p>Průřezová témata</p> </p>

	<p><i>Občan v demokratické společnosti</i> Rozvíjí logiku a preciznost myšlení, kritické čtení a vnímání mediálních sdělení, rozvoj schopností poznávání, seberegulace a sebeorganizace, řešení problémů a rozhodovací dovednosti</p>
--	--

1. ročník
 (1,5 hod. týdně – 49,5 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - používá různé zápisy racionálního čísla; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - zaokrouhlí desetinné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy; - vyjadřuje část celku v procentech a v promile; - řeší slovní úlohy s procenty a promile - vyjadřuje vztah mezi celkem a jeho částmi poměrem, a to i postupným poměrem, spočítá neznámý člen úměry; - rozpozná přímou a nepřímou úměrnost, zachytí je v tabulce, vztahem i grafem; - řeší trojčlenkou jednoduché úlohy s úměrnostmi a procenty; - pracuje s měřítkem mapy, plánu i výkresu; - orientuje se ve sloupcových i kruhových grafech a diagramech, vytváří je a umí z nich vyčíst informace; 	<p>1. Číselné obory</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní poznatky o číslech - množiny, reálná čísla, intervaly - vlastnosti početních úkonů (sčítání, odčítání, násobení a dělení) - jednotky a jejich převody - zlomky a početní úkony s nimi - poměr, úměra, přímá a nepřímá úměrnost - procenta, úrok 	<p>16</p> <p>Su SaZ Te OdbV ZPV</p>
<p>určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem, částečně odmocňuje, upravuje číselné výrazy; 	<p>2. Mocniny a odmocniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - mocniny s celým exponentem - mocniny s racionálním exponentem - čísla tvaru $a \cdot 10^n$ - početní úkony s mocninami o stejném základu 	<p>6</p>
<p>provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy;</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - provede zkrácení lomených výrazů; 	<p>3. Výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - hodnota výrazu - sčítání, odčítání a násobení výrazů - druhá mocnina dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin 	<p>10</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - rozklad výrazů na součin vytýkáním a podle vzorců - lomené výrazy (sčítání, odčítání, násobení, dělení, krácení, rozšiřování, usměrňování) 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší rovnost a rovnici; - řeší rovnici pomocí ekvivalentních úprav, provádí zkoušku; - formuluje reálný problém pomocí rovnice a řeší ho pomocí rovnice; - při řešení nerovnic používá vyjádření pomocí intervalu a definuje rozdíl <p>při řešení rovnic a nerovnic;</p>	<p>4. Lineární rovnice a nerovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - řešení lineárních rovnic o jedné neznámé - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární rovnice ve slovních úlohách - lineární nerovnice s jednou neznámou 	<p>11,5</p> <p>Te ZPV Ch PtCh OdbV</p>
<p>užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost;</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků; - určí obvod a obsah kruhu; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy. 	<p>5. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní vlastnosti trojúhelníků - Pythagorova a Thaletova věta - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - obvody a obsahy základních rovinných obrazců (čtverec, obdélník, trojúhelník, lichoběžník, mnohoúhelník, kruh a jeho části) 	<p>6</p>

2. ročník

(2 hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - určuje počet řešení kvadratické rovnice v závislosti na diskriminantu; - využívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice k rozkladu kvadratického trojčlenu na součin kořenových činitelů; - řeší jednotlivé typy kvadratických rovnic různými způsoby - volí ten nejefektivnější; 	<p>1. Kvadratické rovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - ryze kvadratické rovnice - bez absolutního členu - obecný tvar - normovaný tvar - vlastnosti kořenů kvadratické rovnice 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy při řešení - rovnic; - zdůvodňuje, kdy je zkouška nutnou 	<p>2. Soustavy lineárních rovnic a nerovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava dvou rovnic o dvou 	<p>20</p>

<ul style="list-style-type: none"> - součástí řešení; - vhodně zapisuje množiny kořenů, - diskutuje řešitelnost a počet řešení; - vyjadřuje neznámou ze vzorce; - graficky znázorňuje řešení rovnic, - nerovnic, soustav; - řeší různými metodami soustavu - dvou rovnic o dvou neznámých, řeší - rovnice a nerovnice v součinném tvaru, strukturuje řešení na základě <p>logické úvahy;</p>	<p>neznámých</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava tří rovnic o třech neznámých - soustava lineární a kvadratické rovnice - soustava nerovnic o jedné neznámé 	<p>PtCh</p>
<p>rozumí různým zadáním funkce a používá pojmy: definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce v bodě;</p> <ul style="list-style-type: none"> - načrtne grafy požadovaných funkcí (zadaných jednoduchým funkčním předpisem); - stanovuje definiční obory a obory hodnot funkcí, modeluje reálné závislosti pomocí funkcí, určuje průsečíky grafu funkce s osami soustavy souřadnic; - určuje vlastnosti funkcí, formuluje a zdůvodňuje vlastnosti studovaných funkcí; - využívá vlastnosti funkcí při řešení rovnic a nerovnic, při určování kvantitativních vztahů; - pozná lineární funkci, načrtne její graf, objasní geometrický význam parametrů a, b v předpisu funkce $y = ax + b$; - sestrojí graf lineární funkce s absolutními hodnotami; - užívá pojem a vlastnosti přímé úměrnosti; - určuje předpis lineární funkce z daných bodů nebo grafu funkce; - užívá pojem a vlastnosti nepřímé úměrnosti, načrtne její graf; - řeší reálné problémy pomocí lineární funkce a nepřímé úměrnosti; - pozná kvadratickou funkci, načrtne její graf, určí definiční obor a obor hodnot a intervaly monotonie; - pozná lineární lomenou funkci, určuje její definiční obor a obor hodnot, intervaly monotonie; - definuje libovolnou z goniometrických funkcí pro konkrétní příklad (pravouhlý 	<p>3. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice funkce, definiční obor, obor hodnot funkce - grafické vyjádření funkce - lineární funkce - grafické řešení soustavy dvou lineárních rovnic - kvadratická funkce, graf funkce - funkce lomená a její graf - goniometrické funkce 	<p>30</p>

trojúhelník), aplikuje ve slovních úlohách, řeší úlohy graficky i početně		
---	--	--

3. ročník

(2 hod. týdně – 60 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy orientovaný úhel a jeho velikost; - převádí stupňovou míru na obloukovou a naopak; - definuje goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku, určuje jejich definiční obor a obor hodnot, užívá jejich vlastností; - načrtne grafy goniometrických funkcí; - používá jednotkové kružnice; - užívá vztahy mezi goniometrickými funkcemi; - vhodně používá sinovou a kosinovou větu při řešení aplikačních úloh; - modeluje závislosti reálných dějů pomocí známých funkcí; - řeší aplikační úlohy s využitím poznatků o funkcích; 	<p>1. Goniometrické funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - velikost úhlu v obloukové míře - orientovaný úhel a jeho velikost - definice, základní vlastnosti a grafy funkcí sinus, cosinus a tangens - sinová a kosinová věta 	15
<p>užívá pojmy statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr</p> <ul style="list-style-type: none"> - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, datech a tabulkách - určí aritmetický průměr - určí četnost a relativní četnost znaků - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji 	<p>2. Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor - popis, závislost znaků - četnost, aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách 	8 Ek
<ul style="list-style-type: none"> – užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu – užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev – určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> – náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu – náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev – výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu 	7
<p>charakterizuje jednotlivá tělesa, počítá jejich objem a povrch;</p>	<p>4. Stereometrie</p>	15

- při řešení úloh umí aplikovat poznatky z rovinné geometrie; - při praktických příkladech umí aplikovat příslušné vzorce a situaci graficky načrtnout;	- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule) - povrchy a objemy těles	
- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	5. Opakování - souhrn probraného učiva	5

OBČANSKÁ NAUKA

Ročník 1.-3.

Počet hodin
 1. ročník 33
 2. ročník 33
 3. ročník 30
 Celkem 96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a usilují o její zachování. Naučit žáky porozumět společnosti a světu kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů.</p> <p>Získávat informace z různých zdrojů (internet), kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat. Vést žáky k respektování svých práv, i práv ostatních občanů.</p> <p>Osvojených vědomostí využívají žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a okrajově i vzdělávání a komunikace v českém jazyce.</i></p> <p>Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tematické celky. <i>Člověk v lidském společenství</i> - žáci jsou vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidské společnosti. Druhý tematický celek tvoří <i>kultura</i> - žáci se seznámí s kulturními památkami a institucemi v regionu. Třetí celek – <i>media</i>, směřuje k dosažení mediální gramotnosti žáků (přijímat a vyhledávat informace), argumentovat a odhalovat manipulaci v mediích.</p> <p>Ve druhém ročníku jsou dva tematické celky. První celek: <i>Člověk jako občan</i> - zde jsou žáci vybaveni základními občanskými vědomostmi. Seznámí se s podstatou a funkcemi státu, s hodnotami a principy demokracie, politickým životem. Druhý tematický celek tvoří: <i>Člověk a právo</i> - žáci se seznamují s podstatou práva, správními institucemi. Důležité je i právní minimum pro jejich soukromý život</p>

	<p>(základy práva rodinného, občanského, trestního). Ve třetím ročníku jsou též dva tematické celky. První celek: <i>Významné mezníky v dějinách české státnosti</i> - žáci jsou informováni o českých národních tradicích a připomenou si nejdůležitější události moderních dějin. Druhý tematický celek tvoří <i>problémy současného světa</i> (globalizace, problémy zemí třetího světa, ohniska současných konfliktů). Digitálních kompetencí).</p>
Metody a formy výuky	<p>Základem výuky je výklad a řízená diskuze žáků k probíranému tématu, žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Jsou používány různé metody a pomůcky například: videoprogramy, součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy státních institucí.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.) Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem, (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí). <u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu. <u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej. <u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu. <u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí. <u>Kompetence využívat Digitální kompetence a pracovat s informacemi</u> Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím; jsou mediálně gramotní <u>Digitální kompetence společenskovedního vzdělávání</u> – podporujeme žáky v efektivním využívání digitálních technologií pro komunikaci s ostatními lidmi a institucemi (Člověk v lidském společenství); – seznamujeme žáky s digitálními službami státu, veřejné správy a</p>

	<p>vedeme je k jejich využívání v praktických situacích (Člověk a právo);</p> <ul style="list-style-type: none"> – podporujeme žáky při vyhledávání pracovních příležitostí online a používání digitálních nástrojů k hodnocení pracovních nabídek a zaměstnavatelů (Člověk a hospodářství); <p>Průřezová témata <u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci budou schopni se vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím, výuka podporuje rozvoj znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně i v týmu.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, vycházet s kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.</p>
--	---

1. ročník

(1hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše lidové tradice v regionu - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území 	<p>1. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kulturní instituce v ČR a regionu - Kultura národností na našem území - Kultura bydlení a odívání - Lidové umění a užitá tvorba - Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - Ochrana a vyžívání kulturních hodnot - Kulturní a přírodní památky v regionu <p>Kultura společenského chování, životní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kvalita mezilidských vztahů, principy komunikace a zvládání konflDigitálních kompetencí - Společenská kultura- principy a normy kulturního chování, společenská výchova - Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl 	<p>10</p> <p>ČJL</p>
	2. Člověk v lidském společenství	16

<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky, z hlediska sociálního a etnického - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do situace, kterou nezvládne vlastními silami - 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...) - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - dovede sestavit fDigitálních kompetencíivní odpovědný rozpočet životních nákladů - objasní funkci a význam rodiny - objasní pojem šikana - objasní pojem: Dobré sousedské vztahy a solidarita - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflDigitálních kompetencí mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - vysvětlí jednotlivé pojmy - objasní, jak vzniká napětí a konflDigitálních kompetencí mezi majoritou a minoritou - vyvození ze života kolem sebe, příčiny sociální nerovnosti a chudoby, jak chudobu řešit - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnost mužů a žen) 	<p>Lidská společnost a společenské skupiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Důležité sociální útvary ve společnosti - Sociální role a konflDigitálních kompetencí rolí - Pomoc institucí při řešení problémů - Současná česká společnost, její vrstvy - Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - Hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových situací, sociální zajištění občanů - <p>Malé sociální skupiny a vztahy v nich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi - Třída a vrstevníci - Řešení konflDigitálních kompetencí - Komunita a sousedství <p>Velké sociální skupiny a vztahy v nich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dav, publikum, populace, rasy, etnika, národy, národnosti, migranti, azylanti, emigranti, princip solidarity - Většiny 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 <p>Vztahy mezi pohlavími</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - Volba životního partnera <p>Náboženství a církve v současném světě</p> <ul style="list-style-type: none"> - Víra a ateismus - Náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty - Náboženská fundamentalismus 	<p>ČJL</p>
---	--	------------

<ul style="list-style-type: none"> - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - objasní princip reklamy 	3. Média <ul style="list-style-type: none"> - Svobodný přístup k informacím - Média: tisk, televize, rozhlas, internet, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - Objektivita zpravodajství - Podstata a princip reklamy - Etika reklamy a morální kodex reklamy 	<p style="text-align: center;">7</p> <p>ČJL Ek Su</p>

2. ročník

(1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p style="text-align: center;">Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu demokratického a totalitního státu; - popíše český politický systém; 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 - vyvodí, jaké projevy je možno nazvat politickým radikálním a posoudí, jaké mají negativní jevy a důsledky - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí...) - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí okolo sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela 	<p>1. Člověk jako občan</p> <p>Stát</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vznik a podstata státu - Funkce státu - Ústava a politický systém České republiky - Struktura veřejné správy a samosprávy - Obecní a krajská samospráva - Politika, politické strany - Volby v ČR, právo volit <p>Demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní hodnoty a principy demokracie - Lidská a občanská práva - Povinnosti občana v demokracii - Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití <p>Hrozby demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Politický radikalismus a extremismus - Neonacismus - Rasismus - Antisemitismus, xenofobie - Aktuální česká extremistická scéna a 	<p style="text-align: center;">17</p> <p>ČJL</p>

<p>jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 digitálních kompetencí mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<p>její symbolika, mládež a extremismus</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství - dovede vyhledat příslušnou právní instituci - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahů mezi dětmi a rodiči, mezi manžely - vysvětlí význam trestů - vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu 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 chování, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, 	<p>2. Člověk a právo</p> <p>Lidská práva</p> <ul style="list-style-type: none"> - jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv - práva dětí <p>Právo a spravedlnost,</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost - právní stát, právní vztahy, právní ochrana občanů - právo a mravní odpovědnost v běžném životě <p>Soustava právních institucí v ČR</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava soudů v ČR, soudy, právníká povolání státní zastupitelství, advokáti, veřejný ochránce lidských práv <p>Právní minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Občanský zákoník - Právo vlastnické - Právo rodinné - Právo trestní - vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými 	

lichva, násilí, vydírání...)		
------------------------------	--	--

3. ročník
 (1hod. týdně – 30hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše, státní symboly ČR a tradice - vysvětlí význam událostí 	<p>1. Česká státnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Státní a národní symboly - Národní tradice - Státní svátky a významné dny ČR 	4
<ul style="list-style-type: none"> - na základě znalostí vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - - vysvětlí nacistické snahy po zničení českého národa - objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu, uvede některé významné osobnosti odboje - popíše holocaust - popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - uvede konkrétní případy boje proti komunismu - vysvětlí pojem „pražské jaro“ - představí některé osobnosti „Pražského jara“ - vysvětlí, pojem sametová revoluce objasní příčiny a následky rozpadu Československa 	<p>2. Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti</p> <p>Vznik ČSR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Období první republiky - Významné osobnosti - Meziválečná kultura <p>Ztráta samostatnosti ČR</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Světová válka - Období okupace - Druhý odboj - Holocaust a nacismus <p>Česká státnost po roce 1945</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poválečné změny - Nastolení komunistické diktatury - Významné události padesátých a šedesátých let <p>Historické milníky v boji za svobodu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pražské jaro 1968 – osobnosti „Pražského jara“ - Listopad 1989 – rozpad Československa 1993 	13 ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - popíše civilizační sféry soudobého světa - charakterizuje hlavní světová náboženství uvede příklady globalizace 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 	<p>3. Soudobý svět a Evropa</p> <p>Problémy současného světa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Velmoci, vyspělé státy a rozvojové země, současný svět - bohaté a chudé země - ohniska konfliktů v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - globalizace - globální problémy 	9 ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - popíše skladbu a cíl EU, zná orgány EU - objasní postavení ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO 	<p>4. Česká republika, Evropa, svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladba a cíle EU, orgány EU - ČR jako člen EU 	4 ČJL

<p>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</p> <p>- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky</p> <p>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</p> <p>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem</p>	<p>- ČR a její sousedé</p> <p>- ČR a evropská integrace</p> <p>- Činnost OSN a NATO ve světě</p>
---	--

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – EKOLOGIE

Ročník 2.

Počet hodin
 2. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

<p>Cíl předmětu</p>	<p>Žáci získají ucelený přehled poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech. Osvojí si schopnost analýzy situací a syntézy jednotlivých poznatků a informací. Seznámí se se základy metabolismu člověka a funkcí lidského organismu. Dokáží definovat, objasnit a konkretizovat zdravý životní styl. Porozumí postavení člověka v přírodě i jeho vlivu na jednotlivé složky prostředí. Porozumí též ekologickým souvislostem a na základě těchto znalostí dokáží zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje a ochrany přírody.</p> <p>Získané poznatky dokáží využít při výrobě výrobků i obsluze se zřetelem na zdravou výživu, hospodaření se surovinami, vodou, energií i nakládáním s odpady.</p>
<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Biologické a ekologické vzdělávání</i> a částečně se dotýká i obsahového okruhu <i>Vzdělávání pro zdraví</i> (metabolismus člověka působení výživy, zdravý životní styl, dodržování hygieny, onemocnění, obrana, imunita). Ve druhém pololetí čerpá též z průřezového tématu <i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>(udržitelný rozvoj, enviromentální, ekonomické a sociální aspekty, dopady činnosti člověka na životní prostředí).</p> <p>Základy přírodních věd – Ekologie je povinný předmět, je součástí Přírodovědného vzdělávání spolu s Chemií a Fyzikou. Je mu přidělena 1 hodinová dotace ve druhém ročníku.</p> <p>Učivo předmětu je rozděleno do tří tematických celků.</p> <p>V prvním celku žáci získají obecné poznatky o základech biologie včetně biologie člověka, osvojí si význam a funkci jednotlivých skupin organismů, jejich evoluci a genetiku. Osvojí si poznatky z biologie člověka a získají základní poznatky pro aktivní dodržování zdravého životního stylu.</p> <p>Ve druhém celku si osvojí základní ekologické pojmy, funkce a typy ekosystémů, toky látek a energie. Dokáží analyzovat a syntetizovat vlivy biotické i abiotické.</p> <p>Ve třetím celku získají poznatky o vlivu člověka na životní prostředí. Budou se aktivně zabývat otázkami udržitelného rozvoje.</p>

	Budou hledat příčiny a řešení ekologických problémů globálních, regionálních, místních i profesních.
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), ukázky jednotlivých přírodnin a surovin.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisy: Vesmír, Ochrana přírody, 100+1 zajímavostí; internet apod.)</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (skládka, čistička odpadních vod) a výstavy (Regionální muzeum Jílové, botanická a zoologická zahrada...).</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.). Součástí výuky bude i samostatné nebo skupinové vypracování, prezentace a obhájení referátů či projektových úkolů. Jejich rozsah a zvládnutí bude významnou součástí hodnocení.</p> <p>Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovává odborný text, prezentuje jej, diskutuje a obhajují jej. Jasně a srozumitelně dokáže formulovat a obhajovat své názory. K argumentaci používá odbornou terminologii a získané osvojené znalosti.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápe význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p><u>Kompetence využívat Digitální kompetence a pracovat s informacemi</u> Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů,</p>

	<p>zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím; jsou mediálně gramotní</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – vedeme žáky k používání digitálních nástrojů pro pozorování a záznam biologických jevů; – podporujeme žáky při využívání digitálních technologií k pochopení základních ekologických problémů; – učíme žáky vyhledávat a hodnotit ekologické informace z digitálních zdrojů a aplikovat je v každodenním životě. <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Dodržovat hygienu, provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti práce a výrobků</u></p> <p>Žák porozumí významu zhodnocení kvality (senzorycky, záruční doba) vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem, hygieny skladování, zpracování, podávání.</p> <p><u>Usilovat o vysokou kvalitu prostředí odbytových středisek, své práce, výrobků nebo služeb</u></p> <p>Žák chápe vliv aplikace konkrétních biologických a ekologických poznatků na kvalitu výroby i služeb jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.</p> <p><u>Jednat ekologicky i ekonomicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p> <p>Žáci nakládají se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví a životní prostředí. Dokáží zaujmout stanovisko k zásahům člověka do přírody a změnám krajiny, hodnotit je, zdůvodnit a obhájit.</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u></p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).</p>
--	---

2. ročník

(1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
---------------------	--------------	-------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - porovná různé typy buněk a vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je - vyjádří svými slovy vlastnosti živých soustav - orientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky - uvede etapy vývoje člověka - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla, objasní funkci orgánových soustav a jejich fyziologickou provázanost - uvede zásady správné výživy a zdravého životního stylu, dokáže zdůvodnit nebezpečí návykových látek - objasní, co se rozumí zdravím a nemocí - vysvětlí pojem infekční onemocnění, epidemie, pandemie, vysvětlí pojem civilizační nemoci a uvede příklady - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných nakažlivých onemocnění, zná způsob ochrany před nimi - objasní funkci bílých krvinek, význam imunity a možnosti jejího posilování 	<p>1. Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života, geologické éry - buňka bakteriální, rostlinná, živočišná - organismy, rozdělení organismů - vlastnosti živých soustav - dědičnost a proměnlivost organismů - vývoj člověka - biologie člověka, stavba a funkce lidského těla - zásady správné výživy a zdravého životního stylu - zdraví a nemoc - choroby dědičné, infekční, neinfekční, civilizační - imunita 	<p>13</p> <p>Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vymezí pojem ekologie, uvede obory ekologie, vysvětlí základní ekologické pojmy, vymezí pojem enviromentalistika - charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím, vysvětlí nutnost základních podmínek života - charakterizuje abiotické faktory (sluneční záření, světlo, teplo, vzduch, voda, půda) - charakterizuje biotické faktory (populace, hustota a růst populace, vztahy mezi populacemi) - vysvětlí pojem ekosystém, objasní jeho stavbu a funkci, rozliší typy ekosystémů - objasní a konkretizuje pojmy producenti, konzumenti, reducenti - popíše typy potravních řetězců - vyjmenuje a popíše typy krajiny charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a popíše její využívání 	<p>2. Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - ekologie, obory ekologie, základní ekologické pojmy, enviromentalistika - organismus a prostředí, podmínky života - abiotické faktory - biotické faktory - ekosystém, stavba a funkce, typy ekosystémů - tok látek a energie v ekosystému, potravní řetězce 	<p>9</p> <p>Su</p>

	- typy krajiny	
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, o vývoji a růstu lidské populace, dokáže zdůvodnit zonálnost osídlení Země - charakterizuje přírodní zdroje a jejich význam - zná obnovitelné přírodní zdroje a navrhne možnost jeho využití, - umí charakterizovat neobnovitelné přírodní zdroje, uvést klady a záporny jejich využití - analyzuje vztah současného člověka k životnímu prostředí, rozlišuje rozdíly mezi oblastmi a státy světa - dokáže definovat pojem globalizace, - uvede příklady globálních problémů lidstva a možnosti jejich řešení - vyjmenuje a popíše působení základních znečišťujících látek ve vzduchu, ve vodě a v půdě - specifikuje tyto ekologické problémy, diskutuje o nich a dokumentuje svůj názor - orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce, možnostech recyklace, použití alternativních materiálů - provede rozbor odpadů v provozovnách, navrhne řešení odpadového hospodářství - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí, uvede příklady chráněných území v ČR - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci enviromentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - věcně argumentuje na základě osvojených znalostí a získaných zkušeností o možném uplatnění zásad v těchto oborech; zaujímá jak kritické, tak konstruktivní postoje 	<p>3. Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývojový vztah člověka a životního prostředí, vývoj vztahů člověka k prostředí, vývoj lidské populace - vliv hospodářské činnosti člověka na biosféru, obnovitelné a neobnovitelné zdroje - problematický vliv současného člověka na životní prostředí - globální ekologické problémy - regionální a místní ekologické problémy - odpady, <ul style="list-style-type: none"> - druhy odpadů, čištění, třídění, - skladování, rozkládání, recyklace, využití, ekologické nebezpečí některých odpadních látek - odpady v cukrářské výrobě - mezinárodní a státní normy a předpisy na ochranu životního prostředí, státní orgány ochrany životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - aplikace zásad udržitelného rozvoje v potravinářské výrobě a společném stravování 	<p>11</p> <p>Su Te OdbV PtCh</p>

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – FYZIKA

Ročník 1.

Počet hodin
 1. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Přírodní vědy, mezi něž patří <i>Fyzika, Chemie a Ekologie</i> , přispívají k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí. <i>Fyzika</i> přispívá k pochopení jevů a zákonů neživé přírody jako například pohyby těles, předmětů, působení sil, počasí, výroba a využívání energií, atmosférické jevy a podobně.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělávání</i> . Vzhledem k tomu, že tento předmět není profilující, je zařazen do výuky pouze v prvním ročníku. Jednotlivá témata a jejich obsah jsou do výuky zařazena tak, aby co nejvíce řešila potřeby učebního oboru, tak i vlastního života absolventa.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím didaktických pomůcek – videa (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (výukové programy, Internet). Důraz je kladen na samostatnou práci při vyhledávání informací, které se týkají zadaných témat.
Hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčího hodnocení při skupinové práci, hodnocení individuálních výsledků samostatných prací, aktivity žáka a jeho zájmu o výuku. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Digitální kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem, vyhledá informace, využívá ke svému učení různé informační zdroje. Čte s porozuměním jednoduchý odborný text, řeší jednoduché přírodovědné problémy a opatřuje si k tomu nezbytné informace. Sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje ve skupině. Analyzuje a řeší problémy, především s uplatněním přírodních jevů v občanském životě</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím fyzikální terminologie umí popsat a vysvětlit přírodní jevy a funkci technických zařízení a přístrojů v odborné praxi i v občanském životě.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují ve skupině.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p>

	<p>Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – podporujeme žáky v používání digitálních měřicích přístrojů a při záznamu dat z jednoduchých experimentů; – vedeme žáky k vyhledávání fyzikálních informací online a k jejich aplikaci v praxi; <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti</u></p> <p>Žák uplatňuje poznatky při obsluze výrobního zařízení a dalších činnostech na pracovišti k zajištění bezpečnosti práce a ochrany zdraví své osoby i ostatních pracovníků.</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u></p> <p>Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p> <p>Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žák zná základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, dovede vyhodnotit vliv činnosti člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany.</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u></p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky.</p>
--	--

1. ročník

(1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <p>- rozlišuje veličiny na skalární a vektorové a využívá jich při řešení úloh</p>	<p>1. Fyzikální veličiny a jejich měření</p> <p>-soustava jednotek SI</p>	<p>1</p> <p>Su</p> <p>Te</p> <p>OdbV</p>
<p>- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;</p> <p>- vypočítává rychlost, dráhu a čas</p> <p>- určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají;</p>	<p>2. Mechanika</p> <p>- kinematika</p> <p>- pohyby přímočaré, po kružnici, pohyb Rovnoměrný, pohyb rovnoměrně zrychlený (zpomalený), volný pád</p>	<p>4</p> <p>M</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso; - vyhledává v dostupných informačních zdrojích podklady, jež mu pomohou splnit daný úkol; - vysvětlí fyzikálně důsledky dopravní nehody 	<ul style="list-style-type: none"> - posuvný a otáčivý pohyb - dynamika - síla a její účinky - Newtonovy pohybové zákony, - síly v přírodě, gravitace - hybnost tělesa - vztažné soustavy - mechanická práce a energie 	
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; - umí vysvětliv přeměnu energie proudící tekutiny (kapalina, plyn) na el. energii jako alternativního zdroje, praktické využívání tlaku v kapalinách; - vysvětlí aplikaci vztlakové síly a obtékání tělesa na létání letadel, pohyb parašutisty; - vysvětlí funkci airbagu; - vysvětlí, proč dochází k rozprašování tekutin a podobné úlohy ze života 	<p>3. Mechanika tekutin</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti kapalin a plynů - vztlaková síla - proudění tekutin, obtékání tělesa - energie proudící tekutiny - tlakové síly a tlak v tekutinách 	4
<ul style="list-style-type: none"> - stanoví výslednici působících sil na těleso; - vysvětlí využívání momentu síly, - aplikuje fyzikální funkce jednoduchých strojů (páky, nakloněné roviny, kladky) na konkrétních zařízeních používaných v praxi 	<p>4. Mechanika tuhého tělesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - skládání a rozkládání sil - moment síly - dvojice sil a účinek na těleso - jednoduché stroje 	4
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi; - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; - popíše principy nejdůležitějších Tepelných motorů 	<p>5. Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství - tepelné motory 	4 SaZ Te
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj; - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice; 	<p>6. Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického 	<p>7. Vlnění a optika</p>	4

<p>vlnění a popíše jejich šíření; - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - vysvětlí negativní vliv hluku a způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; - řeší úlohy na odraz a lom světla; - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;</p>	<p>- mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</p>	
<p>popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;</p>	<p>8. Fyzika atomu - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití</p>	4
<p>charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - uvede příklady základních typů hvězd</p>	<p>9. Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie</p>	4

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – CHEMIE

Ročník 1.

Počet hodin
 1. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Chemické vzdělávání</i>. Je spolu s Ekologií a Fyzikou součástí RVP – <i>Přírodovědné vzdělávání</i>. Základy přírodních věd – Chemie je povinný předmět a je mu přidělena 1 hodinová dotace v prvním ročníku. Učivo je rozděleno do čtyř tematických celků. V prvním celku Obecná chemie získají žáci poznatky o stavbě a struktuře látek, jejich reakcích. Ve druhém celku Anorganická chemie se seznámí s významnými chemickými prvky a jejich základními sloučeninami. Ve třetím celku Organická chemie získají ucelený přehled o základních skupinách organických sloučenin uhlíku, jejich vnitřní stavbě, vlastnostech a využití. Ve čtvrtém celku Biochemie poznají základní stavební látky organismů, chemickou podstatu metabolismu, genetiky a ostatních fyziologických funkcí. Seznámí se</p>
------------------------------	--

	<p>také s chemickými a biochemickými principy vybraných potravinářských výrob.</p> <p>Učivo dokáže aktivně propojovat s tematickými okruhy ostatních předmětů např. Ekologie, Potraviny a výživa, Suroviny, Technologie.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), ukázky jednotlivých surovin, demonstrační pokusy, laboratorní práce.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií včetně Internetu.</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Součástí výuky jsou i odborné exkurze navazující na ostatní přírodovědné předměty (čistička odpadních vod, skládka a jiné).</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů). Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>Uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikační kompetence</u></p> <p>Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Chápe význam chemie pro životního prostředí člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – učíme žáky používat digitální technologie pro dokumentaci a analýzu výsledků chemických pokusů; – vedeme žáky k vytváření jednoduchých digitálních modelů chemických reakcí; gramotní

	<p><u>Odborné kompetence</u> <i>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti potravinářských výrobků.</i> Dbá o dodržování chemické bezpečnosti a hygieny výroby. <u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u> Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>Průřezová témata <u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv. <u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví <u>Člověk a digitální svět</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky. (referáty, žákovský projekt k ZUZ)</p>
--	--

1. ročník
(1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede, čím se chemie zabývá, - pojmenuje disciplíny, - porozumí uplatnění poznatků z chemie v odvětvích chemické výroby, - objasní vliv chemické výroby na životní prostředí - dokáže se orientovat v periodické soustavě prvků, odvodit některé chemické vlastnosti prvků, zná značky vybraných prvků - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek, metody dělení směsí, dokáže metody aplikovat v praxi - pojmenuje roztok, porozumí pojmem rozpouštědlo a látka rozpouštěná, roztok nenasycený, nasycený, přesycený, - vypočítá složení roztoků, připraví roztok - pojmenuje faktory ovlivňující rychlost a množství rozpouštění látek - popíše strukturu a složení atomu, 	<p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemie-přírodní věda, vymezení předmětu, chemické disciplíny, výroba - periodická soustava prvků, chemická symbolika - klasifikace látek, chemicky čistá látka, směsi, dělení směsí - roztok, rozpustnost, složení roztoků 	<p>8</p> <p>Su Te OdbV</p>

<p>definuje protonové a nukleonové číslo, odvodí počty elementárních částic, vysvětlí výskyt a funkci elementárních částic</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit vznik chemické vazby, vypočítá druh vazby dle elektronegativity, vymezí pojmy atom a molekula, prvek a sloučenina - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše jednoduchou chemickou rovnici 	<ul style="list-style-type: none"> - částicové složení látek, struktura atomu, protonové s nukleonové číslo, ionty, izotopy - chemická vazba, elektronegativita, sloučeniny - chemické reakce a chemické rovnice 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek, odvodí je z postavení v periodické soustavě prvků, určí oxidační čísla základních prvků - charakterizuje principy chemického názvosloví, aplikuje znalost oxidačních čísel - tvoří chemické vzorce a názvy sloučenin, definuje principy jejich vzniku - aplikuje získané znalosti, provede laboratorní rozbor vzorků směsí a sloučenin určí hodnoty pH, obhájí svůj názor na praktický význam <p>charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</p>	<p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti anorganických látek, kovy- nekovy, oxidační číslo - názvosloví anorganických sloučenin - oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - pH, roztoky kyselé, zásadité, neutrální, chemismus v přírodě - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a potravinářské praxi 	<p>8 Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - definuje předmět organické chemie, uvede vlastnosti atomu uhlíku, zhodnotí prvkové složení org. sloučenin a jejich strukturu - rozlíší organické a anorganické látky ve svém okolí, obhájí svůj názor uvedením základních vlastností látek, zdůvodní jejich výskyt - interpretuje získané údaje, dokáže se orientovat v základních principech koloběhu látek v přírodě, diskutuje o nich - vyjmenuje fosilní suroviny jako zdroje energie a surovin průmyslu organické chemie, uvede jejich konkrétní využití - napíše jednoduché vzorce, z předložených chem. vzorců vybere vzorce org. látek, vymezí pojem a princip vzniku derivátů - zná skupiny uhlovodíků a jejich vlastnosti jmenuje běžně využívané uhlovodíky, porozumí ději polymerace, doloží na příkladech plastů - rozpozná vzorce derivátů, uvede použití vybraných sloučenin běžném životě a 	<p>3. Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku, biogenní prvky a jejich vaznost, struktura organických sloučenin - rozlišení anorganických a organických sloučenin, použití v běžném životě a potravinářství, výskyt a vlastnosti organických sloučenin - fotosyntéza, vznik organických sloučenin v přírodě, koloběh látek - těžba organických surovin a jejich využití - základní názvosloví organických sloučenin, tvorba vzorců uhlovodíků a jejich derivátů - uhlovodíky, základní druhy, vlastnosti, výskyt, využití, polymerace/paliva, kaučuk, plasty/ 	<p>10 Su</p>

v běžném životě a potravinářské praxi	- deriváty organických sloučenin, vybrané sloučeniny používané v běžném životě a praxi/plasty, rozpouštědla, čisticí prostředky, barviva, léčiva/	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit pojem, uvede příklady biochemických procesů, odůvodní svoji úvahu - charakterizuje alkoholy, objasní alkoholové kvašení, funkci mikroorganismů, vlastními slovy vyjádří potravinářské výroby, uvede vliv alkoholu na člověka - charakterizuje org. kyseliny, jejich výskyt v potravinách, zná princip výroby octa - reprodukuje složení tuků, vymezí tuky a oleje, jejich vlastnosti, výskyt, získávání, zná nebezpečí nežádoucího rozkladu, vysvětlí metabolismus tuků, objasní význam - vymezí pojem, určí výskyt, dokáže popsat metabolismus cukrů, objasní význam - rozliší aminokyseliny od ostatních org. kyselin, vysvětlí význam esenciálních aminokyselin - charakterizuje bílkoviny, jejich výskyt, význam, objasní metabolismus bílkovin - vlastními slovy vyjádří výskyt nukleových kyselin, význam a princip dědičnosti formuluje funkci biokatalyzátorů, zná základní skupiny, uvede příklady	<p>4. Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení pojmu, přírodní biochemické procesy, biochemická potravinářská výroba - alkoholy v potravinách, alkoholové kvašení, potravinářské výroby alkohol. nápojů, vliv na člověka - organické kyseliny v potravinách, octové kvašení, biochemický význam - tuky, oleje, složení, výskyt, získávání, ztužování olejů, chemické změny při žluknutí a přepalování tuků, metabolismus tuků - cukry, složení, chem. rozdělení, výskyt, získávání, metabolismus cukrů - aminokyseliny, esenciální aminokyseliny, výskyt, význam - bílkoviny, stavba, výskyt, význam, metabolismus - nukleové kyseliny, biokatalyzátory 	<p>7</p> <p>Su</p>

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Ročník 1. – 3

Počet hodin:

- 1. ročník 33 hod.
- 2. ročník 33 hod.
- 3. ročník 30 hod.
- Celkem : 96 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vést k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti. Směřovat a vychovávat je k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Naučit žáky porozumět zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organismus a důležitost kompenzačních aktivit. Vést žáky k
--------------	--

	<p>čestnému jednání i v civilním životě. Zobrazit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových aktivit. Prohlubovat hygienické a zdravotní návyky a zásady a návyky, reagovat správně v situacích ohrožení, zvládnout zásady první pomoci. Žáci se učí reagovat v modelových situacích.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů.</p> <p>Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními, pořadovými cvičeními.</p> <p>Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty a odborným výcvikem.</p>
Metody a formy výuky	<p>Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod.</p> <p>Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz je kladen na dodržování bezpečnostních a hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního a skupinového učení.</p> <p>Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody přednášky a besedy.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení a klasifikace žáků s přihlédnutím ke stupni rozvoje jejich všeobecné pohybové výkonnosti, jejich somatickému typu, jejich přístupu k rozvoji osobních vlastností a zejména k přístupu ke zdravému životnímu stylu, podle snahy, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně, a to za pomoci bodovacích tabulek, výkonnostních limitů, které jsou veřejně známy. Hodnocení slovní i numerické hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy .</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žák je veden k tomu, aby dokázal pracovat ve skupině více osob a dokázal s nimi jednat a posoudit jejich názory, přijmout je, anebo hledat kompromisní řešení, obhájit a prosadil své názory kultivovanou formou, rozvíjet komunikační metody.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žákova výchova směřuje k respektování života jako nejvyšší hodnoty, uvědomění si odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí, rozvíjení získaných poznatků a přijetí odpovědnosti za vlastní rozhodnutí, umění jednat hospodárně i ekologicky v občanském životě.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Výchova ke zdraví má určitá specifika – probírá se ve více předmětech, část výuky probíhá na tělovýchovných kurzech pořádaných školou.</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žáci v učebních oborech jsou vedeni k tomu, aby digitální technologie využívali k péči o své zdraví a bezpečnost. Učíme je, jak digitální nástroje mohou podpořit péči o fyzické i duševní zdraví, jak</p>

	<p>zlepšit tělesnou kondici a sledovat zdravotní ukazatele. Technologie také pomáhají žákům orientovat se v otázkách zdravého životního stylu a bezpečnosti při práci s digitálními zařízeními.</p> <ul style="list-style-type: none">– vedeme žáky k používání digitálních technologií ke sledování základní tělesné aktivity a fyzických výkonů;– podporujeme žáky v používání aplikací pro plánování a zlepšování kondice;– učíme žáky využívat digitální nástroje pro organizaci jednoduchých pohybových aktivit;– učíme žáky používat specifický software, digitální nástroje a zařízení potřebné pro jejich oborové zaměření; <p>podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní organizaci práce a plnění odborných úkolů</p> <p><u>Kompetence k učení</u> Mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.</p> <p><u>Komunikační kompetence</u> Vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a vhodně se prezentovat. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu chování.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Posuzovat reálně své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Stanovovat si své cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek. Reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. Ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj tělesný a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. Adaptovat se na měnící se životní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti, být finančně gramotný. Pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností. Přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly. Přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu. Dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci. Uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a</p>
--	--

	zdraví ostatních. Uznávat tradice a hodnoty národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu. Podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořený pozitivní vztah.
--	--

1. ročník

(1 hodina týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách 	<p>1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc</p> <p>Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - zásady chování a jednání v různém prostředí - výstroj, výzbroj, údržba <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život 	<p>2</p> <p>OdbV ZVP-E</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných disciplín - ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko – skokansko – vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony atletických disciplín - využívá různé formy turistiky 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speciální běžecká cvičení, abeceda - Běhy – 100, 1500m, starty - Skoky – daleký, vysoký: metodika, odrazy - Turistika a sporty v přírodě 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu - dovede rozlišit jednání fair-play od nesportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí 	<p>3. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba - Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra - Odbíjená – podání vrchem, spodem, odbíjení, příjem, hra 	<p>11</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev ze základní školy 	<ul style="list-style-type: none"> - Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal 	
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy: nácvik - Prostná, akrobacie - Šplh - tyč, lano 	3
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pády, přetahy, přetlaky - Soutěže - zábavná forma - Základní sebeobrana 	2
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti 	<p>6. Společenské hry např. bowling – dle aktuální nabídky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herní činnost jednotlivce a týmu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede uplatňovat taktiku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<p>7. Tělesná cvičení, teorie</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, pohyblivosti a obratnosti - technika a taktika - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, zdravotní 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukážetele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové 	<p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení tělesné zdatnosti - motorické testy 	průběžně

nerovnováhy - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
--	--	--

2. ročník

(1 hodina týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc</p> <p>Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - zásady chování a jednání v různém prostředí - výstroj, výzbroj, údržba <p>Bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc, regenerace a kompenzace, relaxace - zdravotní tělesná výchova (speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení, kontraindikované pohybové aktivity) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	<p>2</p> <p>OdbV ZVP-E</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných disciplín - ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko – skokansko – vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony atletických disciplín - využívá různé formy turistiky 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speciální běžecká cvičení, abeceda - Běhy – 100, 1500m, starty - Skoky – daleký, vysoký: metodika, odrazy - Vrh a hody – koule 3 kg, 5 kg, granát: metodika a technika - Turistika a sporty v přírodě 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním vý- 	<p>3. Sportovní hry</p>	<p>16</p>

<p>konu</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede rozlišit jednání fair-play od ne-sportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev ze základní školy 	<ul style="list-style-type: none"> - Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba - Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra - Odbíjená – podání vrchem, spodem, odbíjení, příjem, hra - Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal 	
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení s náčiním, cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy: nácvik - Prostná, akrobacie - Šplh - tyč, lano 	3
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pády, přetahy, přetlaky - Soutěže - zábavná forma - Základní sebeobrana 	2
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti 	<p>6. Společenské hry např. bowling – dle aktuální nabídky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herní činnost jednotlivce a týmu 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - uplatňuje zásady sportovního tréninku - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede uplatňovat taktiku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<p>7. Tělesná cvičení, teorie</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady sportovního tréninku - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, zdravotní - pravidla her, závodů a soutěží - odborné názvosloví 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní plavecké dovednosti, nebo se v nich zdokonalí 	<p>8. Plavání</p> <p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - různé plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího 	průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení tělesné zdatnosti - motorické testy 	průběžně

3. ročník

(1 hodina týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího 	<p>1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc</p> <p>Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - zásady chování a jednání v různém prostředí - výstroj, výzbroj, údržba <p>Bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení 	<p>2</p> <p>OdbV ZVP-E</p>

<p>povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>obyvatel</p> <ul style="list-style-type: none"> - stavy bezprostředně ohrožující život 	
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných disciplín - ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko – skokansko – vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony atletických disciplín - využívá různé formy turistiky 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Běhy – 100, 1500m, starty - Vrh a hody – koule 3 kg, 5 kg, granát: metodika a technika - Turistika a sporty v přírodě - Příprava turistické akce, orientace v krajině - Orientační běh 	10
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu - dovede rozlišit jednání fair-play od nesportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepšit svůj herní projev ze základní školy 	<p>3. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba - Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra - Odbíjená – podání vrchem, spodem, odbíjení, příjem, hra - Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal 	13
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení s náčiním, cvičení na nářadí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy: nácvik - Prostná, akrobacie - Rytmická gymnastika, pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmičtých doprovodem 	3
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pády, přetahy, přetlaky 	2

- rozliší nutnou sebeobranu	- Soutěže - zábavná forma - Základní sebeobrana	
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti	6. Společenské hry např. bowling – dle aktuální nabídky - Herní činnost jednotlivce a týmu	průběžně
- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - uplatňuje zásady sportovního tréninku - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dovede uplatňovat taktiku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	7. Tělesná cvičení, teorie - zásady sportovního tréninku - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, zdravotní - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací - odborné názvosloví	průběžně
- zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní bruslařské dovednosti, nebo se v nich zdokonalí	8. Bruslení Bruslení - základy bruslení (na ledě nebo inline)	průběžně
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukázat své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalov-	9. Testování tělesné zdatnosti - rozvíjení tělesné zdatnosti - motorické testy	průběžně

vé nerovnováhy - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
---	--	--

EKONOMIKA

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.

2. ročník 33.hod.

3. ročník 30.hod.

Celkem 96 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti v oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně při studiu i v reálném životě.</p> <p>Žáci se naučí základní ekonomické pojmy (potřeby, služby, statky, atd...), základy tržní ekonomiky, orientovat se v základních ekonomických normách (Zákoník práce, Živnostenský zákon, atd...) a vyhledávat v nich, získají znalosti o pracovně-právních vztazích, o možnostech a formách podnikání, o povinnostech podnikatelů vůči státu, dodavatelům a odběratelům.</p> <p>Osvojí si pojmy – majetek podniku, náklady a výnosy podniku, hospodaření a financování podniku, analýza hospodaření, marketingové činnosti.</p> <p>Seznámí se s bankovním a pojišťovacím systémem v ČR, formami platebního styku a umí je prakticky použít.</p> <p>Orientují se v daňové soustavě, znají zásady daňové evidence. Naučí se řešit jednoduché příklady ekonomických výpočtů (výpočet mezd, zdravotního a sociálního pojištění, daňové výpočty, kalkulace ceny, analýza hospodaření).</p> <p>Vědomosti z ekonomiky je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP „<i>Ekonomické vzdělání</i>“ a je doplněn dokumentem „<i>Systém budování finanční gramotnosti na ZŠ a SŠ</i>“.</p> <p>Učivo je rozloženo do 3 ročníků a několika tematických celků.</p> <p>V prvním ročníku jsou zařazeny 2 tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základy tržní ekonomiky - Podnikání, podnikatel <p>Ve druhém ročníku je zařazeno učivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zaměstnanci (Pracovně-právní vztahy) - Peníze, mzdy, daně, pojištění <p>Třetí ročník je zaměřen na 2 tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku - Daňová evidenční povinnost <p>Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem Občanská nauka.</p>

<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, tiskopisy a doklady. Jsou zařazovány aktuální informace z ekonomického dění ve státě i ve světě. Důraz je kladen na individuální i skupinovou práci žáků.</p> <p>Využívané pomůcky: Živnostenský zákon, Zákoník práce, odborné texty z internetu, odborné knihy, časopisy a noviny (např. Ekonom, Hospodářské noviny), tiskopisy dokladů a formulářů.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou součástí klasifikace je také aktivita žáků (např. při vyučování, dobrovolné referáty na dané téma, aktuality a zajímavosti v oboru).</p> <p>Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení.</p> <p>Hodnoceny jsou domácí úkoly, hlavně výpočty.</p> <p>Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu SOUp Jílové.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Digitální kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace. Využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu, orientují se na trhu práce.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápe význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a jsou vybaveni finanční gramotností</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žáci v učebních oborech jsou vedeni k využívání digitálních technologií pro základní ekonomické úkoly. Učíme je, jak používat digitální nástroje pro jednoduché výpočty, zpracování a vizualizaci ekonomických údajů. Důraz je kladen na praktické dovednosti, které jsou užitečné pro správu osobních financí a pracovních úkolů.</p> <ul style="list-style-type: none"> – učíme žáky používat digitální nástroje pro výpočty ekonomických údajů, jako jsou mzdy, úrokové sazby a RPSN; – vedeme žáky k efektivnímu využívání dostupných softwarových nástrojů pro správu financí, daňové evidence a podnikatelské záměry; <p><u>Kompetence pracovní</u> Žáci získají reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru, o možnostech profesní kariéry, znají požadavky zaměstnavatelů a mají základní informace o možnostech podnikání.</p>

	<p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv. Získají informace v oblasti ekonomie a financování k usnadnění jejich rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami (sociální marketing, povinnosti podnikatelských subjektů z hlediska ekologie).</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru, má přehled o uplatnění na trhu práce, ve svém oboru a v příbuzných oborech v daném regionu a má přehled o možnostech dalšího vzdělávání a rozšiřování kvalifikace. Žák získá základy pro vstup do samostatného podnikání.</p>
--	--

1. ročník

(1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní ekonomické pojmy, správně je používá a aplikuje v praxi - popíše výrobní proces, charakterizuje výrobní faktory - definuje hospodářský proces, charakterizuje jeho jednotlivé fáze - objasní základní pojmy tržní ekonomiky a zákony trhu - posoudí a vysvětlí vliv ceny na nabídku a poptávku - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - definuje základní prostředky marketingu na získání stálých zákazníků a umí vybrat vhodný prostředek pro určitý produkt 	<p>1. Základy tržní ekonomiky</p> <ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky, služby, spotřeba - životní úroveň - výroba, výrobní faktory - hospodářský proces - trh - tržní subjekty - nabídka, poptávka - zboží, cena - propagace zboží 	<p>17</p> <p>ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr 	<p>2. Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnikání, podnikatel 	<p>16</p>

a zakladatelský rozpočet podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- právní formy podnikání - podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - podnikání dle Živnostenského zákona a Zákona o obchodních korporacích - obchodní společnosti, typy - ostatní formy podnikání	
--	--	--

2. ročník

(1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dovede různými způsoby získat informace o nabídkách zaměstnání - dovede sestavit životopis a popsat průběh výběrového řízení - uvede způsoby vzniku a zániku pracovního poměru - popíše náležitosti pracovní smlouvy, zná práva a povinnosti své i zaměstnavatele - popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti a organizaci práce - orientuje se v základních ustanoveních Zákoníku práce - vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele - orientuje se na trhu práce, ví jak se zachovat v případě nenalezení zaměstnání, popíše funkce úřadu práce	1. Zaměstnanci (Pracovně-právní vztahy) - nábor zaměstnanců, hledání zaměstnání - vznik pracovního poměru - pracovní smlouva - ukončení pracovního poměru - práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů - organizace práva na pracovišti - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele za škody, druhy škod a předcházení škodám - trh práce, nezaměstnanost, úřad práce, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace	16 ON
- popíše jednotlivé formy mzdy - definuje a popíše pohyblivé složky mzdy a srážky ze mzdy - vysvětlí vztah mezi hrubou a čistou mzdou - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - orientuje se v platebním styku a smění peníze dle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb	2. Peníze, mzdy, daně, pojištění - mzda a plat, formy mzdy - časová a úkolová mzda a jejich výpočty - pohyblivé složky mzdy, srážky ze mzdy - hrubá a čistá mzda - formy a funkce peněz – inflace - peníze, banky a bankovní operace - hotovostní bezhotovostní platební styk v národní a cizí měně - úvěrové produkty, úroková míra a RPSN - ČNB - státní rozpočet - daně a daňová soustava – výpočet daní, přiznání k dani, daňové a účetní doklady - pojištění a pojistné produkty – zdravotní a sociální pojištění, penzijní připojištění, pojištění majetku a osob, pojištění podnikatelů	17 M

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu FO - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - uvede význam pojištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby - provede jednoduchý výpočet ZP a SP - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří 		
--	--	--

3. ročník

(1 hod. týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje základní pojmy (podnik, majetek podniku) - rozlišuje jednotlivé druhy majetku, objasní význam odepisování DM - vysvětlí zásady účetní evidence majetku - vyjmenuje a popíše financování majetku z vlastních a cizích zdrojů - rozliší jednotlivé druhy nákladů, uvede činitele ovlivňující snižování nákladů - rozliší jednotlivé druhy výnosů, uvede činitele ovlivňující zvyšování výnosů - řeší jednoduché kalkulace ceny - vypočítá výsledek hospodaření 	<p>Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnik, majetek, pořízení majetku - struktura majetku a jeho evidence - dlouhodobý (DM) a oběžný majetek - opotřebení a odpisy DM - zdroje financování podniku – vlastní a cizí - hospodaření podniku - náklady - výnosy - výsledek hospodaření – zisk, ztráta - analýza hospodaření 	<p>16</p> <p>Te M</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní všeobecně platné normy pro daňovou povinnost - objasní význam DE a - vysvětlí zásady DE - orientuje se v účetních knihách (peněžní deník) - seznámí se s doklady v jednotlivých oblastech obchodní činnosti (skladové, pokladní, dopravní, mzdové) 	<p>Daňová evidenční povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - právní úprava daňové evidenční povinnosti - zásady daňové evidence - účetní knihy - účetní doklady - evidence a ocenění majetku a závazků v DE 	<p>14</p> <p>M</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví daňový doklad - řeší jednoduché účetní příklady - orientuje se v daňové evidenci pro plátce i neplátce DPH - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k DPH 	<ul style="list-style-type: none"> - příjmy a výdaje v DE - daňová přiznání FO (daně z příjmu, DPH) 	
--	---	--

INFORMATIKA

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 33

2. ročník 33

3. ročník 30

Celkem 96

Pojetí předmětu

<p>Cíl předmětu</p>	<p>Obecným cílem informatiky je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.</p> <p>Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.</p>
<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP „<i>Informatické vzdělávání</i>“</p> <p>Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.</p> <p>Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně a tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.</p>
<p>Přínos tématu k naplňování</p>	<p>Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kom-</p>

cílů rámcového vzdělávacího programu	<p>petencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.</p> <p>Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.</p> <p>V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci vhodným způsobem vzhledem ke komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.</p> <p>Ve společenskovedním vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, aby získávali a hodnotili informace z různých zdrojů.</p> <p>V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.</p> <p>Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení.</p> <p>V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby při tvořivých činnostech byli schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.</p> <p>Oblast vzdělávání pro zdraví vybaví žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a k bezpečnému používání digitálních technologií.</p> <p>Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.</p> <p>V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům, např. k daňovým evidenčním povinnostem.</p> <p>V odborné oblasti jsou žáci vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.</p>
---	--

Metody a formy výuky	Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně digitálních kompetencí. Informatika vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh, je uplatňován projektový přístup (typ komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra dovedností žáka; projekt je zpravidla týmovou prací). Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden až dva žáci.
Hodnocení žáků	Ke každému tématu jsou zařazovány ověřovací praktické úkoly, které řeší všichni žáci souběžně. Znalost některých témat bude ověřována ústním či písemným zkoušením nebo formou vytvořené a obhájené prezentace. Klasifikace bude vycházet nejen z výsledků zkoušení žáka, ale bude zohledněn i přístup žáka k řešení jednotlivých úloh při procvičování učiva. Hodnocení se řídí Pravidly pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy. Hodnocení má motivační charakter, žáci jsou vedeni tak, aby cítili potřebu vzdělávat se s ohledem na využitelnost získaných znalostí a dovedností v dalším studiu i v praktickém životě.
Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním - se nemění.	<p>Využívání informačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutné přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování. Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jaké podpůrné nebo kompenzační technologie a produkty žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni je využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka. Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodněného žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, případně dalších odborných pracovišť, která se zabývají specializovanými technologiemi pro zdravotně znevýhodněné.</p> <p>Výrobci prostředků informačních a komunikačních technologií vycházejí vstříc zdravotně znevýhodněným osobám a upravují tyto prostředky pro jejich specifické potřeby. Tělesně a zrakově postiženým lidem je k dispozici široké spektrum hardwarových a softwarových produktů, které usnadňují používání osobního počítače a umožňují jim tak komunikaci se světem, pomáhají jim vzdělávat se i pracovat. V oblasti hardwaru byly vyvinuty pomůcky pro jednodušší ovládání klávesnice počítačů, nahrazení části klávesnice pohybem myši, úpravy ovládání monitorů a nastavení tiskáren, řada přístrojů je nastavována vzdáleně prostřednictvím připojení k síti. Při potížích s používáním standardního rozvržení klávesnice (QWERTZ) se používá rozložení klávesnice typu Dvorak. Existují tři rozložení klávesnice typu Dvorak: pro psaní oběma rukama, pro psaní pouze levou rukou a pro psaní pouze pravou</p>

	<p>rukou. K použití těchto funkcí není zapotřebí žádné zvláštní vybavení. Bylo vyvinuto alternativní vstupní zařízení, jako je jednoduchý vypínač nebo vstupní zařízení ovládané nádechem a výdechem pro osoby, které nemohou používat myš ani klávesnici.</p> <p>Pro potřebu nevidomých a slabozrakých byla vyvinuta komplexní řešení, která umožňují realizovat vstup i výstup dat pomocí externího zařízení pracujícího s Braillovým písmem, navíc v kombinaci s hlasovým výstupem.</p> <p>V oblasti softwaru má většina operačních systémů již zabudované usnadňující funkce. Tyto funkce pomohou lidem, kteří mají problémy s používáním klávesnice nebo myši, jsou mírně zrakově postižení, či osobám s poškozeným sluchem. Usnadňující funkce je možné nainstalovat spolu s operačním systémem, nebo je lze přidat později z instalačního disku. Vzhled a chování prostředí operačních systémů lze vzhledem k různým omezením zraku a pohybu upravit rovněž pomocí ovládacích panelů a dalších vestavěných funkcí. Patří sem například nastavení barev a velikostí ikon a písma, hlasitosti a chování myši a klávesnice.</p> <p>Mezi podpůrné aplikace dostupné pro běžné operační systémy patří například:</p> <ul style="list-style-type: none">programy pro osoby s postižením zraku, které mění barvu informací na obrazovce nebo informace na obrazovce zvětšují;programy pro nevidomé nebo osoby, které nemohou číst; tyto programy zprostředkují informace z obrazovky na externí zařízení v Braillově písmu nebo je převádějí do syntetizované řeči;programy, které dovolují „psát“ pomocí myši nebo hlasu;software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze; tento software umožňuje rychlejší zadávání textu s menším počtem úhozů na klávesnici.
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Digitální kompetence <u>Kompetence k učení</u> Žáci pracují s počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívají adekvátní zdroje informací a efektivně pracují s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; <u>Kompetence k řešení problémů</u> Žáci porozumí zadání úkolu, získají potřebné informace, navrhnou řešení a zdůvodní je, uplatňují různé postupy a metody, chápou, že v životě se při práci s informačními a komunikačními technologiemi budou často setkávat s problémy, které nemají jen jedno správné řešení, ale že způsobů řešení je více, vyhodnocují výsledky. <u>Komunikační kompetence</u> Pro komunikaci na dálku se učí využívat vhodné technologie –</p>

	<p>některé práce odevzdávají prostřednictvím elektronické pošty, při komunikaci se učí dodržovat vžitá konvence a pravidla (forma vhodná pro danou technologii, náležitosti apod.), zdůvodňují postupy řešení, komunikují na odpovídající úrovni.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Při práci jsou vedeni ke kolegiální radě či pomoci, při projektech se učí pracovat v týmu, rozdělují a naplánují si práci, hlídají časový harmonogram apod., spolupracují ve skupině, posuzují vhodnost řešení, podílejí se na utváření příjemné atmosféry v týmu;</p> <ul style="list-style-type: none">- učí se věcně argumentovat, získávají schopnosti sebekontroly;- jsou přizváni k hodnocení prací, učí se hodnotit svoji práci i práci ostatních;- při vzájemné komunikaci jsou vedeni k ohleduplnosti a taktu, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Žáci jsou seznamováni s vazbami na legislativu a obecné morální zákony (SW pirátství, autorský zákon, ochrana osobních údajů, bezpečnost, hesla) tím, že je musí dodržovat (citace použitého pramene, ve škole není žádný nelegální SW, žáci si chrání své heslo);</p> <p>Při zpracovávání informací jsou vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím internetu i jinými cestami, respektují názory ostatních, formují si volní a charakterové rysy, zodpovědně se rozhodují podle dané situace</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žáci interpretují data, získají z nich informace a vyhodnotí jejich množství. Dokáží na základě dat vyslovovat předpovědi a v datech odhalovat chyby. Porovnají kódování dat, umí vysvětlit proces digitalizace a jeho úskalí. Používají různé datové formáty a ovládají jejich konverzi. Formulují problémy, získávají schopnost posoudit potřebné informace, využívají systémový přístup a vytvoří modely pro řešení problémů. Porovnávají modely podle kvality řešení, zvažují přínosy a limity statistického zpracování dat a strojového učení v umělé inteligenci.</p> <p>Odborné kompetence</p> <p>Žáci analyzují a hodnotí informační systémy podle zadaných hledisek. Dokáží vyhledat specifické informace a zpracovat data pomocí vhodných dotazovacích nástrojů. Identifikují zdroje záznamů, určí jejich umístění, validitu a zabezpečení. Provádí import nebo export dat a navrhuje procesy zpracování dat.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a zároveň přijímali kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy</p>
--	---

	v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
--	--

1. ročník
 (1 hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje základní pojmy z oboru informačních technologií, vztah mezi HW a SW; - vysvětlí blokové schéma počítače, význam jednotlivých bloků a základních komponent a periferních zařízení; - samostatně používá počítač a jeho periférie; - si je vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním prostředků informačních a komunikačních technologií; - aplikuje a zejména aktivně využívá prostředků zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - chápe a používá strukturu dat a možnosti jejich uložení; - využívá systému složek a orientuje se v něm, ovládá operace se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání, změnu atributů, případnou editaci souboru); - rozpozná běžné typy souborů, umí s nimi pracovat; - 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; 	<p>**Mezipředmětové vztahy – celá šíře informatiky pro všechny vyučované předměty ve všech ročnících</p> <p>1. Základy informatiky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočetní systém HW, SW - software – základní aplikace a programové vybavení - operační systém – charakteristika, funkce, základní vlastnosti - záchrana dat – viry, antivirová ochrana, zálohování - zabezpečení dat – šifry, hesla, přístup - vlastnická práva - ochrana osobních údajů - informace, data, uložení, soubory, složky a práce s nimi - počítač – komponenty, jejich funkce, základní parametry - druhy počítačů - periferní zařízení – tiskárny, modemy, scannery atd. <p>Digitální technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 periférie, 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 	<p>*</p> <p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 doporučovacích systémů (např. rabbit hole). 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá princip operačního systému, má základní vědomosti o současných operačních systémech; - pracuje s prostředky správy operačního systému, umí na uživatelské úrovni operační systém konfigurovat a nastavit jeho prostředí; - používá systém nápovědy; - 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; 	<p>2. Operační systém, počítačová síť</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapínání, vypínání, přihlašování a odhlašování v systému a síti - funkce, struktura, ovládání, nastavení a přizpůsobení prostředí operačního systému, uživatelské profily - aplikace dodávané s operačním systémem - informační systémy <p>Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané v oboru; <p>Ukládání a zpracování dat</p> <ul style="list-style-type: none"> - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, 	4

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	vizualizace dat; Vývoj informačního systému <ul style="list-style-type: none"> - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá internet jako základní otevřený informační zdroj a využívá jeho přenosové a komunikační možnosti; - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; 	3. Internet <ul style="list-style-type: none"> - struktura celosvětové sítě - internetový prohlížeč, WWW, domény - vyhledávání na internetu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - používá a dodržuje běžná typografická pravidla a konvence; - používá na uživatelské úrovni textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových dokumentů; - vkládá do textu objekty jiných aplikací; - používá textový procesor pro tvorbu jednoduchého multimediálního dokumentu; 	4. Textový procesor WORD <ul style="list-style-type: none"> - psaní textu na počítači - typografická pravidla - kontrola pravopisu 	10 ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - porozumí základní koncepci tabulkového procesoru a je schopen používat tuto aplikaci; - provádí základní nastavení otevření, přejmenování, uložení sešitu; - ovládá základní operace spojené s tvorbou, formátováním a používáním tabulkového kalkulátoru; - vytváří vzorce pomocí funkcí SUMA, PRŮMĚR, MIN., MAX. POČET - vytváří a formátuje základní grafy a diagramy 	5. Tabulkový procesor EXCEL <ul style="list-style-type: none"> - principy a oblasti použití - struktura - psaní textu - základní matematické operace - základní grafy a diagramy 	10

2. ročník

(1 hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - ovládá principy algoritmizace úloh, umí algoritmizovat jednoduché úlohy (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) a tyto algoritmy zapsat; 	1. Základy informatiky <ul style="list-style-type: none"> - Výroková logika - Algoritmizace Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu 	2

<ul style="list-style-type: none"> - 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 řešení problému ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; používá základní programové konstrukce 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 jazyk); - 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; 	
<ul style="list-style-type: none"> - využívá možnosti předávání dat mezi jednotlivými aplikacemi; - chápe specifika práce v síti (včetně rizik); - využívá základní prostředky počítačové sítě; - používá aplikace dodávané s operačním systémem; - za pomoci manuálu a nápovědy dokáže použít nové aplikace; - používá nápovědu příslušného software při využití jeho pokročilých funkcí, vyhledává potřebné informace na Internetu; - rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; - uvede příklady dat, která ho obklopují 	<p>2. Operační systém, počítačová síť</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Počítačové sítě – LAN, WAN</i> - parametry, komponenty, prostředky, klient. server, pracovní stanice, terminál, uživatelské účty, profily, přístupová práva - <i>Data, informace a modelování</i> - 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); 	2

<p>a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa); 	
<ul style="list-style-type: none"> - vkládá do textu objekty jiných aplikací; - používá textový procesor pro tvorbu jednoduchého multimediálního dokumentu (tedy dokumentu, v němž je obsažena textová, zvuková a obrazová složka informace), který uloží ve formátu vhodném pro vystavení na internetu; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet - efektivně ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí výběr; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; 	<p>- 3. Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura celosvětové sítě Internet - přenosové protokoly, domény, adresace - internetový prohlížeč - WWW – principy - informace, práce s informacemi - informační zdroje - vyhledávání informací na Internetu - vystavení vlastních dat na Internetu - elektronická pošta 	<p>6 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - užívá rejstřík, seznam použité literatury, citace; - kontroluje pravopis, přidává výrazy do slovníku, provádí automatické opravy; - exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty; - ovládá základy tvorby maker, umí makra zaznamenat a spustit; 	<p>- 4. Textový procesor WORD</p> <ul style="list-style-type: none"> - editace napsaného textu - kopírování, přesun, mazání, - vyhledávání a nahrazování - formátování textu, písmo, odstavce, styly, odrážky, číslování, generování obsahu - tabulky, export import - spolupráce a propojování s dalšími aplikacemi 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - umí měnit obsah dat a pracovat s nimi; - zvládá nejjednodušší typy vzorců, v nichž se používají pouze odkazy na buňky a aritmetické operátory; - rozpozná chybová hlášení; - umí měnit v buňkách vzhled písma a čísel, druhy, barvu písma a pozadí buněk; - zvládá náročnější typy grafů a diagramů; - umí specifikovat oblast buněk, nastavení pracovního listu a celého sešitu k tisku; - umí používat absolutní a relativní odkazy pro vzájemnou komunikaci mezi tabulkami; 	<p>- 5. Tabulkový procesor EXCEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - formátování tabulek - vzorce, absolutní a relativní odkazy, vestavěné funkce - vyhledávání, filtrování třídění - tvorba grafů, tisk 	<p>10 M</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - získává, snímá, upravuje a publikuje fotografie; - uplatňuje základní zásady správné úpravy grafiky; <p>Rozšiřující učivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s 3D tiskárnou - virtuální realita 	<p>- 6. Počítačová grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rastrová a vektorová grafika, barevné modely - nástroje 	<p>3</p>

3. ročník

(1 hod. týdně – 30hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - žák - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; - interpretuje správně získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje způsobem vhodným s ohledem na jejich další uživatele; - pracuje s běžnými prostředky online i offline komunikace, zejména s elektronickou poštou (ovládá zaslání přílohy i její přijetí a následné otevření), chatem, messenger, elektronickými konferencemi, diskusními skupinami; - využívá další služby Internetu; - využívá další pokročilé funkce poštovního klienta (organizování, plánování...); 	<p>- 1. Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura, protokoly, zabezpečení - online, offline komunikace - další služby internetu: chat, messenger, internetová telefonie, videokonference, - webový prostor, FTP <p>Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané v oboru; <p>Ukládání a zpracování dat</p> <ul style="list-style-type: none"> - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizuali- 	<p>4 ON</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>zace dat;</p> <p>Vývoj informačního systému</p> <ul style="list-style-type: none"> - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; 	
<ul style="list-style-type: none"> - nastavuje dělení slov; - exportuje a importuje data mezi základními a běžně používaným formáty; - ovládá základy tvorby maker, umí makra zaznamenat a spustit; - ovládá tvorbu a editaci tabulek; - ovládá propojování s dalšími aplikacemi; - ovládá vkládání odkazů na použité zdroje; - používá textový procesor pro tvorbu jednoduchého multimediálního dokumentu (tedy dokumentu, v němž je obsažena textová, zvuková a obrazová složka informace), kterou uloží ve formátu vhodném pro vystavení na Internetu; 	<p>2. Textový procesor WORD</p> <ul style="list-style-type: none"> - editace napsaného textu - kopírování, přesun, mazání, vyhledávání a nahrazování - formátování textu, písmo, odstavce, styly, odrážky, číslování, generování obsahu - tabulky, export, import - spolupráce a propojování s dalšími aplikacemi 	6
<ul style="list-style-type: none"> - objasňuje principy a běžně používá tabulkový kalkulátor; - specifikuje strukturu tabulek; - ovládá adresaci buněk; - používá vestavěné i vlastní vzorce a funkce; - vytváří a edituje grafy; - využívá filtrování a řazení dat. 	<p>3. Tabulkový procesor EXCEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - formátování tabulek - vzorce, absolutní a relativní odkazy, vestavěné funkce - vyhledávání, filtrování třídění - tvorba grafů, tisk 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní pojmy 	<p>4. Počítačová grafika</p>	4

<p>počítačové grafiky; - získává, snímá, upravuje a publikuje fotografie; - uplatňuje základní zásady správné úpravy grafiky; - zvládá zpracování návrhů jednoduchých praktických návrhů; - připravuje podklady pro prezentace;</p> <p>Rozšiřující učivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s 3D tiskárnou - virtuální realita 	<ul style="list-style-type: none"> - rastrová a vektorová grafika, barevné modely - formy ukládání - nástroje - uspořádání objektů - barevná schémata - praktické příklady (vizitka, leták, obal CD, inzerát, kliparty) 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí spouštět a ukončit aplikaci; - vytvoří novou prezentaci pomocí šablony; - umí přepínat mezi otevřenými aplikacemi, zobrazit nebo skrýt panely nástrojů; - využívat on-line nápovědy; - rozumí významu jednotlivých možností zobrazení aplikace; - přidat nový snímek nebo grafický soubor, vložit text, změnit jeho vlastnosti; - umí změnit animaci, nastavit přechod jednotlivých snímků 	<p>5. PowerPoint</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvorba prezentací - vkládání a formátování textu - kopírování, přesouvání a mazání - používání diagramů a grafů - nastavení animace 	10

SUROVINY

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 66 hod.

2. ročník 33 hod.

3. ročník 30 hod.

Celkem 129 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci získají ucelený přehled o surovinách rostlinného a živočišného původu, pomocných látkách a přísadách a jejich využití. Osvojí si požadavky na jejich jakost a skladování s ohledem na technologické zpracování v cukrářské výrobě a s požadavky na hygienu a bezpečnost potravin. Zároveň se seznámí se základy metabolismu člověka a funkcí jednotlivých živin v těle, je vede k nezneužívání návykových látek.</p> <p>Získané poznatky dokáží využít při výrobě cukrářských výrobků se zřetelem na zdravou výživu.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Technická a technologická příprava</i>.</p> <p>Především v prvním ročníku vychází i z obsahového okruhu <i>Vzdělávání pro zdraví</i> (metabolismus člověka působení výživy, dodržování hygieny)</p>

	<p>Suroviny jsou odborný povinný předmět, nutný ke zvládnutí zvolené odbornosti.</p> <p>Učivo předmětu je rozděleno do tří ročníků a na několik tematických celků.</p> <p>V prvním ročníku žáci získají obecné poznatky o surovinách používaných v cukrářské výrobě, osvojí si význam jednotlivých živin pro metabolismus člověka a získají základní poznatky pro posuzování jakosti a bezpečnosti používaných surovin.</p> <p>2/2 1. ročníku a 2. ročník jsou zaměřeny na běžné suroviny (cukr, vejce, mouka...)</p> <p>Ve třetím ročníku získají poznatky o použití moderních surovin - pomocných látek a nových surovin v cukrářské výrobě.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), ukázky jednotlivých surovin.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisy- Gastronomická revue, Appetit, 100+1 zajímavostí; internet apod.)</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (pekárna, výroba čokolády) a výstavy (Horeca, Gastrovýstavy v Praze...)</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.) Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;– podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení;– vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi;– podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. <p><u>Kompetence k učení</u></p>

	<p>uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápe význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</u> Žáci vyberou pro daný výrobek vhodné suroviny k výrobě i zdobení; vyberou vhodný materiál k balení výrobku</p> <p><u>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</u> Žák zhodnotí kvalitu (senzoricky, záruční doba) vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u> Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u> Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. projekt k ZUZ).</p>
--	---

1. ročník
 (2hod. týdně – 66 hod)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní získávání surovin v jednotlivých potravinářských průmyslech a jejich použití v cukrářské výrobě - vysvětlí potřebnost jednotlivých složek potravin pro lidský organizmus 	<p>1. Složení a vlastnosti potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - potravinářský průmysl, rozdělení - význam surovin v cukrářské výrobě - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin - chemické složení potravin a jejich vlastnosti: - bílkoviny, tuky, cukry, minerální látky, stopové prvky, vitamíny, voda 	<p>10</p> <p>ZPV Ch PtCh Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalostí o potravinách ve výživě, rozlišuje pojmy biologická a energetická hodnota potravin, objasní druhy výživ užívané pro různé skupiny obyvatelstva a vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob - popíše jednotlivé části trávicí soustavy člověka a vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - vysvětlí, jaké alimentární nákazy mohou ohrozit zdraví a jak předcházet těmto nálezám a otrávám z potravin 	<p>2. Zásady výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady racionální výživy - biologická a energetická hodnota potravin - výživová doporučení, druhy výživy - fyziologie výživy a metabolismus živin - trávicí soustava, jednotlivé části, proces trávení alimentární nákazy 	<p>11</p> <p>ZPVE Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - se orientuje v předpisech stanovující jakost výrobků, dokáže subjektivně posoudit kvalitu suroviny - zná dopad skladování na suroviny, dokáže se řídit záruční lhůtou u surovin, je si vědom svých povinností a práv při přejímání surovin do skladu, ví, jak má být sklad vybaven 	<p>3. Jakost surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost surovin a výrobků - normy, potravin. předpisy; - stanovení kritických bodů, - metody stanovení jakosti - zásady správného skladování surovin a výrobků; záruční lhůty potravin, - přejímání a ošetřování surovin, - sklady surovin a výrobků 	<p>5</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí dělení cukrů (přírodních sladidel) z chemického hlediska a jejich význam pro lidskou výživu - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - objasní (nebo vysvětlí) získávání cukru z řepy cukrovky, popíše jeho vlastnosti a použití v cukrářské výrobě (CV) - objasní vznik medu, jeho vlastnosti a využití v CV 	<p>4. Suroviny rostlinného původu</p> <p>Cukry a jiná sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní sladidla, chemické složení, vlastnosti a rozdělení - výroba cukru - vlastnosti, složení a význam medu - výroba invertního cukru a jeho význam - umělá sladidla, jejich význam, druhy a použití v cukrářské výrobě 	<p>10</p> <p>OdbV Te PtCh</p>

<ul style="list-style-type: none"> - objasní vznik invertního cukru, jeho vlastnosti a využití v CV - vysvětlí rozdíl mezi přírodními a umělými sladidly a navrhne jejich použití v CV 		
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam jednotlivých druhů obilovin a jejich použití pro lidskou výživu - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - popíše skladování obilovin, jejich ošetření, uvede základní choroby obilovin a jejich škůdce. - Vysvětlí, jaké druhy mlýnských výrobků se vyrábí a které mají uplatnění v CV a proč - navrhne způsoby jak zabránit vniknutí škůdců mlýnských výrobků do skladů. 	<p>5. Suroviny rostlinného původu</p> <p>Obiloviny a mlýnské výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení a vlastnosti obilovin - druhy obilovin, význam a využití, - skladování obilovin, škůdci, vady a choroby obilovin, ošetření obilovin - druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam - druhy mouky, chemické složení a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu - skladování, vady a škůdci mouky 	<p>10</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše obecné vlastnosti škrobů a vysvětlí, z kterých rostlin a jak se získávají, jejich složení - na základě vlastností škrobů (čistých škrobů, modifikovaných a škrobového sirupu) navrhne jejich použití v CV 	<p>6. Suroviny rostlinného původu</p> <p>Škroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, vlastnosti a význam škrobu - výroba škrobu, modifikovaný škrob, - použití škrobů v cukrářské výrobě, - škrobový sirup 	<p>5</p> <p>OdbV Te PtCh</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní důležitost vajec z hlediska technologie CV, vlastnosti - na základě chemického složení určí význam vajec v lidské výživě a osvětlí problematiku nákupu a skladování vajec 	<p>7. Suroviny živočišného původu</p> <p>Vejde</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a použití vajec v cukrářské výrobě - chemické složení, třídění a označování vajec - skladování a uchování vajec 	<p>5</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní rozdíly mezi rostlinnými, živočišnými a průmyslovými tuky, jejich vliv na lidskou výživu - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - navrhne použití tuků do konkrétních cukrářských výrobků a zdůvodní jej - objasní zásady pro skladování tuků 	<p>8. Suroviny rostlinného a živočišného původu</p> <p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, vlastnosti, výroba a využití rostlinných tuků - druhy, vlastnosti a výroba živočišných tuků - průmyslově vyráběné tuky, emulgátory - vliv tuků na technologické procesy a jakost cukrářských výrobků - skladování a vady tuků 	<p>10</p> <p>OdbV Te PtCh</p>

2. ročník
 (1hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní význam mléka a mléčných výrobků pro výživu lidí - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - objasní důvody pro použití úprav mléka a požadavky na jeho skladování - uvede příklady využití mléka v CV - objasní technologické vlastnosti smetany - navrhne použití mléčných výrobků - v CV a objasní důvod použití a jejich vliv na cukrářský výrobek 	<p>1. Suroviny živočišného původu Mléko, smetana a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam mléka pro výživu, jeho chemické složení - úprava, ošetřování a skladování mléka - využití mléka v cukrářské výrobě - výroba, složení a druhy smetany a jejich využití v CV - výroba mléčných výrobků používaných v cukrářské výrobě, jejich vlastnosti a využití vliv mléčných výrobků na jakost cukrářských výrobků 	<p>8</p> <p>OdbV Te PtCh</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozdělit jednotlivé druhy ovoce do skupin - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - objasní druhy konzervace a jejich vliv na ovoce - vysvětlí význam ovoce pro lidskou výživu a navrhne použití ovoce do cukrářských výrobků 	<p>2. Suroviny rostlinného původu Ovoce a ovocné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení a druhy ovoce - způsoby konzervace ovoce, ovocné výrobky - význam ovoce a výrobků z ovoce pro výživu, jejich využití v cukrářské výrobě 	<p>6</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - specifikuje význam jádroviny pro CV - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - navrhne jejich použití v cukrářských výrobcích - objasní problematiku skladování jádroviny 	<p>3. Suroviny rostlinného původu Jádroviny a olejnatá semena</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, složení a význam jádroviny a olejnatých semen - skladování jádroviny a olejnatých semen a použití v cukrářské výrobě 	<p>4</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní získávání kakaových bobů a jejich zpracování na základní kakaovou hmotu - uvede chemické složení surovin, vlastnosti - popíše výrobu kakaového prášku podle druhů - uvede suroviny nutné pro výrobu různých druhů čokolád a navrhne jejich zpracování do finálního výrobku - objasní výrobu cukrářských polev a zdůvodní rozdíl mezi použitím polev a čokolády 	<p>4. Suroviny rostlinného původu Kakao a čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none"> - pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů - výroba základní kakaové hmoty - výroba kakaového prášku - výroba čokolád, druhy, význam a použití čokolád v cukrářské výrobě - cukrářská kakaová poleva - ledová a tuková poleva 	<p>5</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam pochutin pro lidskou výživu 	<p>5. Suroviny rostlinného původu</p>	<p>4</p>

- uvede chemické složení surovin, vlastnosti - navrhne použití pochutin do cukrářských výrobků	Pochutiny - druhy a význam pochutin - povzbudivé látky - koření - kořenící přípravky - specifické pochutiny –ocet, sůl	OdbV Te
- specifikuje požadavky na pitnou vodu a popíše zjišťování kvality vody - navrhne, při jakých činnostech musí použít vodu pitnou a kdy může použít vodu užitkovou - orientuje se v nabídce nápojů, dokáže popsat nebezpečí zneužívání alkoholických nápojů	6. Voda a nápoje - význam vody a požadavky na kvalitu vody, použití vody v potravinářském průmyslu - druhy nealkoholických nápojů - druhy alkoholických nápojů	3 OdbV Te PtCh
- na základě jejich vlastností navrhne použití určitých želírovacích prostředků na konkrétní výrobek - uvede chemické složení surovin, vlastnosti	7. Suroviny rostlinného a živočišného původu Želírovací prostředky - druhy a vlastnosti želírovacích prostředků, použití v CV	3 OdbV Te PtCh

3. ročník

(1 hod. týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák - popíše druhy kypření a navrhne způsob kypření pro daný výrobek - uvede chemické složení surovin, vlastnosti a použití	1. Moderní suroviny Kypřicí prostředky - Význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků	5 OdbV Te PtCh
- uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - dokáže specifikovat zvláštní složení funkčních potravin a navrhne jejich použití - žák charakterizuje skupinu bio potravin a vysvětlí jejich využití	2. Moderní suroviny Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - rozdělení na jednotlivé skupiny - surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků (zmrzlinové přípravky, stabilizátory, emulgátory, upravené škroby) - funkční suroviny - bio suroviny	10 OdbV Te PtCh
- osvětlí důvody používání chemikálií v CV - zhodnotí vhodnost (nezbytnost) použití chemikálie v CV	3. Moderní suroviny Chemikálie používané v CV - význam a použití chemikálií - druhy chemikálií (úprava chuti, konzervanty, barviva, úprava povrchu)	6 OdbV Te PtCh
- navrhne použití vhodného obalu na konkrétní výrobek, popíše hygien. požadavky na obal	4. Obalové materiály - význam obalu - význam obalů, jejich druhy a použití	6 OdbV

- popíše způsoby balení a expedici cukr. výrobků - vysvětlí označování balených výrobků	v cukrářské výrobě - obalové materiály - nové druhy obalových materiálů	Te SaZ
- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat (toto je velmi pěkný závěr)	5. Opakování k ZUZ - průběžně od března do konce května	3

TECHNOLOGIE

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 66 hod.
 2. ročník 82,5 hod.
 3. ročník 75 hod.
- Celkem 223,5 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné odúpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských těst, hmot, dia výrobků, náplní, polev, zmrzlin a restauračních moučníků, ručním a strojovém tvarování výrobků, pečení a dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění. Žáci našeho učiliště získají navíc základní znalosti z výroby některých cukrovinek. Žáci si osvojí požadavky na jakost cukrářských výrobků, jejich skladování, hygienu a bezpečnost při výrobě cukrářských výrobků, zásady zdravé výživy a zásady hospodárneho využívání surovin. Naučí se pracovat s odbornou literaturou a recepturami cukrářských výrobků a receptury přepočítávat.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahových okruhů RVP – <i>Technická a technologická příprava, Výroba a odbyt</i> . Technologie je odborný předmět, povinný, nutný ke zvládnutí zvolené odbornosti. V předmětu technologie využívají znalostí z předmětů matematika, chemie, suroviny, stroje a zařízení, odborné kreslení a aplikují je v předmětu odborný výcvik. Učivo předmětu je rozděleno do 3 ročníků a mnoha tematických celků: V prvním ročníku je zařazeno učivo – Bezpečnost práce a hygiena v cukrářských provozovnách (HACCP), historie CV, přepočty receptur, cukerné rozvary a hmoty, základní cukrářská těsta (linecké, listové...), náplně, polevy a cukrovinkářská témata – výroba kandytů a zpracování kakaových bobů. Druhý ročník je zaměřen na 3 druhy hmot – šlehané, jádrové a třené, dále na smetanové výrobky, čajové a pařížské pečivo, ozdoby, speciální výrobky a cukrovinkářská témata – výroba čokolády a kakaového prášku. Ve třetím ročníku jsou zařazena těsta – kynutá, perníková, oplatková, zmrzliny, dia výrobky, restaurační moučníky, technologické výpočty, jakost výrobků, balení, skladování, expedice cukrářských výrobků a cukrovinkářská témata – výroba dezertů, dutých figurek, želé a dražé.

	<p>Žáci 3. ročníku budou průběžně opakovat od března do května témata z 1. a 2. ročníku k ZUZ.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, skupinová práce a velký důraz je kladen na samostatnou práci žáků.</p> <p>Jsou využívány odborné knihy, texty z internetu, z časopisů (Minutka, Apetit...), ukázky cukrářských výrobků, pomůcky ke zdobení, didaktické pomůcky – videa, DVD (naučné a instruktážní filmy), obrázky, nákresy.</p> <p>Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze a výstavy (Horeca, Gastovýstavy v Praze).</p> <p>Digitální kompetence</p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Důležitou součástí klasifikace je také aktivita žáků – při vyučování, zpracování referátů na dané téma, zajímavosti a novinky v oboru atd.). – Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení. Hodnoceny jsou domácí úkoly (referáty, ...). – Hodnocení je slovní i numerické a vyplývá z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; – podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení; – vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; – podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Porozumí zadanému úkolu, volím prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p>

	<p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</u> Žáci vyberou pro daný výrobek vhodné suroviny k výrobě i zdobení; vyberou vhodný materiál k balení výrobku</p> <p><u>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</u> Žák zhodnotí kvalitu (senzoricky, záruční doba) vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u> Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u> Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví, jsou seznámeni s civilizačními chorobami.</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky. (referáty, žákovský projekt k ZUZ)</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru, má přehled o uplatnění v příbuzných oborech v daném regionu a má přehled o dalších možnostech dalšího vzdělávání a rozšiřování kvalifikace.</p>
--	--

1. ročník
 (2 hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní mezníky ve vývoji cukrářské výroby - charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku - uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami - popíše zásady BOZP a protipožární ochrany v cukrářských provozovnách 	<p>1. Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie CV - hygiena a sanitace v CV - HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví při práci v CV protipožární ochrana 	5
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam technologických přepočtů - popíše postup přepočtů - provádí jednoduché i složitější přepočty receptur 	<p>2. Technologické výpočty</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam technologických výpočtů (přepočtů receptur) - jednoduché přepočty receptur - složitější přepočty receptur 	8 OdbV M
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje PTT - objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro CV, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - popíše suroviny vhodné pro PTT - uvede charakteristiku, výrobu, tvarování, pečení, dohotovení (výrobky) a vady u jednotlivých těst a výrobků - uvede a dodržuje technologické postupy v CV (platí pro všechny TP) 	<p>3. Druhy těst</p> <p>3.1. Pevná tuhová těsta (PTT)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení PTT - výběr a úprava surovin pro PTT - linecké těsto a výrobky - vaflové těsto a výrobky - kokosové těsto a výrobky - křehké těsto a výrobky - slané těsto a výrobky 	10 OdbV Su SaZ
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje TLT - porovná TLT a pevné linecké těsto - vybere a popíše vhodné suroviny - popíše charakteristiku, výrobu, tvarování, pečení, dohotovení (výrobky) a vady jednotlivých těst a výrobků 	<p>3. Druhy těst</p> <p>3.2. Výrobky z třených lineckých těst (TLT)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika TLT - výběr a úprava surovin - TLT se ZŽK - TLT kakaové - TLT oříškové - TLT žloutkové 	5 OdbV Su SaZ
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti pálené hmoty - vybere a popíše vhodné suroviny - popíše výrobu, způsoby tvarování, pečení, vady a dohotovení výrobků - popíše ruční nebo strojově prokrajování korpusů 	<p>3. Druhy těst</p> <p>3.3. Výrobky z pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pálené hmoty - výběr a úprava surovin - výroba pálené hmot a výrobků z ní 	4 OdbV Su SaZ

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje listové těsto - popíše vhodné suroviny - vyjmenuje a popíše výrobní fáze, uvede způsoby tvarování, pečení, dohotovení výrobků, vady těsta a výrobků 	<p>3. Druhy těst</p> <p>Výrobky z listového těsta a chlazené listové těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika listového těsta - výběr a úprava surovin - výroba listového těsta a výrobků 	<p>6</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje cukerný rozvar a ruční zkoušky - uvede způsoby měření koncentrace cukerných rozvarů - charakterizuje cukerné hmoty, uvede jejich výrobu a použití 	<p>4. Úprava cukru vařením</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaření cukerných rozvarů - ruční zkoušky cukerných rozvarů - měření koncentrace cukerných rozvarů - cukerné hmoty – fondán, griliáš, kulér, karamel, kandys, jádrové pasty 	<p>8</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam polev a jejich vlastnosti - vyjmenuje zástupce polev v jednotlivých skupinách - uvede výrobu, použití a vady jednotlivých druhů polev 	<p>5. Polevy</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam polev - rozdělení polev - cukerné polevy - želé polevy - čokoládové polevy - tuhé polevy 	<p>5</p> <p>OdbV Su OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam náplní a charakterizuje vlastnosti náplní, uvede rozdělení náplní - vyjmenuje zástupce náplní v jednotlivých skupinách a popíše jejich výrobu, vady a použití 	<p>6. Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam náplní - rozdělení náplní dle trvanlivosti - trvanlivé náplně - trvanlivější náplně - méně trvanlivé náplně - náplně pro rychlou spotřebu - náplně na pečení 	<p>9</p> <p>OdbV Su OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdělení, charakteristické znaky a suroviny pro výrobu kandytů - na příkladu 1 výrobku popíše lisování kandytů 	<p>7. Kandyty</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a druhy - výroba lisovaných kandytů 	<p>2</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a charakterizuje základní druhy kakaových bobů - uvede země pěstování kakaových bobů - popíše kakaovník, plod kakaovníku, jeho zvláštnosti, sklizeň, fermentaci, sušení a balení kakaových bobů 	<p>8. Zpracování kakaových bobů</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy kakaových bobů - pěstování kakaovníku - zpracování kakaových bobů v zemi pěstování 	<p>4</p> <p>Su SaZ</p>

2. ročník
 (2,5 hod. týdně – 82,5 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák : - - charakterizuje vlastnosti šlehané hmoty, základní pojmy a vysvětlí vlivy působící na šlehání bílků - uvede základní skupiny ŠH - 	<p>1. Šlehané hmoty (ŠH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika ŠH - základní pojmy – koloidní roztoky, šlehání, šlehatelnost, pěna - vlivy působící na šlehatelnost bílků - rozdělení ŠH 	<p>4</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlastnosti LŠH - zvolí a popíše vhodné suroviny - vysvětlí technologické postupy LŠH a buflerové hmoty - popíše způsoby tvarování, pečení, dohotovení výrobků a vady LŠH a výrobků 	<p>2. Lehké šlehané hmoty (LŠH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika LŠH - výběr a úprava surovin - výroba LŠH – cukrářské piškoty - výroba buflerové hmoty - výrobky 	<p>8</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlastnosti NŠH - uvede význam nahřívání vajec - porovná vlastnosti, výhody a nevýhody NŠH oproti LŠH - vysvětlí technologický postup - popíše výrobu a použití roládových plátů a dortových korpusů, uvede výrobky, vady NŠH a výrobků 	<p>3. Nahřívané šlehané hmoty (NŠH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika NŠH - význam nahřívání - výrobní postup - výroba plátů - výroba dortových korpusů - výrobky 	<p>10</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje RP - objasní výhody technologického postupu, porovná s NŠH a popíše jej - vyjmenuje a popíše výrobky, uvede možné vady ŠH s RP a výrobků 	<p>4. Šlehané hmoty s rychlošlehačí pastou (ŠH s RP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika RP - výhody použití RP - technologický postup - výrobky ze ŠH s RP - ŠH s RP z moučných směsí 	<p>6,5</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti TŠH - popíše výrobu, tvarování, pečení Sacherovy a terstské hmoty - popíše výrobky - uvede vady TŠH a výrobků 	<p>5. Těžké šlehané hmoty (TŠH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika TŠH - Sachrova hmota - terstská hmota - výrobky 	<p>3</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti ZŠH - uvede zástupce, popíše jednotlivé technologické postupy, způsoby tvarování a pečení - popíše výrobky - uvede vady ZŠH a výrobků 	<p>6. Zvláštní šlehané hmoty (ZŠH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika ZŠH - rozdělení ZŠH - hmota na laskonky - hmota na rakvičky - hmota sněhová - bezé hmota 	<p>5</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše podstatu technologického postupu 	<p>7. Třené hmoty (TH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika TH 	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvede a popíše vhodné suroviny - objasní technologický postup - popíše tvarování, pečení, dohotovení výrobků a vady TH a výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - technologický postup - výrobky 	<p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlastnosti JH - vyjmenuje druhy JH - uvede 3 typy strojního zařízení používané při výrobě - objasní změny ve hmotě během odležení - popíše výrobní postupy jednotlivých druhů JH, tvarování, pečení, dohotovení a vady JH a výrobků 	<p>8. Jádrové hmoty (JH)</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika JH - rozdělení JH - výrobní postupy - odležení JH - výrobky 	<p>10</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede typické znaky čajového pečiva a jeho druhy - vyjmenuje a popíše vhodné suroviny pro daný typ pečiva - popíše výrobky v jednotlivých skupinách - popíše výrobu pařížského pečiva - uvede vady výrobků 	<p>9. Čajové a pařížské pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - rozdělení dle druhů těst - výběr a úprava surovin - výrobky - pařížské pečivo 	<p>3</p> <p>OdbV Su SaZ OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlastnosti smetany ke šlehání - uvede druhy smetanových náplní, jejich technologické postupy a vady - charakterizuje přípravky k prodloužení trvanlivosti a jejich použití - popíše konkrétní smetanové výrobky (zákusky, dorty) 	<p>10. Smetanové výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika smetanových výrobků - smetana ke šlehání - smetanové náplně - prodlužování trvanlivosti - druhy smetanových výrobků 	<p>5</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam ozdob pro cukrářské výrobky - uvede druhy ozdob dle použitého materiálu - popíše způsoby tvarování a použití jednotlivých druhů ozdob 	<p>11. Ozdoby</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam ozdob - druhy dle materiálu (z modelovacích hmot, CKP, glazury, ...) 	<p>9</p> <p>OdbV Su OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje speciální výrobky - uvede skupiny speciálních výrobků a v každé popíše jednoho zástupce 	<p>12. Speciální výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - výrobky typu orientálních cukrovinek - jemné smetanové výrobky - ostatní speciální výrobky (nepečené) 	<p>6</p> <p>OdbV Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví schéma výroby čokoládové hmoty a schéma výroby kakaového prášku - popíše jednotlivé výrobní fáze - uvede použití a druhy čokoládové hmoty a kakaového prášku 	<p>13. Výroba čokoládové hmoty a kakaového prášku</p>	<p>5</p> <p>OdbV Su SaZ</p>

3. ročník
 (2,5 hod. týdně – 75 hod.)

Výsledky vzdělávání	- Rozpis učiva	Počet hodin
- Žák: - charakterizuje vlastnosti těsta - určí vhodné suroviny, jejich úpravu - popíše technologické postupy, způsoby tvarování, pečení a vady těsta - uvede rozdělení výrobků a jejich popis a vady	1. Medové perníkové těsto - historie výroby - výběr a úprava surovin - výrobní postup - tvarování, pečení - výrobky	8 OdbV Su SaZ
- charakterizuje vlastnosti těsta - uvede druhy těst a způsoby zadělání - vysvětlí podstatu kynutí těsta - popíše způsoby tvarování (strojové a ruční) a pečení - popíše výrobky, vady těst a výrobků	2. Kynutá těsta - charakteristika - výběr a úprava surovin - droždí - technologické postupy - tvarování, pečení - výrobky - plundrové těsto	9 OdbV Su SaZ
- charakterizuje zmrzliny jako speciální cukrářské výrobky a uvede jejich rozdělení - vysvětlí zásady hygieny a vady výrobků - charakterizuje základní výrobní postupy a druhy zmrzlinových výrobků	3. Zmrzliny - charakteristika - rozdělení zmrzlin - hygiena výroby - výrobní postupy - zmrzlinové výrobky - mražené krémy	8 OdbV Su SaZ
- uvede vlastnosti dia výrobků, jejich význam a druhy umělých sladidel - popíše příklady cukrářských výrobků vhodných pro různé diety	4. Dia výrobky - charakteristika a význam - umělá sladidla - druhy diet - dia výrobky	4 OdbV Su
- charakteristika RM - porovná RM s klasickými cukrářskými výrobky - charakterizuje speciální a klasické technologické postupy - uvede příklady RM v jednotlivých skupinách, - popíše nové trendy při výrobě RM	5. Restaurační moučníky (RM) - charakteristika - rozdělení dle technologických postupů - výroba restauračních moučníků - technologické postupy při výrobě RM - RM vařené - RM pečené - RM pečené na pánvi - RM smažené - RM ostatní	12 OdbV Su SaZ
- uvede charakteristiku a rozdělení dle různých hledisek - vybere a popíše vhodné suroviny - popíše princip vzniku oplatkového těsta v turbomixerech, tvarování a	6. Oplatky - charakteristika a rozdělení oplatek - výběr a úprava surovin - technologický postup	6 OdbV Su SaZ

<ul style="list-style-type: none"> - pečení v oplatkových kleštích - popíše plnění, řezání a povrchovou úpravu plátů - vyjmenuje druhy klasických a speciálních oplatek - vyjmenuje balicí materiály a způsoby balení - uvede vady těsta a výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> - výrobky - balení oplatek 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje metody stanovení jakosti - dokáže subjektivně posoudit kvalitu výrobku - uvede příčiny znehodnocování výrobků 	7. Hodnocení jakosti cukrářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> - metody stanovení jakosti - znehodnocování výrobků 	4 OdbV Su PtCh
<ul style="list-style-type: none"> - provádí přepočty receptur - stanovuje v % výtěžnost a ztráty - provádí kalkulaci surovinových nákladů a stanovení ceny % přírůžkou k surovinovým nákladům 	8. Technologické výpočty <ul style="list-style-type: none"> - přepočty receptur cukrářských výrobků - výpočty % složení cukrářských výrobků - výpočet výtěžnosti a ztrát - surovinová kalkulace cukrářských výrobků - stanovení ceny cukrářských výrobků 	12 OdbV M
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam balení - uvede balicí materiály a zásady skladování a přepravy výrobků 	9. Balení, skladování a přeprava cukrářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> - význam a způsoby balení - skladování a sklady - přeprava cukrářských výrobků 	4 OdbV Su SaZ
<ul style="list-style-type: none"> - objasní zásady zdravé výživy s ohledem na cukrářské výrobky - vyjmenuje a charakterizuje nové trendy ve vývoji CV 	10. Hlavní směry vývoje cukrářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> - zásady zdravé výživy - nové technologie, nové suroviny 	4 OdbV Su
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy cukrovinkářských výrobků - popíše základní výrobní fáze jednotlivých výrobků 	11. Výroba cukrovinek <ul style="list-style-type: none"> - výroba čokoládových dezertů - výroba dutých figurek - výroba želé - výroba dražé 	4 OdbV Su SaZ

STROJE A ZAŘÍZENÍ

Ročník 2.-3.

Počet hodin
 2. ročník 33 hod.
 3. ročník 30 hod.
 Celkem 63 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci získají ucelený přehled o strojích a zařízeních používaných v cukrářské výrobě na malých dílnách i v potravinářských závodech. Žáci získají znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění a základní údržbě strojního zařízení s ohledem na dodržování správné hygieny a bezpečnosti při zpracování surovin a polotovarů.</p> <p>Získané poznatky dokáží využít při výrobě cukrářských výrobků se zřetelem na vhodnost zvoleného strojního zařízení.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahových okruhů RVP – <i>Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt</i>.</p> <p>Učivo předmětu je rozděleno do dvou ročníků (druhého a třetího) a na několik tematických celků.</p> <p>V druhém ročníku a ½ třetího ročníku žáci získají poznatky o základním strojním vybavení, se kterým se setkávají ve skladech a na dílnách. V 2/2 třetího ročníku je zaměřeno na kontinuální výrobní linky, které obsahují jednotlivá, většinou již známá, zařízení.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), ukázky jednotlivých strojních zařízení.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií, internet apod.</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (pekárna, výroba čokolády) a výstavy (Horeca, Gastrovýstavy v Praze...)</p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.) Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Digitální kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení poslech mluveného projevu i různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu a určí jádro problému, logicky objasní princip práce strojního zařízení. Volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej. Dokáží vytvořit srozumitelný zápis z odborného textu nebo poslechu mluveného projevu</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápe význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje. Chápe tradičnost určitých typů výrobků.</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;– podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení;– podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů</p> <p>Odborné kompetence Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt Žáci vyberou pro daný výrobek vhodné strojní zařízení k výrobě, balení a expedici výrobku. Popíše základní obsluhu a údržbu daného zařízení.</p> <ul style="list-style-type: none">- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
--	--

	<p>- Nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění</p> <p>Žáci by měli mít základní vědomosti a dovednosti pro rozvíjení vlastních pracovních aktivit.</p> <p><u>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</u></p> <p>Žák provede kontrolu funkčnosti strojního zařízení, tak aby nedošlo k porušení technolog. procesu</p> <p><u>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</u></p> <p>Žák chápe bezpečnost práce a dodržování hygienických zásad jako nedílnou součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků a dalších osob na pracovišti. Ví, jaké zásahy může udělat do chodu stroje tak, aby neohrozil bezpečnost práce svou i svých kolegů a ví, které zásahy do stroje musí nechat na odborníkovi.</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u></p> <p>Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p> <p>Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u></p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ) .</p>
--	--

2. ročník

(1hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými typy dopravních zařízení, objasní princip dopravy a dokáže určit vhodnost dopravované suroviny k typu dopravníku - vysvětlí účelnost skladových zařízení, zvolí strojní zařízení vhodné ke zvolenému úkonu 	<p>1. SaZ na skladování, dopravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanická dopravní zařízení - zařízení skladů 	<p>6</p> <p>Te</p> <p>OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže určit typ váhy vhodný pro danou surovinu - vysvětlí princip prosévacího stroje a přiřadí suroviny, pro které se dá využít 	<ul style="list-style-type: none"> - váhy - prosévací stroje 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit princip šlehacího stroje, dokáže určit pro jaké druhy hmot je tento typ stroje vhodný. Objasní, jaká přídatná zařízení se k danému typu stroje mohou přidat a jak je lze využít ve výrobě - vysvětlí princip mísících a hnětacích strojů, mixérů a třecích strojů a určí, pro jaká těsta jsou tyto typy zařízení vhodná a jak se liší jednotlivé připravované hmoty - objasní princip tabulírovacího stroje a vysvětlí, jaká hmota se na něm zpracovává a proč 	<p>2. SaZ na přípravu těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehací stroje přípravná zařízení ke šlehacím strojům - mísící a hnětací stroje - mixéry - třecí stroje 	<p>8 Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže popsat jednotlivé typy zařízení, určit a vysvětlit účelnost použití daného zařízení vzhledem k druhu těsta a typu výrobku 	<p>3. SaZ na zpracování těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělicí a ztužovací stroje - tvarovací strunový stroj - stříkací stroj - roztírač plátů - plnicí stroje - dávkovací stroje a zařízení 	<p>8 Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní princip rozkrajovače korpusů a určí, pro které druhy cukrářských výrobků jsou vhodné - vysvětlí princip práce máčecího stroje, určí, jaké polevy jsou pro máčení vhodné, a uvede typické výrobky - objasní způsob práce různých typů dekorovacích strojů, objasní důvody dekorování - vysvětlí principy strojních zařízení používaná pro různé typy balení. Určí vhodnost jednotlivých typů balení vůči surovině či výrobku 	<p>4. Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozkrajovač korpusů - máčecí stroje a zařízení - stroje na zdobení a konečnou úpravu - balicí stroje a zařízení 	<p>6 Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zpracování kakaových bobů na jednotlivé produkty - popíše přípravu čokoládových hmot a výrobků a výroba kakaa 	<p>5. Stroje a zařízení na zpracování kakaových bobů</p> <ul style="list-style-type: none"> - zpracování kak. bobů - výroba čokoládových hmot 	<p>5 Su Tech OdbV</p>

3. ročník
 (1hod. týdně – 30hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní druhy pecí podle výkonu, sdílení tepla, vytápění a druhu paliva. Určí vhodnost použitého typu v konkrétní výrobě - uvedou jednotlivé druhy pečících kleští a objasní přípravu výrobků v nich - vysvětlí typy smažících zařízení, jejich vhodnost použití podle objemu výroby, uvedou typické výrobky - popíše typy varných zařízení, rozdíly mezi nimi a vhodnost použití dle objemů varu. Určí hmoty, které se v nich připravují - vysvětlí zásady bezpečného zacházení se zařízeními pro tepelnou úpravu hmot dle druhu vytápění a z hlediska bezpečnosti práce 	<p>1. Zařízení pro tepelnou úpravu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pece a pečící automaty - -pečící kleště - -smažící zařízení - varná zařízení - bezpečnost práce při obsluze 	<p>8</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede vysvětlit princip a význam chlazení a mražení z hlediska použitelnosti v CV - objasní požadavky na chladiva bezpečnosti práce s nimi a nebezpečnosti pro životní prostředí; objasní princip kompresního chlazení - vysvětlí rozdíl mezi teplotou a chladičem, uvede typy teplotních látek a jejich využití - uvede typy chladících a mrazících zařízení; posoudí vhodnost dle různých typů výrob - objasní princip přípravy zmrzlin na jednotlivých typech zařízení 	<p>2. Chladící zařízení a stroje na výrobu zmrzlin</p> <ul style="list-style-type: none"> - princip chlazení a mražení, způsoby chlazení - chladiva – charakteristika, požadavky, kompresní způsob chlazení - chlazení za pomoci teplotní látky - chladící a mrazící zařízení (skříně, boxy, tunely) - -zmrzlinové výrobníky 	<p>8</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam klimatizace z hlediska CV a popíše způsoby úpravy vzduchu v klimatizačním zařízení; vysvětlí použitelnost vzduchových clon 	<p>3. Klimatizační zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam klimatizace - princip činnosti klimatizačního zařízení - (úprava čistoty, teploty a vlhkosti vzduchu; vzduchové clony) 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - na základě získaných znalostí dokáže 	<p>4. Srovnání SaZ v malých a velkých provozech</p>	<p>6</p> <p>OdbV</p>

porovnat jednotlivá strojní zařízení dle typu výroby od přípravy surovin po zabalení hotového výrobku	<ul style="list-style-type: none"> - SaZ na pevná těsta - SaZ na listové těsto - SaZ na medové těsto - SaZ na šlehané těsto - SaZ na kynuté těsto 	
- vysvětlí způsoby balení v závislosti na balené surovině či výrobku; na základě získaných poznatků sestaví (vypíše) potřebné strojní zařízení do linky	5. SaZ pro balení a expedici výrobků <ul style="list-style-type: none"> - způsoby balení - mechanizované balící linky 	3 OdbV
- vysvětlí dle prospektů či vlastní zkušenosti z výstav či exkurzí moderní typy strojního vybavení	6. Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukr. výroby <ul style="list-style-type: none"> - nové typy strojního vybavení 	2

POTRAVINÁŘSKÁ CHEMIE

Ročník 2. a 3.

Počet hodin
 2. ročník 33 hod.
 3. ročník 30 hod.
 Celkem 63 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci získají ucelený přehled o látkách organického původu, které jsou součástí potravin a o základních biochemických funkcích organismu.</p> <p>Zvládnou základy názvosloví a orientaci ve struktuře látek. Znají vlastnosti, působení a význam sloučenin pro lidský organismus. Mají možnost proniknout do chemické podstaty potravin. Osvojí si chemické a bio chemické principy vybraných potravinářských technologií. Porozumí částečně stavbě a funkci molekul, vzniku chemických vazeb a chemických reakcí. Seznámí se se základy fyziologie a genetiky.</p> <p>Zároveň se seznámí s biochemickými procesy metabolismu člověka a funkcí jednotlivých živin v těle. Rozliší působení ostatních složek stravy.</p> <p>Uvědomí si rozdíly mezi přirozenými a syntetickými polymery. Seznámí se s použitím v potravinářství.</p> <p>Získané poznatky dokáží využít při výrobě potravinářských výrobků, včetně cukrářských, se zřetelem na zdravou výživu.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Chemické vzdělávání a obsahového okruhu Technická a technologická příprava</i>. Potravinářská chemie je povinný předmět a je mu přidělena 1 hodinová dotace ve druhém ročníku a 1 hodinová dotace ve třetím ročníku.</p>

	<p>Učivo je rozděleno do tematických celků.</p> <p>V prvním celku Deriváty uhlovodíků získají žáci poznatky o stavbě a struktuře látek jejich reakcích. Poznají technologické postupy potravinářské výroby alkoholu, octa, kysaných mléčných výrobků a jiných. V druhém celku Živiny získají ucelený přehled o základních složkách potravy, jejich stavbě, chemických a biochemických reakcích. Ve třetím celku Biokatalyzátory poznají vitamíny, nejvýznamnější enzymy a hormony. Ve třetím ročníku v celku Hygiena si ujasní nutnost správného používání a skladování potravin i možnost nebezpečí chemické degradace. V celku složení potravin si mají uvědomit zastoupení živin a energetickou a biologickou hodnotu potravin.</p> <p>Celek Zdravá výživa ukáže žákům správnou skladbu a volbu potravin.</p> <p>V celku Biochemie jsou vedeni k propojení dříve získaných informací. Zvládnou základy biochemie metabolismu, buněčné výměny látek a využití energie a předávání genetických informací. V posledním celku Syntetické polymery poznají látky, které se mohou stát poživatinami.</p> <p>Žákům je objasněno složení obalů a z toho vyplývající požadavky na práci s nimi.</p> <p>Učivo dokáže aktivně propojovat s tematickými okruhy ostatních předmětů např. Ekologie, Chemie, Technologie, Suroviny.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), demonstrační pokusy, laboratorní práce.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií včetně Internetu.</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Součástí výuky jsou i odborné exkurze (palírna Radlík, Bioextrakty a jiné)</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.) Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volím prostředky a způsoby vhodné pro</p>

	<p>splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápu význam chemie pro život a životní prostředí člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">– vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze;– podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. <p>Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím; jsou mediálně gramotní</p> <p>Odborné kompetence Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti potravinářských výrobků Žák zhodnotí kvalitu (senzoricky, záruční doba) vstupních surovin. Dbá o dodržování chemické bezpečnosti a hygieny výroby, skladování, likvidace. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>Průřezová témata <u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p>
--	--

	Žáci jsou informováni o možnostech celoživotního vzdělávání v oboru. Jsou vedeni k aktivnímu vyhledávání informací v médiích a k jejich praktické realizaci.
--	--

2.ročník

(1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalost principů tvorby organických látek, uvede základní skupiny derivátů, - pojmenuje a charakterizuje významné alkoholy, porozumí kvasným procesům, zná uplatnění poznatků z chemie v odvětvích chemické a potravinářské výroby, objasní vliv alkoholů na lidské zdraví - dokáže se orientovat v soustavě sloučenin, odvodit některé chemické vlastnosti, zná jejich praktické využití - dokáže porovnat chemické vlastnosti kyselin, objasní metody potravinářské výroby, dokáže metody aplikovat v praxi, zná názvy a vzorce důležitých kyselin, uvede různé způsoby jejich využití v potravinářství - rozumí pojmu, rozliší jejich vzorce a ze vzorce odvodí biochemické vlastnosti, objasní jejich význam a obsah v potravinách - pojmenuje deriváty, porozumí pojmům substituční a funkční derivát, zná základní skupiny těchto látek, dokáže vysvětlit jejich dietologický význam, uvede příklady výrob 	<p>1. Deriváty uhlovodíků.</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvorba derivátů, skupiny derivátů - alkoholy - vymezení sloučenin, chemické vlastnosti, výroba alkoholovým kvašením, potravinářské výroby alkohol. nápojů, využití alkoholu v potravinářství, - methanol, ethanol, glycerol - aldehydy, ketony - aromata, rozpouštědla - organické kyseliny – vymezení sloučenin, chemické vlastnosti, - výroba kyseliny octové, mléčné, vinné, důležité kyseliny a jejich využití v potravinářství - mastné kyseliny - deriváty karboxylových kyselin substituční a funkční, jejich využití v potravinářství, příklady výrob 	<p>13</p> <p>Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy přírodní látky a živiny, dokáže je vyjmenovat, odvodí jejich vznik, výskyt a význam v potravinářské praxi - vysvětlí pojem lipidy, zapíše princip chem. stavby, dle složení odvodí energetický obsah a dietetický význam, slovy vyjádří chem. reakce - uvede příklady rostlinných tuků, dle jejich složení vysvětlí vlastnosti a potravinářský význam, charakterizuje metody získávání a zpracování - definuje princip výroby ztužených 	<p>2. Živiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní látky, obsah pojmu - živiny, lipidy, stavba, složení, energetický obsah, chemické reakce - rostlinné tuky, druhy, získávání, zpracování, význam, - ztužené pokrmové tuky - živočišné tuky, druhy, získávání, zpracování, význam - sacharidy, složení, stavba a rozdělení, energetický obsah, 	<p>14</p> <p>Su Te</p>

<p>pokrmových tuků, zhodnotí jejich význam</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady živočišných tuků, dle jejich složení vysvětlí vlastnosti a potravinářský význam, charakterizuje metody získávání a zpracování - vysvětlí pojem sacharidy, zapíše princip chemické stavby, definuje rozdělení dle stavby, objasní energetický obsah, slovy vyjádří chem. reakce - vysvětlí pojmy, zná základní druhy a vzorce zástupců skupin, uvede jejich přírodní výskyt, odvodí jejich dietologický význam, má představu o využití a chemismu v potravinářských technologiích - vysvětlí pojem, zapíše princip chemické stavby, definuje rozdělení dle stavby, objasní energetický obsah, slovy vyjádří chem. reakce - vysvětlí pojmy, zná základní druhy zástupců skupin, objasní dle složení rostlinný a živočišný původ, uvede jejich přírodní výskyt, odvodí dietologický význam, popíše biochemický význam vybraných bílkovin v organismu, má představu o využití a chemismu v potravinářských technologiích 	<p>chemické reakce</p> <ul style="list-style-type: none"> - monosacharidy, druhy, výskyt získávání, zpracování, význam - polysacharidy – druhy, výskyt, získávání, zpracování, význam - peptidy a bílkoviny - druhy, výskyt, získávání, zpracování, význam - jednoduché bílkoviny – druhy, výskyt, získávání, zpracování, význam - složení bílkovin - druhy, výskyt, získávání, zpracování, význam 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní skupiny, objasní jejich funkce v organismu - charakterizuje vitamíny a provitamíny, zná rozdíl, popíše působení, uvede výskyt, je si vědom rozdílu syntetických vitamínů - charakterizuje enzymy, objasní tvorbu a působení, uvede příklady využití v potravinářství - charakterizuje hormony, objasní význam endokrinních žláz a hormonů 	<p>3. Biokatalyzátory</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení pojmu, funkce v organismu - vitamíny, provitamíny, výskyt v potravinách, syntetické vitamíny, výživový význam - enzymy, metabolický význam, využití v potravinářské technologii - hormony, biochemický význam, endokrinní žlázy 	<p>6 Te</p>

3.ročník

(1 hod. týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák :</p> <p>dokáže vysvětlit pojem a význam, objasní správné skladování, vyhledá lhůty na etiketách</p>	<p>1. Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, podmínky skladování a doby použitelnosti potravin, možnosti chemického znehodnocení 	<p>3 OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje získané znalosti a odvodí složení základních potravin, uvede příklady potravinových doplňků a jejich význam, 	<p>2. Složení potravin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - zastoupení živin v potravinách, 	<p>4 Su</p>

<p>vysvětlí zápisy na etiketách, - dokáže samostatně referovat o problematice, vysvětlí pojmy, uvede jednotky</p>	<p>základní skupiny potravin, potravinové doplňky, etikety - energetická a biologická hodnota</p>	
<p>- aplikuje získané znalosti a odvodí význam základních potravin, vysvětlí různé fyziologické potřeby věkových a profesních skupin, vyjmenuje a odůvodní potraviny zdraví prospěšné i zdravotně problematické, vysvětlí vlivy na funkce organismu z chemického hlediska, objasní zdravý životní styl, rozliší biopotraviny, - dokáže samostatně referovat o výživové problematice</p>	<p>3. Zdravá výživa - vysvětlení pojmu dle fyziologické potřeby, vliv zdravé a nezdravé výživy na fyziologické funkce organismu, - zdravý životní styl, biopotraviny</p>	<p>7 Su Te</p>
<p>- obecně charakterizuje chemické a biochemické reakce, uvede příklady - aplikuje předchozí znalosti - vyjmenuje vitamíny a potraviny, v nichž jsou obsažené, vyloží mechanismus jejich působení, vysvětlí provázanost působení vitamínů, koenzymů, enzymů - slovy vysvětlí tři stupně průběhu reakcí, - uvědomuje si funkce buněčné látkové výměny - dokáže samostatně referovat o funkci zdravých a nezdravých orgánových soustav a orgánů, - popíše obecnou stavbu nukleových kyselin, uvede jejich význam pro stavbu a funkci organismu, pro vznik nového zárodku</p>	<p>4. Biochemie - obsah pojmu, biochemické reakce v organismu - enzymatická katalýza, koenzymy, enzymy, - vitamíny, mechanismus působení - průběh reakcí při odbourávání živin - energetická bilance, buněčná látková výměna - funkce některých zdravých a nezdravých orgánů - přenos informací, genetika</p>	<p>8</p>
<p>- objasní pojmy, uvede použití a význam těchto látek při konkrétním zpracování potravin - rozlišuje základní skupiny léčiv a jejich význam, uvědomuje si nezbytnost správného užívání léků i likvidace - samostatně objasní negativní účinky některých alkaloidů na člověka včetně drog - vysvětlí chem. princip působení detergentů, rozlišuje též jejich záporné působení - uvede nejčastější polymery obalů, jejich vlastnosti, popíše správné používání, skladování a likvidaci</p>	<p>5. Syntetické polymery, potravinové Doplňky, obaly - konzervanty, stabilizátory, emulgátory, léčiva - alkaloidy, návykové látky, drogy - detergenty, čisticí prostředky - polymery obalové techniky</p>	<p>5 Su Te SaZ</p>
	Opakování	3

ODBORNÉ KRESLENÍ

Ročník 1.

Počet hodin
1. ročník 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci se seznámí se základními zásadami a dovednostmi při výrobě cukrářských výrobků v souladu s estetickými požadavky a hygienickými předpisy.</p> <p>Předmět rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění, přičemž využívají získané poznatky z praxe, zejména z odborného výcviku.</p> <p>Žáci si osvojí kreslířské dovednosti a techniky při dekoraci cukrářských výrobků.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Technická a technologická příprava</i>.</p> <p>Odborné kreslení je odborný povinný předmět nezbytný ke zvládnutí dané dovednosti.</p> <p>Učivo je zařazeno pouze v 1. ročníku a je rozděleno do 5 tematických celků:</p> <ul style="list-style-type: none">- význam zdobení cukrářských výrobků- nácvik jednotkových linií volnou rukou- nácvik písma- prvky zdobení- dělení a zdobení jednotlivých dortových ploch <p>Do učiva bude aktuálně zařazeno velikonoční a vánoční zdobení cukrářských výrobků.</p> <p>Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětech suroviny, technologie a odborný výcvik.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, skupinová práce a velký důraz je kladen na samostatnou práci žáků.</p> <p>Jsou využívány odborné knihy, texty z internetu, z časopisů (Minutka, Apetit...), ukázky jednotlivých ozdob, pomůcky ke zdobení, didaktické pomůcky – videa, DVD (naučné a instruktážní filmy), obrázky, nákresy.</p> <p>Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze a výstavy (Horeca, gastrovýstavy v Praze...).</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou součástí klasifikace je také aktivita žáků – při vyučování, zpracování referátů na dané téma, zajímavosti a novinky v oboru atd.</p> <p>Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení.</p> <p>Hodnoceny jsou domácí úkoly (nákresy, referáty), klasifikována je také práce v hodině (nákresy).</p> <p>Hodnocení je slovní i numerické a vyplývá z Pravidel pro hodnocení, které je součástí Školního řádu</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných	<p>klíčové kompetence <i>Kompetence k učení</i> uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání</p>

<p>kompetencí a průřezových témat</p>	<p>důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do přečištěného materiálu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně, správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej. Vypracovávají referáty na dané téma.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze; – podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. <p>Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím. Jsou mediálně gramotní.</p> <p>Odborné kompetence Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt Žáci vyberou pro daný výrobek vhodné suroviny k výrobě i zdobení; vyberou vhodný materiál k balení výrobku Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>Průřezová témata <u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich</p>
---------------------------------------	--

	<p>zpracování pomocí ICT techniky. (referáty, žákovský projekt k ZUZ) <u>Člověk a svět práce</u> Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru. Jsou vedeni k aktivnímu vyhledávání informací v médiích a k jejich praktické realizaci.</p>
--	--

1. ročník

(1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní význam zdobení cukrářských výrobků - výrobků, zásady zdobení - vyjmenuje druhy ozdob dle použitého materiálu 	<p>1. Význam zdobení cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam zdobení - zásady zdobení rozdělení ozdob 	<p>1</p> <p>OdbV Su Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotahové linie - popíše techniku kreslení jednotahových linií a uplatňuje ji při nácviku kresby tužkou - nácvik jednotahových linií - popíše zdobení pomocí kornoutku - ovládá skládání papírového kornoutku - popíše uvedené materiály a práci s nimi 	<p>2. Nácvik jednotahových linií volnou rukou</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy jednotahových linií - technika kreslení - sestavování ozdobných pásků - zdobení pomocí papírového kornoutku - materiály na zdobení (glazura, cukrářská kakaová poleva) 	<p>8</p> <p>OdbV Su Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí obecný význam písma a význam v cukrářské výrobě - objasní zásady psaní písma - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy písma - dovede zvolit vhodný typ písma pro daný výrobek a vhodný materiál - dokáže nakreslit různé typy písma 	<p>3. Nácvik písma</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam písma - druhy písma - zásady psaní písma - nácvik písma tužkou 	<p>6</p> <p>OdbV Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy ozdob dle materiálu - objasní obecné poznatky o barvách - vyjádří ozdobou účel výrobku - charakterizuje nové trendy při dekoraci cukrářských výrobků - charakterizuje pojmy vizitka, figurální kresba, stylizační ozdoba - navrhuje vizitku na dané téma, figurální kresbu, stylizační ozdobu a návrh graficky znázorní - popíše nejčastější techniky zdobení okrajů dortů 	<p>4. Prvky zdobení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy ozdob dle materiálu - poznatky o barvách - kreativní zdobení (plastická modelace) - vizitky - figurální kresba - stylizační ozdoby - zdobení okrajů dortů 	<p>8</p> <p>OdbV Su Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje nejběžnější tvary dortových ploch, uvede způsoby dělení dortových ploch 	<p>5. Dělení a zdobení jednotlivých dortových ploch</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy dortových ploch - zdobení kruhové dortové plochy 	<p>6</p> <p>OdbV Te</p>

- navrhne zdobení dortu na dané téma a návrh graficky znázorní - popíše prvky zdobení a vhodné materiály	- zdobení čtvercové a obdélníkové plochy - zdobení ostatních dortových ploch - skladba písma do ploch	
- dovede objasnit význam velikonočních a vánočních svátků a tradic - popíše typické výrobky a jejich zdobení, navrhne a graficky je znázorní	6. Velikonoční a vánoční zdobení	4 OdbV

ODBORNÝ VÝCVIK

Ročník 1.-3.

Počet hodin

1. ročník 495 hod.

2. ročník 577,5 hod.

3. ročník 525 hod.

Celkem 1597,5 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při technologii přípravy klasických cukrářských výrobků, minidezertů a základních cukrovinkářských výrobků (kandytové bonbony, čokoládové a dražované výrobky). Naučit žáky používat technická a technologická zařízení v cukrářském provozu a dbát na jejich údržbu.</p> <p>Zautomatizovat dodržování požadavků hygieny a bezpečnosti práce v cukrářském provozu. Respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o technologických postupech získaných v teoretickém vyučování. Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních a nových surovin, znát způsoby skladování potravin a nápojů.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahových okruhů RVP – <i>Výroba a odbyt a Technická a technologická příprava</i>.</p> <p>Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a poskytnutí první pomoci.</p> <p>Dokáže vyrobit běžný sortiment cukrářských a cukrovinkářských výrobků, hodnotit jejich kvalitu, upravit technologické postupy. Dokáže tyto výrobky prezentovat a připravit je na transport k zákazníkovi.</p> <p>Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Jsou využívána technologická zařízení, která jsou k dispozici ve škole, ale i na smluvních pracovištích.</p> <p>Poznátky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v odborných předmětech při teoretickém vyučování.</p> <p>Celý obsah učiva je rozdělen do tří ročníků.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky a práce s literaturou.</p> <p>Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně, ale i v týmu.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy - cukrářská technologie a</p>

	<p>texty z různých médií (časopisy- Apetit, internet apod.) Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné výstavy (Horeca – Praha, Europain – Paříž, Sigep - Rimini apod.) a exkurze – Altis Kolín</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, domácí příprava. Podle množství a kvality vykonané práce je žákovi proplácena produktivní práce Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u> nutno nastudovat odborný text <u>Kompetence k řešení problémů</u> porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; <u>Komunikativní kompetence</u> <u>Personální a sociální kompetence</u> musí si domluvit své role v týmu, vysvětlit, co chce po svém kolegovi, odpovědně provést svůj díl práce; <u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Žák si uvědomuje význam svého jednání ve vztahu k zákazníkovi – dodržování norem a zásad vztahujících se ke stravování – volí suroviny s certifikátem o shodě se zákonem, šetří energetické zdroje, dodržuje zásady správné výživy a tím chrání zdraví zákazníků i své); <u>Digitální kompetence</u> – vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze; – podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Odborné kompetence <u>Uplatňovat požadavky na hygienu v potravin. provozu, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích</u> dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady, má přehled o výživě z hlediska gastronomických pravidel, ale i diet, dodržuje zásady skladování potravin; <u>Ovládat technologii přípravy pokrmů</u> dokáže připravit běžné zákusky, dorty dle zadání, dokáže vyrobit základní cukrovinky. Dbá na dodržování technolog. postupů při dodržení HCCP, dokáže ovládat běžná gastro zařízení.</p>

	<p><u>Ovládat techniku odbytu</u> ovládá základní techniku distribuce cukrářských a cukrovinkářských výrobků, dokáže vhodně volit obal tak, aby nedošlo k poškození výrobku během distribuce, dbá na estetickou úpravu, má společenské (profesionální) vystupování</p> <p><u>Vykonávat obchodně – provozní aktivity</u> dokáže sestavit nabídkové listy, provést kalkulaci, sestavit podklady pro nákup surovin. Svou práci dokáže prezentovat a je si vědom právního rámce své činnosti</p> <p><u>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</u> má zautomatizované dodržování zásad hygieny, BOZP a PO s ohledem na své zdraví i zdraví kolegů a zákazníků. Dokáže poskytnout první pomoc.</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u> je si vědom, že kvalita je musí být základní požadavek na jeho výrobky. při jejich výrobě musí dodržovat technologické postupy s dodržováním HCCP bodů</p> <p><u>Jednat ekonomicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u> dokáže šetrně hospodařit se svěřeným majetkem (suroviny, energie, finanční prostředky) tak, aby jeho využití bylo co nejhospodárnější.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali se zorientovat ve světě práce, naučili se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady a svými pracovními možnostmi</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky.</p>
--	---

1. ročník
 (15hod. týdně – 495 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák : - - dodržuje všeobecná ustanovení BOZP, požární prevence - specifikuje bezpečnostní rizika - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele při pracovním úrazu - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny - aplikuje hygienické zásady v praxi - provádí sanitaci provozu výrobní dílny - provádí třídění odpadů - vysvětlí, jaké alimentární nákazy mohou ohrozit zdraví a jak předcházet těmto nákazám a otravám z potravin 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - BOZP, požární ochrana - pravidla hygieny a sanitace - osobní hygiena - ochrana životního prostředí - alimentární nákazy 	<p>12</p> <p>PtCh Te Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s provozními místnostmi a jejich zařízeními - dodržuje čistotu provozu a pečuje o svěžené suroviny 	<p>2. Charakteristika pracoviště</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s provozem - péče o suroviny a čistotu provozu 	<p>6</p> <p>Te Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje pece, trouby a vařiče - ovládá obsluhu šlehacích strojů, ručních šlehačů a jiných zařízení - provádí základní údržbu šlehacích strojů, tepelných zařízení - dodržuje zásady bezpečné práce 	<p>3. Obsluha strojů a zařízení, jejich údržba</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha pecí a ostatních tepelných zařízení - obsluha šlehacích strojů - obsluha ručních šlehačů a jiných zařízení 	<p>18</p> <p>SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá navažování na různých vahách - posuzuje jakost surovin - upravuje suroviny, zachází s nimi hospodárně - kontroluje suroviny při jejich příjmu a výdeji - provádí surovinové přepočty - normuje suroviny dle receptur - zapisuje stanovené HCCP - provádí kontrolní výpočty, eviduje vyrobené zboží 	<p>4. Hospodaření se surovinami</p> <ul style="list-style-type: none"> - vážení a úprava surovin - normování a přepočty - praktické výpočty, úprava receptur - výběr a příprava surovin - skladování, příjem a výdej surovin - evidence výroby - dodržování HCCP - vedení předepsané evidence 	<p>42</p> <p>M Te Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje cvičné hmoty - pracuje s cukrářským sáčkem - tvaruje výrobky - vytváří jednoduché ozdoby 	<p>5. Nácvik práce s hmotou</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava cvičných hmot - nácvik práce s hladkou a řezanou trubičkou - nácvik zdobení, prvky zdobení 	<p>18</p> <p>OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - upravuje suroviny pro výrobu pevných těst 	<p>6. Těsta a jejich zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> - linecká těsta, tvarování, pečení a 	<p>60</p> <p>M</p>

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje stroje a strojní zařízení na mísení a hnětení těst - určuje a zdůvodní správný stupeň vymísení těst - posuzuje správný stupeň odležení těst - tvaruje, peče a dohotovuje výrobky - navrhuje skladbu jednotlivých druhů čajového pečiva 	<ul style="list-style-type: none"> dohotovení výrobků z nich - vaflová těsta, tvarování, pečení a dohotovení výrobků z nich - tvarohová, slaná a sýrová těsta, dohotovení výrobků - vážení, balení, expedice čajového pečiva - hodnocení jakosti 	<p>Te Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje náplně, polevy a krémy dle receptur - rozlišuje rozdíly mezi jednotlivými druhy krémů - posuzuje vhodnost náplní a krémů do výrobků - volí vhodné suroviny pro jejich přípravu - používá vhodná zařízení k jejich přípravě 	<p>7. Příprava náplní, polev a krémů</p> <ul style="list-style-type: none"> - žloutkové, tukové bílkové a máslové krémy - náplně trvanlivé, méně trvanlivé, určené k pečení - polevy tukové, kakaové, čokoládové, ledové - polevy agarové, cukrové 	<p>54 Te Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vybírá a upravuje suroviny pro přípravu hmot - obsluhuje zařízení pro jejich přípravu a pečení - volí vhodnou teplotu zahřátí pece, teplotu při pečení a dobu pečení - ručně roztírá pláty - kontroluje průběh pečení - ručně roztírá krém, stáčí rolády či sesazuje pláty - zvolí vhodné dohotovení – dle druhu výrobku - provádí dohotovení a krájení výrobků - vede předepsanou evidenci při výrobě a skladování výrobků 	<p>8. Šlehané hmoty s RP</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava, šlehání, roztírání a pečení plátů - plnění, stáčení rolád - dohotovení a krájení - vady výrobků, hodnocení jakosti 	<p>30 Te Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - samostatně normuje - volí vhodné suroviny pro výrobu - připravuje základní hmotu - volí stupeň prochlazení hmoty a hmotu ředí - rozhoduje o stupni vyšlehání hmoty - obsluhuje strojní zařízení - ručně tvaruje různé korpusy - volí stupně předehtátí pečících zařízení, dobu pečení a umí tuto dobu zdůvodnit - prokrajuje a plní korpusy - volí vhodné dohotovení - vede předepsanou evidenci při výrobě a skladování hotových výrobků 	<p>9. Výrobky z pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a ředění pálené hmoty - tvarování a pečení výrobků - plnění a dohotovení výrobků - vady výrobků, hodnocení jakosti 	<p>54 Te Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny k výrobě listového těsta - samostatně připravuje vodánek a tukovou kostku - určuje správný stupeň struktury a 	<p>10. Výrobky z listového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava vodánku, tukové kostky - zabalení a vyvalování těsta - tvarování, pečení a plnění výrobků 	<p>48 Te Su</p>

<ul style="list-style-type: none"> odležení těsta - obsluhuje strojní zařízení na přípravu těsta - samostatně tvaruje a peče výrobky - volí vhodný stupeň a dobu pečení - ručně plní různé korpusy - potahuje, dohotovuje a krájí výrobky - vede předepsanou evidenci výroby 	<ul style="list-style-type: none"> - dohotovení, krájení, expedice - vady výrobků, hodnocení jakosti 	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje cukerné rozvary - zjišťuje hustotu cukerného rozvaru - vaří kandytovou hmotu na správný stupeň - zpracovává kandytové hmoty různými způsoby - hotové výrobky balí a expeduje - připravuje fondán, karamel na ozdoby, kulér, griliáš - využívá estetických principů při výrobě ozdob a zdobení 	11. Příprava cukerných roztoků <ul style="list-style-type: none"> - vaření roztoků na různé stupně varu - výroba kandytů - příprava fondánu - výroba ozdob z cukerných hmot 	57 Te Su OK
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny pro výrobu cukrovinek - ovládá technologické postupy výroby želé, likérových bonbonů a dražé - dokáže zdůvodnit specifiky jednotlivých technologických postupů - ovládá techniky temperování čokolád - zdůvodní význam temperace - provádí nalévání čokoládových hmot do různých druhů a tvarů forem a dále čokoládu zpracovává - vyrábí různé druhy náplní do čokoládových dezertů - volí různé techniky zdobení cukrovinek - balí a expeduje cukrovinkářské výrobky - vede evidenci spotřeby surovin a hotových výrobků 	12. Seznámení s ruční výrobou cukrovinek <ul style="list-style-type: none"> - výroba a úprava želé, likérů - výroba dražé - temperování čokoládových hmot - lití plastiky, figurek, dezertů - výroba čokoládových ozdob, zdobení výrobků - balení a expedice výrobků - evidence výroby - vady výrobků, hodnocení jakosti - obalové materiály - zásady skladování a prodeje - průběh výroby 	96 Te Su SaZ
Jednotlivé tematické celky se neprobírají odděleně, nýbrž se vzájemně prolínají učivem celého ročníku, a to z důvodu momentální potřeby výroby.		

2. ročník

(17,5hod. týdně – 577,5 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje všeobecná ustanovení BOZP, požární prevence - specifikuje bezpečnostní rizika - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele při pracovním úrazu - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - BOZP, požární ochrana - pravidla hygieny a sanitace - osobní hygiena 	14 Te Su

<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje hygienické zásady v praxi - provádí sanitaci provozu výrobní dílny 		
<ul style="list-style-type: none"> - upravuje suroviny pro výrobu pevných těst - obsluhuje stroje a strojní zařízení na mísení a hnětení těst - určuje a zdůvodní správný stupeň vymísení těst - posuzuje správný stupeň odležení těst - tvaruje, peče a dohotovuje výrobky - navrhuje skladbu jednotlivých druhů čajového pečiva 	<p>2. Pevná těsta a jejich zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> - linecká těsta, tvarování, pečení a dohotovení výrobků z nich - vaflová těsta, tvarování, pečení a dohotovení výrobků z nich - tvarohová, slaná a sýrová těsta, dohotovení výrobků - vážení, balení, expedice čajového pečiva 	<p>63</p> <p>Te Su M SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny k výrobě hmot a těst - hmoty a těsta samostatně připravuje - samostatně jednotlivé druhy hmot a těst zpracovává - obsluhuje strojní zařízení na přípravu těst a hmot - samostatně tvaruje a peče výrobky - volí vhodné stupně a dobu pečení jednotlivých výrobků - ručně plní různé korpusy - potahuje, dohotovuje a krájí výrobky - vede předepsanou evidenci výroby - hospodaří vhodně se svěřenými surovinami, třídí odpady - podílí se na expedici výrobků 	<p>3. Výrobky z hmot a těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>výrobky z pálené hmoty</i> (věnečky, banánky, větrníky) a kompletní manipulace s nimi - <i>výrobky ze šlehaných hmot s RP</i> (rolády, pláty) a kompletní manipulace s nimi - výrobky z listových těst kompletní manipulace s nimi - <i>expedice výrobků</i> 	<p>112</p> <p>Te Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí a upravuje vhodné suroviny k výrobě šlehaných hmot - samostatně normuje - obsluhuje strojní zařízení na přípravu hmot - obsluhuje zařízení pro jejich přípravu a pečení - tvaruje korpusy - volí vhodnou teplotu zahřátí pece, teplotu při pečení a dobu pečení - kontroluje průběh pečení - ručně plní a dohotovuje výrobky - volí vhodné dozdobení - využívá estetických principů při zdobení - vede předepsanou evidenci o hospodaření - podílí se na expedici výrobků - dodržuje hygienu a bezpečnost práce 	<p>4. Výroba šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>lehké šlehané hmoty</i> - mísení hmot, tvarování buflerů, pečení - kompletní výroba a dohotovení výrobků (modelované brambory, pražské koule) - <i>šlehané hmoty nahřívané</i> - příprava, nahřívání a šlehání hmot - tvarování, pečení a dohotovení výrobků - <i>těžké šlehané hmoty</i> - mísení a šlehání hmot - tvarování, pečení a dohotovení výrobků - <i>expedice výrobků</i> 	<p>91</p> <p>Te SaZ OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí a upravuje vhodné suroviny - samostatně normuje - obsluhuje strojní zařízení na přípravu hmot 	<p>5. Ostatní šlehané a třené hmoty, jádrové a zvláštní hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehání, mísení hmot, plnění do 	<p>91</p> <p>Te SaZ</p>

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje zařízení pro jejich přípravu - tvaruje korpusy - volí vhodnou teplotu zahřátí pece, teplotu při pečení a dobu pečení - kontroluje průběh pečení - ručně plní a dohotovuje výrobky - využívá estetických principů při zdobení - vede předepsanou evidenci o hospodaření - podílí se na expedici výrobků - dodržuje hygienu a bezpečnost práce - vyjmenuje možné vady výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> forem, pečení (beránky, zajíčky) - šlehání, mísení hmot, výroba laskonek, ořechových tyčinek - příprava surovin, zadělávání, tření hmoty, tvarování a pečení kokosek, kokosových tyčinek, rohlíčků, plnění, dohotovení - vady výrobků, hodnocení jakosti - expedice výrobků 	
<ul style="list-style-type: none"> - volí a upravuje suroviny k výrobě oplatků - obsluhuje zařízení k zadělávání a tvarování - volí vhodnou teplotu pečení, samostatně odpéká oplatkové pláty - zhotovuje náplně, ručně plní a slepuje oplatky - volí vhodné techniky dohotovení - vede předepsanou evidenci, expeduje - dodržuje zásady správného skladování 	<p>6. Oplatky, vafle</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin, mísení, tvarování, pečení oplatkových plátů - plnění, povrchová úprava, skladování 	<p>14</p> <p>SaZ Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní rozdělení zmrzlin - specifikuje druhy diet - připravuje ozdoby z různých surovin 	<p>7. Ostatní výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>zmrzliny</i> - zmrzlinové poháry - <i>Dia-výrobky</i> - výrobky pro různé druhy diet - <i>příprava ozdob z různých surovin</i> - těsta, ovoce, modelovací hmota ... 	<p>28</p> <p>Te Su OK</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé typy cukerných roztoků - vysvětlí jejich použití - samostatně vaří dropsy a protahuje kandytovou hmotu - zhotovuje ozdoby z karamelové hmoty - zpracovává plastický cukr a modeluje z něj - volí vhodné suroviny k přípravě speciálních roztoků - používá technologické postupy k přípravě fondánu, roztoků želé a likérových výrobků - účelně hospodaří s hlavními i pomocnými surovinami - upravuje povrch výrobků vhodnými způsoby - k úpravě využívá estetického citění - balí a expeduje hotové výrobky 	<p>8. Zpracování cukerných roztoků</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>kandyty</i> - dropsy a benátové výrobky - <i>vaření cukru na karamel</i> - výroba jednoduchých ozdob - <i>modelování z plastického cukru</i> - <i>výroba fondánu, želé a likérových bonbonů</i> - vaření a úprava fondánu - příprava, vaření, lití želeových a likérových roztoků, povrchová úprava, balení a expedice - <i>orientální cukrovinky</i> 	<p>63</p> <p>Te Su</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy vložek - uvede a zdůvodní princip dražování - popíše jednotlivé fáze dražování - a technologický postup při dražování - provádí vlastní dražování - účelně hospodaří se surovinami - dodržuje podmínky skladování cukrovinek, balí a expeduje dražé 	9. Výroba dražé <ul style="list-style-type: none"> - <i>čokoládové dražé</i> <ul style="list-style-type: none"> - gumírování vložek, dražování, leštění - <i>nečokoládové dražé</i> <ul style="list-style-type: none"> - úprava vložek, nabalování v roztocích - balení a expedice dražé 	35 Te
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam temperace - popíše a zdůvodní postupy při výrobě figurek, dezertů a plastiky - účelně hospodaří se surovinami - využívá estetického cítění při zdobení - dodržuje hygienu na pracovišti - balí a expeduje hotové výrobky 	10. Zpracování čokolády <ul style="list-style-type: none"> - temperování, máčení různých vložek - temperování, lití plastiky, figurek - temperování, formování dezertů, plnění, balení a expedice 	66,5 Te Su SaZ
Jednotlivé tematické celky se neprobírají odděleně, nýbrž se vzájemně prolínají učivem celého ročníku, a to z důvodu momentální potřeby výroby.		

3. ročník

(17,5hod. týdně – 525hod. za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje všeobecná ustanovení BOZP, požární prevence - specifikuje bezpečnostní rizika - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele při pracovním úrazu - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny - aplikuje hygienické zásady v praxi - provádí sanitaci provozu výrobní dílny 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - BOZP, požární ochrana - pravidla hygieny a sanitace - osobní hygiena 	14 Te Su
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny k výrobě hmot a těst - hmoty a těsta samostatně připravuje - samostatně jednotlivé druhy hmot a těst zpracovává - obsluhuje strojní zařízení na přípravu těst a hmot - samostatně tvaruje a peče výrobky - volí vhodné stupně a dobu pečení jednotlivých výrobků - ručně plní různé korpusy - potahuje, dohotovuje a krájí výrobky - vede předepsanou evidenci výroby - hospodaří vhodně se svěženými surovinami, třídí odpady - podílí se na expedici výrobků 	2. Výrobky z hmot a těst <ul style="list-style-type: none"> - <i>výrobky z pálené hmoty</i> (věnečky, banánky, větrníky) a kompletní manipulace s nimi - <i>výrobky ze šlehaných hmot s RP</i> (rolády, pláty) a kompletní manipulace s nimi - <i>výrobky z listových těst</i> kompletní sortiment výrobků a manipulace s nimi - <i>výroba čajového pečiva</i> <ul style="list-style-type: none"> - příprava těst, vyvalování, pečení, slepování, dohotovení - kompletace kazet, vážení, 	126 Te SaZ

	balení - expedice výrobků, prodej /procvičování učiva/	
<ul style="list-style-type: none"> - volí a upravuje vhodné suroviny k výrobě šlehaných a jádrových hmot - samostatně normuje - obsluhuje strojní zařízení na přípravu hmot - tvaruje korpusy - volí vhodnou teplotu zahřátí pece, teplotu při pečení a dobu pečení - kontroluje průběh pečení - ručně plní a dohotovuje výrobky - volí vhodné dozdobení - využívá estetických principů při zdobení - vede předepsanou evidenci o hospodaření - podílí se na expedici výrobků - dodržuje hygienu a bezpečnost práce - 	<p>Výroba šlehaných a jádrových hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>lehké šlehané hmoty</i> - mísení hmot, tvarování buflerů, pečení - kompletní výroba a dohotovení výrobků (modelované brambory, pražské koule) - <i>šlehané hmoty nahřívané</i> - příprava, nahřívání a šlehání hmot - tvarování, pečení a dohotovení výrobků - <i>těžké šlehané hmoty</i> - mísení a šlehání hmot - tvarování, pečení a dohotovení výrobků - <i>jádrové hmoty</i> - zadělávání hmot, pečení, máčení, balení, expedice - <i>zvláštní šlehané hmoty</i> - výroba hmoty, tvarování, pečení, výroba náplní - plnění, sesazování výrobků, dohotovení 	<p>91</p> <p>Te SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí a upravuje suroviny na výrobu smetanových výrobků - samostatně normuje - obsluhuje strojní zařízení k přípravě výrobků - volí vhodnou teplotu zahřátí pece, teplotu při pečení a dobu pečení - kontroluje průběh pečení - ručně plní a dohotovuje výrobky - volí vhodné dozdobení - využívá estetických principů při zdobení - vede předepsanou evidenci o hospodaření - podílí se na expedici a prodeji výrobků - dodržuje hygienu a bezpečnost práce 	<p>4. Smetanové výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava korpusů na výrobky - šlehání náplní, plnění korpusů, dohotovení výrobků - vady výrobků, hodnocení jakosti - expedice, prodej 	<p>49</p> <p>Te Su SaZ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny a vhodně je upravuje - samostatně normuje - obsluhuje zařízení na přípravu těst 	<p>5. Výrobky z kynutého a plundrovaného těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - zadělávání kynutých a 	<p>56</p> <p>Te Su</p>

<ul style="list-style-type: none"> - určuje správný stupeň kynutí těst - kontroluje teplotu a průběh pečení - samostatně dohotovuje, balí a expeduje - udržuje hygienu na pracovišti - třídí odpady 	<ul style="list-style-type: none"> plundrových těst - tvarování a pečení těst - příprava náplní, pečení, smažení - vady výrobků, hodnocení jakosti - dohotovení výrobků a expedice 	SaZ
<ul style="list-style-type: none"> - volí a upravuje vhodné suroviny - ovládá technologii přípravy moučníků - kontroluje kvalitu hotových výrobků - dodržuje zásady hygieny - účelně hospodaří se surovinami 	6. Restaurační moučníky <ul style="list-style-type: none"> - technologie přípravy moučníků - vařené moučníky, moučníky vařené na vodní lázni - moučníky smažené, pečené, pečené na pánvi - moučníky z ovoce, speciální moučníky 	35 Te Su
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy jednotlivých výrob - samostatně zhotovuje a dohotovuje výrobky - balí a expeduje - účelně hospodaří se surovinami 	7. Výroba cukrovinek <ul style="list-style-type: none"> - <i>procvičování učiva 1. a 2. ročníku</i> - vaření cukerných roztoků na kandyty, karamel a modelování - výroba dražé - výroba želé a likéru - zpracování čokoládových hmot - vady výrobků, hodnocení jakosti - dohotovení výrobků a expedice 	119 Te Su
<ul style="list-style-type: none"> - na PC vypracuje zadanou soubornou práci - používá jejich výsledků při ZUZ 	8. Příprava k ZUZ <ul style="list-style-type: none"> - zadání souborných prací jako součást ZUZ - samostatné zpracování 	35 DIGITÁLNÍCH KOMPETENCÍ
Jednotlivé tematické celky se neprobírají odděleně, nýbrž se vzájemně prolínají učivem celého ročníku, a to z důvodu momentální potřeby výroby.		

8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Tato spolupráce se rozvíjí především při odborném výcviku. Všichni žáci vykonávají odborný výcvik v dobře vybavené cukrářské dílně. Na část odborného výcviku jsou zařazeni na smluvní pracoviště.

Každoročně zveme odborníky z praxe k závěrečným zkouškám.