



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 29-53-H/01 Pekař

Název ŠVP: Pekař

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

29-53-H/01 PEKAŘ



OBSAH ŠVP

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	4
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	5
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
3.1	PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....	7
3.2	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁNÍ.....	7
3.3	CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	8
3.3.1	<i>Koncepce školy</i>	8
3.3.2	<i>Výchovně vzdělávací strategie</i>	8
3.3.3	<i>Realizace průřezových témat</i>	9
3.3.4	<i>Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity</i>	12
3.3.5	<i>Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného</i>	13
3.4	ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ	14
3.5	HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE	15
4	UČEBNÍ PLÁN.....	16
5	ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	18
6	UČEBNÍ OSNOVY	19
	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	19
	ANGLICKÝ JAZYK.....	30
	NĚMECKÝ JAZYK.....	38
	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD	46
	FYZIKA	55
	CHEMIE.....	60
	BIOLOGIE A EKOLOGIE	66
	MATEMATIKA.....	72
	TĚLESNÁ VÝCHOVA	79
	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	91
	EKONOMIKA	98
	SUROVINY	105
	TECHNOLOGIE.....	116
	STROJE A ZAŘÍZENÍ.....	132



ODBORNÝ VÝCVIK.....	139
7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	156
7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	156
7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	158
7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	159
7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH	161
8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	162



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
Adresa:	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
Ředitel školy:	Mgr. Ivana Jírů
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: skolspec@skolspec.cz , sszm@po-msk.cz www: www.sszm.cz
Koordinátoři ŠVP:	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Adresa zřizovatele:	28. října 117, Ostrava, 702 18
Název ŠVP:	Pekař
Název RVP:	29-53-H/01 Pekař
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň:	EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma vzdělávání
Účinnost ŠVP:	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Absolvent bude připraven zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, řídit technologické procesy při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva, obsluhovat a provádět základní údržbu technologického zařízení, vykonávat činnosti související s prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- personální a sociální kompetence,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl schopen:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích,
- 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,
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení,
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi,



- orientovat se 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.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito odbornými kompetencemi a byl schopen:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje,
- vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt,
- provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků,
- zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků,
- řídit technologické procesy při výrobě chleba, běžného i jemného pečiva,
- pracovat se systémem kritických bodů v potravinářství (HACCP),
- obsluhovat a udržovat v činnosti pekařské stroje,
- kontrolovat a hodnotit kvalitu surovin, polotovarů i hotového pečiva dle příslušných norem,
- posuzovat zralost kvasu a těst, vyrábět těsta, dělit je a tvarovat, péct vytvarované kusy a výrobky připravovat k expedici,
- vyrábět a používat náplně pro různé druhy výrobků,
- prokazovat manuální zručnost při ručním způsobu výroby,
- uplatňovat estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků.

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení tohoto stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.



3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

3.1 PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Předpokladem pro přijetí uchazeče ke studiu je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání, jsou:

- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé a jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na www.sszm.cz.

3.2 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁNÍ

Vzdělávání v tomto oboru vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



3.3 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

3.3.1 Koncepce školy

„Pro žáka s jakýmkoli jménem jsme ŠKOLOU S DOBRÝM JMÉNEM!“

Celková koncepce školy koresponduje s cíli a obsahy vzdělávání vyplývajícími z rámcových vzdělávacích programů jednotlivých oborů a z vize školy.

Naše vize jako pozitivní zobrazení budoucnosti školy vychází:

- z našeho úsilí být školou moderní a praktickou – zavádět do výuky metody kritického učení a propojit teorii s praxí;
- z naší nabídky integrace, otevřenosti a pochopení; jsme školou nabízející vzdělávání také žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, žákům s odlišnými životními podmínkami z odlišného kulturního prostředí; jsme školou otevřenou pro vzdělávání všech věkových skupin v počátečním i dalším vzdělávání; integrační program je postaven na odborné zdatnosti všech vyučujících, na spolupráci s pracovníky školního poradenského pracoviště, na dialogu propojujícím učitele, žáky a rodiče;
- z nabídky kvalitního vzdělání s důrazem na vysokou úroveň odborných kompetencí a na úsilí setrvale zvyšovat možnosti uplatnitelnosti absolventa školy na trhu práce.

Vizi školy je tedy moderní, integrující, otevřená, kvalitní a komunikující škola.

3.3.2 Výchovně vzdělávací strategie

Výchovně vzdělávací strategií školy je:

- kvalitní vzdělávání s důrazem na jeho propojení s praxí
- činnostní pojetí vzdělávání jako účinné metody vedoucí k získávání odborných dovedností
- vzdělávání koncipovat tak, aby umožňovalo žákovi aplikovat vědomosti při řešení praktických úkolů

Metody, formy a aktivity výuky, které povedou k naplnění této strategie, volí vyučující vzhledem k individuálním vzdělávacím potřebám žáka, jeho schopnostem i možnostem a k charakteru předmětu. Použití konkrétních metod, forem a aktivit je rozepsáno v učebních osnovách jednotlivých předmětů. Stejnými metodami, formami a aktivitami výuky jsou:

- frontální vyučování vedené metodou řízené diskuze,
- skupinové učení – metodou vzájemného učení,
- řešení problémů – metodou modelových situací,



- samostatná práce žáka,
- soutěže a exkurze.

Škola chápe své výchovně vzdělávací strategie jako cestu, která prochází celým výchovně vzdělávacím procesem, kdy dochází k postupnému propojování teoretických vědomostí s praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáka, a jejímž cílem je absolvent, který je vybaven odbornými kompetencemi.

Klíčové kompetence a jejich realizace patří k základním cílům vzdělávání. Jako cíle vzdělávání jsou součástí výsledků vzdělávání a jsou průběžně rozvíjeny prostřednictvím učiva všech předmětů jak teoretického, tak i praktického vzdělávání, i prostřednictvím vzdělávacích a mimo vyučovacíh aktivit, jako jsou exkurze, společenské akce a soutěže.

3.3.3 Realizace průřezových témat

Cílem realizace průřezových témat je vybavit žáka kompetencemi, které se zaměřují především na vytváření a upevňování postojů a hodnot důležitých pro život člověka. Vzděláváním v tomto oboru vzdělání se prolínají čtyři průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti

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

Výchova k demokratickému občanství prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Za priority při naplňování průřezového tématu považujeme:

- vytvářet u žáka vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,
- vést žáka k ochotě angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy,
- vést žáka k dodržování zásad diskuze, naslouchání a hledání kompromisního řešení,
- vést žáka k úctě ke kulturním hodnotám, k jejich ochraně a zachování pro budoucí generace,
- vzdělávat žáka tak, aby byl schopen vyžít masová média pro své různé potřeby, orientovat se v jejich obsahu a kriticky jej posuzovat.



Potřebné vědomosti a dovednosti, které jsou nezbytné pro odpovědné občanské rozhodování a jednání, bude žák získávat zejména v těchto vyučovacích předmětech – základy společenských věd, odborný výcvik a český jazyk a literatura. Toto průřezové téma se rozvíjí v třídnických hodinách, během mimoškolních akcí, akcí organizovaných metodikem prevence sociálně patologických jevů a výchovným poradcem.

Člověk a životní prostředí

Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákovi znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáka poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívá moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je výchova žáka, který cítí odpovědnost za stav životního prostředí a svou činností přispívají k jeho zlepšení, proto jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopil zásadní význam přírody a životního prostředí pro člověka a jiné živé tvory,
- pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami,
- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život,
- měl povědomí o negativních dopadech činnosti člověka na životní prostředí,
- respektoval principy udržitelného rozvoje,
- pochopil vlastní odpovědnost a snažil se aktivně podílet na řešení problémů životního prostředí,
- aktivně přistupoval k třídění odpadů a celkové ochraně životního prostředí,
- šetrně využíval materiálové a energetické přírodní zdroje.

Průřezové téma je realizováno různými metodami a formami především v rámci odborného vzdělávání. Žák je veden ke správnému nakládání s odpady, využívání úsporných postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce. Ekologická hlediska jsou uplatňována a žákovi zdůvodňována i v běžném provozu školy, který respektuje zásady úspornosti. Ve všeobecném vzdělávání je průřezové téma realizováno v předmětu základy společenských věd.

Člověk a svět práce

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 na trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérního vzdělávání si žák osvojí dovednosti pro řízení své kariéry a života, 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.

Průřezovému tématu je třeba se věnovat systematicky po celou dobu vzdělávání. Prolíná se především odbornými předměty, a dále také předměty český jazyk a literatura a základy společenských věd. Je realizováno rovněž formou besed a exkurzí.



Průřezové téma je rozděleno do čtyř tematických okruhů: Individuální příprava na pracovní trh, Svět vzdělávání, Svět práce a Podpora státu ve sféře zaměstnanosti.

Za priority při jeho naplňování považujeme:

- motivovat žáka k odpovědnosti za vlastní život,
- vést žáka k uvědomění si nezbytnosti celoživotního vzdělávání,
- 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.

Člověk a digitální svět

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

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

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka digitálními kompetencemi. Žák je veden zejména k tomu, aby:

- se zapojoval do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedl příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života,
- byl schopen uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí, zvažoval příležitosti a rizika, snažil se rizika minimalizovat,
- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavoval a měnil podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby,
- využíval digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznal, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientoval se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti,
- vytvářel a spravoval jednu či více digitálních identit; byl schopen sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu,



- chránil sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránil digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím,
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházel situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsoboval své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracoval s návody k použití,
- znal a uplatňoval právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti,
- při interakcích v digitálním prostředí respektoval pravidla chování a jednali eticky, respektoval kulturní rozmanitost; byl si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracoval s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních,
- navrhoval taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie,
- rozeznával běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradil si s ní, v případě závažného problému vyhledal pomoc,
- vytvářel a upravoval digitální obsah v různých formátech, vyjadřoval se za pomoci digitálních prostředků,
- pozměňoval, vylepšoval obsah nebo ho zapracovával do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech,
- získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotil, posuzoval jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost,
- přizpůsoboval organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu,
- komunikoval prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsoboval prostředky komunikace danému kontextu,
- sdílel prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používal digitální technologie pro spolupráci.

3.3.4 Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Součástí výchovně vzdělávacího procesu jsou i veškeré akce školy a mimovyučovací aktivity, jichž se žák účastní:

- exkurze,
- společenské akce,
- mimovyučovací sportovní aktivity,
- soutěže.



3.3.5 Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného

Ke studiu tohoto oboru mohou být přijímáni také žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Na základě „Doporučení školského poradenského zařízení pro vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole“ a informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka jsou těmto žákům poskytována podpůrná opatření prvního až pátého stupně.

Podpůrná opatření prvního stupně mohou být poskytována bez doporučení školského poradenského zařízení a škola zpracuje žákovi plán pedagogické podpory (PLPP). PLPP vypracovávají učitelé, kteří žáka vzdělávají, ve spolupráci se speciálním pedagogem a třídním učitelem. Je vypracován pouze v předmětech, v nichž má žák výukové obtíže. Zletilý žák nebo zákonný zástupce žáka stvrzuje PLPP svým podpisem. PLPP je zpracován na omezenou dobu, zpravidla na dobu tří měsíců. V této době se průběžně vyhodnocuje, případně upravuje, a pokud škola po uplynutí tříměsíční lhůty zjistí, že opatření PLPP jsou nedostatečná pro zajištění vhodných vzdělávacích potřeb žáka, odešle žáka na vyšetření do školského poradenského zařízení (PPP, SPC). V případě, že jsou opatření PLPP dostatečná, škola v jejich poskytování pokračuje. Pokud důvody poskytování podpory pominou, žák je vzděláván bez PLPP. Pracovníci školního poradenského pracoviště (výchovní poradce, školní psycholog, školní speciální pedagog) poskytují učitelům při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami metodickou podporu. Na základě ustanovení §16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů, mohou být žákům se speciálními vzdělávacími potřebami uzpůsobeny podmínky pro vykonání závěrečných zkoušek.

Škola věnuje zvýšenou pozornost nadaným žákům. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů, považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Depistáž nadaných žáků provádí všichni vyučující v průběhu teoretického i praktického vyučování. Pracovníci školního poradenského pracoviště (především školní psycholog a školní speciální pedagog) metodicky a organizačně zajistí poskytování podpůrných opatření nadaným žákům, úzce při tom spolupracují se ŠPZ, s třídním učitelem a ostatními vyučujícími nadaného žáka.

Ředitelka školy může umožnit žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Individuální vzdělávací plán je povolen na základě písemné žádosti zákonných zástupců žáka nebo zletilého žáka a na základě doporučení školského poradenského zařízení, ve výjimečných případech i z jiných závažných důvodů (těhotenství, úraz) na základě doporučení lékaře.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaných žáků je zajištěno učiteli, kteří splňují kvalifikační předpoklady. Učitelé využívají speciální metody, postupy, formy a prostředky vzdělávání, kompenzační, rehabilitační a učební pomůcky, speciální učebnice, didaktické materiály nebo jiné úpravy organizace vzdělávání, zohledňující především vzdělávací potřeby žáka. Při hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze zdravotního postižení a k doporučení ŠPZ.



Učitelé spolupracují s pracovníky Školního poradenského pracoviště, tj. výchovným poradcem, školním speciálním pedagogem, školním psychologem a metodikem prevence. Další důležitou součástí vzdělávání těchto žáků je spolupráce s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a speciálně pedagogických center.

Žáci mají možnost využívat poradenskou pomoc ze strany naší školy i školního poradenského pracoviště a mají právo na bezplatné poskytování doporučených podpůrných opatření z výčtu uvedených v § 16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Pro žáka s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí jsou k dispozici učebnice k zapůjčení zdarma nebo je poskytnuta dotace z MŠMT na nákup školních potřeb, pracovních pomůcek a na stravování.

3.4 ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu.

Teoretické vzdělávání

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá na kmenových učebnách nebo na učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou i kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz, ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě a rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz. Kurzy jsou určeny i pro žáka vyššího ročníku, pokud se nemohl zúčastnit kurzu v řádném termínu, popř. jako rozšíření znalostí a dovedností. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních, místních, okresních a krajských sportovních soutěžích.

Praktické vzdělávání

Odborný výcvik probíhá v moderně vybavené školní učebně a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování a pekařské výroby v ostravském regionu). Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“. Vybavení dílenského zázemí ve škole je po technické a technologické stránce na vysoké úrovni a splňuje požadavky HACCP gastronomického zařízení.



Pojetí odborného výcviku

Pojetí odborného výcviku vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání obsahového okruhu Výroba a odbyt. Cílem odborného výcviku je osvojení praktických dovedností a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v pekařské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, k hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti.

3.5 HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE

Hodnocení žáka v jednotlivých předmětech se řídí zákonem č. 561/2004, ve znění pozdějších předpisů. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků je podrobně rozpracováno ve školním řádu. Tento dokument je zveřejněn na internetových stránkách školy www.sszm.cz.

Podmínky pro hodnocení žáka stanovené tímto řádem jsou závazné, jsou s nimi prokazatelně seznámeni všichni žáci i jejich zákonní zástupci.



4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	2	2	1
Anglický/německý jazyk	2	2	2
Základy společenských věd	1	1	1
Fyzika	1	0	0
Chemie	1	0	0
Biologie a ekologie	1	0	0
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	1	1	1
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Ekonomika	0	1	2
Suroviny	2	2	1,5
Technologie	2	2,5	3
Stroje a zařízení	2	2	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkem hodin	32	33	33



PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	6	6	6
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Výuka předmětů anglický/německý jazyk, informační a komunikační technologie a odborný výcvik může být dělena na skupiny, avšak dělení žáků třídy pro vzdělávání v těchto předmětech bude záviset na počtu žáků ve třídě a v daném ročníku, tak jak je stanoveno v § 2, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoř, ve znění pozdějších předpisů.

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu. Odborný výcvik probíhá v moderně vybavené školní učebně a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování a pekařské výroby v ostravském regionu).



5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	29-53-H/01 Pekař				
Název ŠVP:	Pekař				
	RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
cizí jazyk	6	192	Anglický/německý jazyk	6	192
Společenskovední vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	33
			Chemie	1	33
			Biologie a ekologie	1	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	126
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informativní vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	3	93
Technická a technologická příprava	14	448	Suroviny	5,5	177
			Technologie	7,5	238
			Odborný výcvik	15	480
Výroba a odbyt	35	1120	Stroje a zařízení	5	162
			Odborný výcvik	35	1118
Disponibilní hodiny	18	576			
Celkem	96	3072		98	3135
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	2 týdny	



6 UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	1	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je naučit žáka v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami vyjadřovat své myšlenky, pocity, zážitky, názory a postoje v běžném životě. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák chápal funkci mateřského jazyka, osvojil si základní jazykové normy, chápal rozdíly mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a využil tyto poznatky v běžném praktickém životě, chápal důležitost slovesného umění v životě člověka, poznával hodnoty kulturního dědictví českého národa a prohluboval si kladný vztah k těmto hodnotám.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.

Učivo je rozděleno do tří oblastí, které se vzájemně doplňují a ovlivňují:

1. Mluvnice – prohlubuje a upevňuje znalosti žáka ze základní školy, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáka, učí žáka užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení (v kultivované mluvě i písemné podobě).
2. Sloh – zdokonaluje kulturu osobního projevu žáka, správného, srozumitelného a věcného vyjadřování a rozvoj komunikačních dovedností v běžných životních situacích.
3. Literatura – je zaměřena na rozlišování různých literárních druhů a žánrů a poznávání literárních děl české a světové literatury.

Dalším způsobem naplňování cílů předmětu jsou návštěvy knihoven, práce s knihou a texty, tvorba vlastních textů dle svých možností, hledání informací z různých zdrojů. Důraz je kladen na rozvoj komunikačních dovedností.

Strategie výuky

Výuka českého jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku metodou dialogu, výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce a soutěží. Žák vyhledává informace v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Čte a interpretuje konkrétní ukázky z literárních děl; vytváří referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky); zúčastňuje se filmových a divadelních představení.



Dramatizuje umělecký text; důraz je kladen na prohlubování čtenářských dovedností. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do klasifikace jsou zahrnuty různé druhy hodnocení: ústní zkoušení, písemné zkoušení dílčí i souhrnné, didaktický test, slohová cvičení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis - posuzuje výsledky vlastního učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - vybírá a využívá vhodné metody učení - vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - dodržuje pravidla práce v týmu - dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl - hledá vlastní řešení předloženého problému - při řešení problému pracuje v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - třídí a analyzuje informace k řešení problému - uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému - v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne - vyhledává informace k řešení problému - využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet



<ul style="list-style-type: none">- zdůvodní postup řešení problému- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu- naslouchá jiným- při diskusi dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- v písemné komunikaci dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii- vypracuje strukturovaný životopis, odpověď na inzerát, žádost o místo, obchodní dopis atd. v českém jazyce
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí- nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce- nezaujatě zvažuje návrhy druhých- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla společenského chování- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi- projevuje pozitivní postoj k uměleckým dílům a k ochraně kulturního dědictví- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- sleduje a vybírá si kulturní události v obci
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- písemně a verbálně se prezentuje při vstupu na trh práce- zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- 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



- 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby si byl vědom odpovědnosti za své jednání a chování, aby získal vhodnou míru sebevědomí, aby byl schopen asertivního jednání s lidmi, dokázal diskutovat o kontroverzních otázkách a hledat kompromisní řešení.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby především prostřednictvím publicistických a odborných textů získával informace o životním prostředí, učil se kriticky vyhodnocovat tyto poznatky, formulovat samostatná stanoviska k environmentálním problémům, chápal význam životního prostředí a učil se jednat v duchu jeho pozitivního rozvoje.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil odpovědnost za vlastní život a význam vzdělání pro svůj život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné pracovní kariéře a dokázal na dobré úrovni komunikovat ústně i písemně se svými potenciálními zaměstnavateli.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - v písemném projevu dodržuje pravidla správného psaní vyjmenovaných slov - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	Soustava českých hlásek Druhy hlásek (samohlásky, souhlásky, dvojhásky) Souhlásky tvrdé, měkké, obojetné (vyjmenovaná slova) Práce s Pravidly českého pravopisu



<ul style="list-style-type: none">- vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje stanovená pravidla správného pravopisu s, z v předložkách a předponách- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby- vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Pravopis s, z v předložkách a předponách Pojem: předložka, předpona Správné používání předložek s, z v příslušných pádech Dvojice slov lišící se svým pravopisem a významem
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla správného pravopisu u - ú - ů- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby- vyhledá potřebné informace ve Slovníku cizích slov	Pravopis u - ú - ů Pravidla pro psaní a užívání u - ú - ů Psaní přejatých slov Práce se slovníkem cizích slov
<ul style="list-style-type: none">- používá pravidla stanovená pro pravopis skupin – je, -ě- skloňuje zájmeno „já“	Pravopis skupin – ě, - je Pravopisné skupiny: bje, bě, vje, vě, mě, mně, pě Skloňování zájmena „já“
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy- ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci- řídí se zásadami spisovné výslovnosti	Útvary národního jazyka Spisovná čeština Nespisovná čeština Hovorové útvary
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v soustavě jazyků	Jazykové skupiny (rodiny) Objasnění pojmu jazyková skupina Větev indoevropská Slovanské jazyky (zejména jazyky západoslovanské)
<ul style="list-style-type: none">- rozumí některým frekventovaným slovům cizího původu, nahradí je českým ekvivalentem a naopak- vyhledá potřebné informace ve Slovníku cizích slov- uvědomuje si bohatost slovní zásoby	Slovo a jeho význam Objasnění pojmu slovo Slova jednoznačná, mnohoznačná Synonyma, antonyma, homonyma
<ul style="list-style-type: none">- vyhledává potřebné informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Základní kodifikační příručky Pravidla českého pravopisu Základní mluvnice českého jazyka



	Jazykový, výkladový slovník (např. Slovník spisovné češtiny)
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a rozpozná charakteristické rysy vyprávění a vyprávěcího postupu- orientuje se ve výstavbě textu- rozumí obsahu textu a jeho části- sestaví jednoduché texty s využitím poznatků o jazykových a syntaktických prostředcích a stylové výstavbě tohoto útvaru	Slohový útvar – vyprávění Charakteristické rysy vyprávění Práce s texty s vyprávěcím postupem Osnova vyprávění Tvorba jednoduchých textů na základě vyprávěcího postupu
<ul style="list-style-type: none">- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně- řídí se zásadami spisovné výslovnosti- v písemném projevu dodržuje pravidla správného pravopisu a pravidla jazykové a syntaktické výstavby textu- popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Komunikace mezi lidmi Komunikace na dálku – telefonování, fax, e-mail Oslovování mezi lidmi
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a rozpozná charakteristické rysy administrativního stylu- rozezná základní útvary administrativního stylu- orientuje se výstavbě útvaru žádosti a životopisu- sestaví jednoduchý text, žádost, životopis	Administrativní styl Poštovní a administrativní dokumenty (peněžní poukázka, podací lístek, dotazník) Žádost a životopis
<ul style="list-style-type: none">- objasní praktické výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů na základě ukázek- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Charakteristika literatury Definice, význam a členění literatury Funkce literatury v životě člověka Poezie, próza, drama Lyrika Epika Lyricko – epické básně
<ul style="list-style-type: none">- sleduje návaznost jednotlivých období a jejich odraz ve světové literatuře- vyjmenuje vybrané významné představitele a díla antické literatury- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Nejstarší literární památky Epos o Gilgamešovi Bible Antické řecké a římské literární památky
<ul style="list-style-type: none">- sleduje návaznost jednotlivých období a jejich odraz v české literatuře	Vývoj české literatury od počátku až po dobu Národního obrození Nejstarší české literární památky



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- rozlišuje jednotlivé fáze obrození- vyjmenuje hlavní představitele obou fází NO a stručně je charakterizuje- uvědomuje si význam procesu NO pro vývoj české literatury- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Významné osobnosti české literatury – Cyril a Metoděj, Kosmas, Karel IV., Jan Hus, Jan Amos Komenský Významné osobnosti NO – Dobrovský, Jungmann, Kramerius
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná hlavní literární směry a jejich významné představitele ve světové literatuře- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Vybrané osobnosti světové literatury Významné osobnosti světové romantické literatury 19. století (francouzská, anglická, ruská) Významné osobnosti světové realistické literatury (francouzská, anglická, ruská)
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v umístění knihoven v blízkosti bydliště a v jejich službách- orientuje se v nabídce kulturních institucí a jejich programu	Knihovna a kulturní instituce v regionu
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a stručně charakterizuje významné osobnosti našeho regionu a jejich díla	Významné osobnosti regionální literatury
<ul style="list-style-type: none">- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Práce s uměleckými texty Referáty a diskuze o přečtených knihách
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- uvede jazykové nedostatky a chyby- stanoví správné řešení pravopisného problému- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví	Pravopis – shoda podmětu s přísudkem Podmět Přísudek Koncovky sloves v minulém čase
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základní terminologii- uvědomuje si proměnlivost slovní zásoby	Slovní zásoba a její členění Aktivní, pasivní slovní zásoba Jádro slovní zásoby
<ul style="list-style-type: none">- rozliší způsoby obohacování slovní zásoby- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví	Obohacování slovní zásoby Odvozování, skládání, zkratky, zkratková slova Tvoření nových slov



<ul style="list-style-type: none">- rozliší v textu podstatná, přídavná jména a zájmena- rozliší v textu číslovky a slovesa- rozliší v textu neohebné slovní druhy- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví	Ohebné a neohebné slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Příslovce Předložky Spojky Částice Citoslovce
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná slohový postup popisný a v typických příkladech slohový útvar- pořizuje z odborného textu výpisky- používá v rámci popisného slohového postupu adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie- vytváří jednoduché texty na základě slohového postupu popisného	Popis Popis – útvar, slohový postup Charakteristické rysy Druhy popisu Tvorba textu s využitím popisného slohového postupu
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná shody a rozdíly mezi osobními a úředními dopisy- orientuje se v klasifikaci různých druhů úředních dopisů- vytvoří jednoduché texty žádosti o zaměstnání a objednávky	Osobní a úřední dopisy Druhy úředních dopisů Nácvik psaní žádosti o zaměstnání a objednávky
<ul style="list-style-type: none">- popíše základní rysy a funkce odborného stylu- orientuje se v klasifikaci základních útvarů odborného stylu- používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie	Odborný styl a jeho útvary Styl odborných publikací, časopisů, učebnic a odborný popis
<ul style="list-style-type: none">- popíše základní rysy a funkce publicistického stylu- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů- orientuje se v jazykové a syntaktické výstavbě vybraných útvarů publicistického stylu- vytvoří jednoduchý text vybraného útvaru publicistického stylu	Publicistický styl a jeho útvary Význam publicistiky a médií v životě člověka Vybrané publicistické útvary (článek, fejeton, referát) Tvorba jednoduchých textů publicistického stylu (referát)



<ul style="list-style-type: none">- používá získané poznatky z jazykového slohového učiva při všestranném rozboru neuměleckých textů	Jazyk a sloh Práce s neuměleckými texty, všestranné jazykové rozbor
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 19. století Významné osobnosti české literatury 19. století – K. J. Erben, J. T. Tyl, K. H. Mácha, B. Němcová Májovci – J. Neruda
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura přelomu 19. a 20. století Významné osobnosti české literatury přelomu 19. a 20. století – A. Jirásek, bratři Mrštíkové, F. Šrámek, P. Bezruč
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – próza – J. Hašek, K. Čapek, I. Olbracht Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – poezie – J. Wolker, J. Seifert, V. Nezval
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla ve světové literatuře- rozpozná hlavní literární směry ve světové literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Světová literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti světové literatury 1. poloviny 20. století Francouzská literatura – R. Rolland, A. de S.-Exupéry Německá literatura – E. M. Remarque Americká literatura – E. Hemingway



- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základní terminologii syntaxe- rozpozná a určí základní a rozvíjející se větné členy- rozpozná věty jednočlenné a dvojčlenné- rozpozná různé typy vět podle postoje mluvčího k obsahu výpovědi- rozpozná a určí souvětí podřadné a souřadné- rozliší druhy vedlejších vět- rozliší poměry mezi větami hlavními- orientuje se v syntaktické výstavbě textu	Větná skladba – syntax Základní větné členy – podmět a přísudek Rozvíjející větné členy – předmět, přívlastek, příslovečné určení, doplněk Věty jednočlenné a dvojčlenné Věty podle postoje k mluvčímu – oznamovací, rozkazovací, tázací, zvolací, přací Souvětí podřadné a souřadné Věty vedlejší – druhy Poměry mezi větami hlavními
<ul style="list-style-type: none">- popíše typické rysy výkladu a rozpozná funkční styl výkladu- vyhledá potřebné informace z dostupných zdrojů, používá klíčová slova při vyhledávání informací- sestaví jednoduchý text s výkladovým postupem se zřetelem ke svému oboru- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru ve výkladovém textu	Výklad Charakteristické rysy výkladu Vyhledání informací ve výkladu Tvorba jednoduchých textů založena na výkladovém postupu
<ul style="list-style-type: none">- popíše charakteristické rysy řečnického stylu- orientuje se ve výstavbě textu řečnického stylu- vystoupí s krátkým proslovem- používá zásady správné výslovnosti- přiměřeně sděluje postoje neutrální, pozitivní a negativní- klade vhodné otázky a formuluje správné odpovědi	Řečnický styl Charakteristické rysy a význam řečnického stylu Vybrané útvary řečnického stylu – projev, proslov Přednesení jednoduchého proslovu
<ul style="list-style-type: none">- používá získané poznatky z jazykového učiva při syntaktickém rozboru neuměleckého textu	Syntaktické rozборы neuměleckých textů
<ul style="list-style-type: none">- popíše stručně společensko-politickou situaci tohoto období- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře	Česká literatura po 2. světové válce Významné osobnosti české literatury v období 1945-48 Významné osobnosti české literatury v 50. letech



<ul style="list-style-type: none">- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- text interpretuje a debatuje o něm- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	<p>Významné osobnosti české literatury v 60. letech Významné osobnosti české literatury v 70. letech Významné osobnosti české literatury – samizdatová a exilová tvorba Významné osobnosti české literatury – básníci, písničkáři Významné osobnosti dramatické tvorby – Semafor Významné osobnosti současné české literatury</p>
--	---



Název předmětu:	ANGLICKÝ JAZYK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je příprava žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní i pracovní život v multikulturní společnosti, tedy postupné zvládnutí jednoduchých mluvených a psaných projevů a vytváření kompletní komunikativní kompetence k dorozumění se v situacích každodenního osobního i pracovního života.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáka z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření. Vzdělávání v anglickém jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná terminologie tvoří přibližně 20% slovní zásoby za studium. Učivo vede žáka k prohlubování řečových dovedností, mapuje tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce. Žák se naučí porozumět hlavním myšlenkám textů. Rozvíjí své řečové dovednosti a schopnosti účastnit se rozhovorů s rodilými mluvčími. Důraz je kladen také na aktivní znalost terminologie a dovednost komunikovat v rámci své odbornosti. Předmět současně přispívá k formování osobnosti žáka, učí jej toleranci k hodnotám jiných národů a rozvíjí jeho schopnost učit se celý život.

Strategie výuky

Výuka anglického jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku formou těchto vyučovacích metod: motivační metody s cílem zajistit vyšší aktivitu a osobní zainteresovanost žáka, autodidaktické metody, které vedou žáka k osvojování různých technik samostatného učení a individuální práci odpovídající jeho schopnostem, metody dialogu, která je nezbytná při nácviu komunikativních dovedností, metody cvičení (poslechová, gramatická, lexikální a konverzační), metody skupinové práce a kooperace, metody diskuze, výkladu učitele, projektové práce, metody zpětné vazby, diagnostické metody (ústní i písemné).



K podpoře výuky anglického jazyka je využívána audiotechnika, dále jsou k dispozici slovníky, časopisy, nástěnné mapy a tematické plakáty. Výuka probíhá formou hromadného, skupinového a individuálního vyučování, soutěží a her. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Rovněž jsou pořádány exkurze do zahraničí, kde si žák ověří své vědomosti a dovednosti v praxi.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuto průběžné ověřování znalostí (ústní i písemné), samostatný ústní projev, písemný projev, schopnost reagovat v anglickém jazyce, testové úlohy, projektové práce i zpracování domácích úkolů. Při celkové klasifikaci se zohledňuje žák se speciálními vzdělávacími potřebami a aktivní přístup žáka k výuce. Je také podporován rozvoj kolektivního hodnocení i sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - je čtenářsky gramotný - ke svému učení vyhledává informace z internetu - naslouchá s porozuměním výkladu nebo proslovu a provádí zápis - používá různé techniky učení – opakuje nahlas, písemně, memoruje slovní zásobu, důležité fráze a slovní spojení - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace - získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi - cíleně a samostatně si vytváří vhodné podmínky k učení
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - dodržuje pravidla práce v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - využívá svých znalostí dříve nabytých zkušeností při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet, slovníky, krásná literatura - získané informace k řešení problému porovná s informacemi, které již měl k dispozici a propojí je - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému



Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- naslouchá jiným- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- jedná asertivně- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a spolupráce při plnění úkolů- při práci v týmu respektuje názory druhých- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- seznamuje se s realitami, kulturou a tradicemi zemí studovaného jazyka
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- 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- 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



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí a mohl se aktivně účastnit diskusí v cizím jazyce, mohl obhajovat své názory a postoje v otázkách denního života, byl schopen hledat kompromisy a byl tolerantní k názorům ostatních lidí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil význam jazykového vzdělávání pro život a budoucí povolání, byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, písemně i verbálně se prezentoval při jednání s potencionálními zaměstnavateli a formuloval svá očekávání a své priority.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - časuje sloveso „to be“ - vyjmenuje přivlastňovací zájmena - představí rodinu - vyjádří vlastnictví - představí se, uvede základní osobní údaje - uvádí příklady protikladů přídavných jmen	You and me Verb „to be“ Possessive adjectives The family Personal information Have got Opposite adjectives
- používá přítomný prostý čas pro 3. os. j. č. - tvoří otázku a zápor - používá přítomný prostý čas - osvojí si další významová slovesa - seznámí se se slovní zásobou označující profese - sděluje a rozpoznává čas	A good job! Present simple tense 1 Questions and negatives Verbs Jobs Time



<ul style="list-style-type: none">- používá přítomný čas prostý- tvoří otázku a zápor- používá významová slovesa v tomto čase- vyjádří míru aktivit- osvojí si výrazy vyjadřující zdvořilost- popíše své volnočasové aktivity	Work hard, play hard! Present Simple 2 Questions and negatives Verbs Adverbs of frequency Social expressions Leisure time
<ul style="list-style-type: none">- používá existenční vazbu- používá neurčitá zájmena- vyjmenuje zařízení bytu/domu- používá ukazovací zájmena- rozšiřuje význam podstatných jmen pomocí přídavných jmen- používá číslovky a vyjadřuje cenu- popisuje svůj domov	Somewhere to live There is/are Some/Any/A lot of Things in the house Demonstrative pronouns Adjectives Numbers/prices Describing home
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy)	Rodina a přátelé
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj domov, včetně okolí- vyjmenuje základní zařízení bytu	Bydlení, můj domov
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o svém volném čase, i svých blízkých- třídí a kategorizuje různé druhy koníčků	Volný čas, koníčky a zájmy
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj denní program a program o víkendu	Můj život, denní režim
<ul style="list-style-type: none">- uvede názvy základních surovin	Základní suroviny Mléko, voda, tuky, čokoláda, kakaový prášek, koření, mléčné výrobky, ovoce, vejce, cukry, marmelády, mouky, mák, sůl, kypřicí prášek, droždí, kvásek
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje základní druhy hmot a těst- vyjmenuje surovinové složení těchto hmot a těst- uvede technologický postup	Rozdělení hmot a těst, zpracování těsta Listové těsto, plundrové těsto, šlehané hmoty, třené hmoty



2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- používá modální sloveso „Can“- vyjadřuje aktivity pomocí příslovcí- osvojí si sloveso být v minulém čase- používá předložky- seznámí se se souslovími	Super me! Can/Can't Adverbs Past simple tense (Was/Were) Prepositions Words that go together
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s podobou sloves v minulém čase- tvoří minulý čas pravidelných a nepravidelných sloves- používá časové výrazy- popíše své pocity- používá min. čas pravidelných a nepravidelných sloves- rozlišuje pravidelná a nepravidelná slovesa- používá přídavná jména k popisu- vyjadřuje datum ústně i písemně	Life's ups and downs Past simple tense (1) - regular, irregular Time expressions Describing feelings Past simple tense (1) – regular, irregular verbs Describing things What's the date?
<ul style="list-style-type: none">- v minulém čase tvoří otázku i zápor- používá výraz „ago“- používá minulý čas prostý- seznámí se s tvorbou příslovcí- používá časové údaje při vyjádření min. času- vyjmenuje a stručně popíše významné dny v roce	Dates to remember Past simple tense (2) Questions, negatives Past simple tense (2), Adverbs Time expressions Special occasions
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje počítatelná a nepočítatelná podstatná jména- vyjadřuje nabídku a žádost- vyjadřuje množství- vyjmenuje základní potraviny a nápoje- osvojí si výrazy vyjadřující zdvořilé nabídky a žádosti	Eat in or out? Count and uncount nouns I like ... I'd like ... A and some, much and many Food and drink Polite offers and requests



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, druh zboží, možnosti placení)- věnuje zvláštní pozornost oddělení potravin- hovoří o možnostech nakupování ve svém regionu	Nakupování a služby
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku- zvládá objednávku dle jídelního a nápojového lístku	Jídlo a nápoje – příprava pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii z oblasti cestovního ruchu- vyjmenuje užívané dopravní prostředky- vypráví o své dovolené	Cestování
<ul style="list-style-type: none">- popíše jednotlivé svátky v České republice a v zemích studovaného jazyka	Svátky, zvyky, obyčeje
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii pekařských výrobků	Pekařské výrobky Rohlíky, housky, bandury, bagety, večky, toustový chleba
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii pekařských výrobků	Posypový materiál Kmín, sůl, sezam, pšeničné klíčky, vločky, ořechy, strouhanka
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii pekařských výrobků	Druhy chleba Žitný chléb, pšeničný chléb
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- stupňuje přídavná jména- používá vazbu have got/have ve větě oznamovací, v otázce i v záporu- osvojí si přídavná jména popisující město a vesnici- určuje směr a používá předložky k určení směru- popíše vybrané místo (město)	City living Comparatives and Superlatives adjectives Have got Town and country words Directions Describing a place
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s přítomným časem průběhovým- tvoří v tomto čase větu oznamovací, otázku a zápor- srovná užití přítomného času prostého a průběhového- používá složené tvary zájmen- vyjmenuje základní druhy oblečení	Where on earth are you? Present Continuous Present Simple or Continuous? Something/nothing Clothes



<ul style="list-style-type: none">- popíše a charakterizuje blízkou osobu (osoby)- používá výrazy vyjadřující zdvořilost	Describing people Social expressions
<ul style="list-style-type: none">- používá vazbu vyjadřující blízkou budoucnost- vyjadřuje plány do budoucna- užívá účelový infinitiv- seznámí se s dalšími významovými slovesy	Going far Going to future Infinitive of purpose, verbs
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s předpřítomným časem a situacemi jeho použití- používá tento čas ve větě oznamovací, otázce a záporu- používá výrazy ever, never, yet a just – osvojí si minulé příčestí sloves pravidelných i nepravidelných- užívá slovní zásobu charakteristickou při cestování letadlem, autobusem, vlakem	Never ever! Present Perfect Present Perfect, ever and never, yet and just Past participles Transport and travel
<ul style="list-style-type: none">- popíše svou nynější školu, předměty, rozvrh hodin	Vzdělávání, moje škola
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s jednotlivými druhy povolání- hovoří o odborných možnostech svého budoucího povolání	Svět práce, povolání
<ul style="list-style-type: none">- popíše pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku ČR- představí hlavní město a významná města ČR- hovoří o svém rodném městě	Česká republika
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o zemi daného studovaného jazyka (zeměpisná charakteristika, hlavní město, zajímavá místa)	Země dané jazykové oblasti
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje názvy pro pečivo	Vánočkové a koláčové pečivo Vánočka, mazanec, svatební koláče, tlačené koláče, krajové speciality – frgále
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje názvy pro náplně	Náplně na pečení Maková, povidlová, ořechová, tvarohová, ovocná Posypka
<ul style="list-style-type: none">- popíše technologický postup výroby daného pečiva	Příprava a technologický postup vybraného pokrmu
<ul style="list-style-type: none">- vede rozhovor v pekárně	Rozhovor v pekárně při prodeji pečiva



Název předmětu:	NĚMECKÝ JAZYK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je příprava žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní i pracovní život v multikulturní společnosti, tedy postupné zvládnutí jednoduchých mluvených a psaných projevů a vytváření kompletní komunikativní kompetence k dorozumění se v situacích každodenního osobního i pracovního života.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáka z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření. Vzdělávání v německém jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná terminologie tvoří přibližně 20% slovní zásoby za studium. Učivo vede žáka k prohlubování řečových dovedností, mapuje tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce. Žák se naučí porozumět hlavním myšlenkám textů. Rozvíjí své řečové dovednosti a schopnosti účastnit se rozhovorů s rodilými mluvčími. Důraz je kladen také na aktivní znalost terminologie a dovednost komunikovat v rámci své odbornosti. Předmět současně přispívá k formování osobnosti žáka, učí jej toleranci k hodnotám jiných národů a rozvíjí jeho schopnost učit se celý život.

Strategie výuky

Výuka německého jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku formou těchto vyučovacích metod: motivační metody s cílem zajistit vyšší aktivitu a osobní zainteresovanost žáka, autodidaktické metody, které vedou žáka k osvojování různých technik samostatného učení a individuální práci odpovídající jeho schopnostem, metody dialogu, která je nezbytná při nácvičce komunikativních dovedností, metody cvičení (poslechová, gramatická, lexikální a konverzační), metody skupinové práce a kooperace, metody diskuze, výkladu učitele, projektové práce, metody zpětné vazby, diagnostické metody (ústní i písemné).



K podpoře výuky německého jazyka je využívána audiotechnika, dále jsou k dispozici slovníky, časopisy, nástěnné mapy a tematické plakáty. Výuka probíhá formou hromadného, skupinového a individuálního vyučování, soutěží a her. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Rovněž jsou pořádány exkurze do zahraničí, kde si žák ověří své vědomosti a dovednosti v praxi.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuto průběžné ověřování znalostí (ústní i písemné), samostatný ústní projev, písemný projev, schopnost reagovat v cizím jazyce, testové úlohy, projektové práce i zpracování domácích úkolů. Při celkové klasifikaci se zohledňuje žák se speciálními vzdělávacími potřebami a aktivní přístup žáka k výuce. Je také podporován rozvoj kolektivního hodnocení i sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - je čtenářsky gramotný - ke svému učení vyhledává informace z internetu - naslouchá s porozuměním výkladu nebo proslovu a provádí zápis - používá různé techniky učení – opakuje nahlas, písemně, memoruje slovní zásobu, důležité fráze a slovní spojení - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace - získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi - cíleně a samostatně si vytváří vhodné podmínky k učení
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - dodržuje pravidla práce v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - využívá svých znalostí dříve nabytých znalostí při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet, slovníky, krásná literatura - získané informace k řešení problému porovná s informacemi, které již měl k dispozici a propojí je - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému



Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- naslouchá jiným- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- jedná asertivně- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a spolupráce při plnění úkolů- při práci v týmu respektuje názory druhých- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- seznamuje se s realitami, kulturou a tradicemi zemí studovaného jazyka
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- 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- 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



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí a mohl se aktivně účastnit diskusí v cizím jazyce, mohl obhajovat své názory a postoje v otázkách denního života, byl schopen hledat kompromisy a byl tolerantní k názorům ostatních lidí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil význam jazykového vzdělávání pro život a budoucí povolání, byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, písemně i verbálně se prezentoval při jednání s potencionálními zaměstnavateli a formuloval svá očekávání a své priority.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - pozdraví v různých situacích - představí sebe a své kamarády - používá sloveso sein v krátkých větách - tvoří krátké otázky - rozlišuje tykání a vykání - vyjmenuje číslovky 1–20	Guten Tag! Časování slovesa sein Věta oznamovací Otázky doplňovací Rozlišování vykání a tykání Číslovky 1–20
- používá slovesa v krátkých větách - tvoří záporné věty - odpovídá záporně - popíše, co dělá ve volném čase - pojmenuje volnočasové aktivity - rozumí krátkým dialogům	Was machen sie? Časování pravidelných sloves Zápor u slovesa – „nicht“ Rod podstatných jmen Člen určitý a neurčitý



<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje barvy a oblečení- řekne, co hledá a potřebuje- řekne, jaké má oblečení má na sobě- popíše některé vlastnosti věci	Was ist das? Wie ist das? Skloňování podstatných jmen Zápor „kein“ u podstatných jmen Přítomný čas slovesa „haben“ Přídavná jména v přísudku
<ul style="list-style-type: none">- vyskloňuje podstatná jména s přivlastňovacími zájmeny- představí svoji rodinu- tvoří krátké věty- řekne, co by chtěl pomocí vazby „ich möchte“- podá základní informace o své škole	Knut und seine Familie Přivlastňovací zájmena a jejich časování Nepřímý slovosled ve větě oznamovací Vazba „ich möchte“ Naše škola
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy)	Rodina a přátelé
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj domov, včetně okolí- vyjmenuje základní zařízení bytu	Bydlení, můj domov
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o svém volném čase, i svých blízkých- třídí a kategorizuje různé druhy koníčků	Volný čas, koníčky a zájmy
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj denní program a program o víkendu	Můj život, denní režim
<ul style="list-style-type: none">- uvede názvy základních surovin	Základní suroviny Mléko, voda, tuky, čokoláda, kakaový prášek, koření, mléčné výrobky, ovoce, vejce, cukry, marmelády, mouky, mák, sůl, kypřicí prášek, droždí, kvásek
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje základní druhy hmot a těst- vyjmenuje surovinové složení těchto hmot a těst- uvede technologický postup	Rozdělení hmot a těst, zpracování těsta Listové těsto, plundrové těsto, šlehané hmoty, třené hmoty
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- používá množné číslo v krátkých větách- zeptá se na cenu- uvede množství, míru a váhu- vyjmenuje číslovky 21–1000	Wie viel kostet das? Množné číslo podstatných jmen Číslovky 21–1000 Otázka zjišťovací



<ul style="list-style-type: none">- odmítne nepravdivá tvrzení- odpoví na různé druhy otázek- ověří si informace- tvoří krátké rozhovory	
<ul style="list-style-type: none">- vyčasuje v přítomném čase nepravidelná slovesa- používá čase nepravidelná slovesa v krátkých větách- vyjmenuje základní druhy potravin a hlav. jídel- vyskloňuje osobní zájmena a používá je v krátkých větách- rozumí krátkým dialogům a tvoří je na téma V restauraci	Restaurant oder Fastfood? Přítomný čas nepravidelných sloves Skloňování osobních zájmen
<ul style="list-style-type: none">- zeptá na čas (kolik je hodin)- vyjmenuje dny v týdnu a jednotlivé úseky dne- vyčasuje sloveso s odlučitelnou předponou- tvoří krátké věty s těmito předponami- popíše svůj den	Mein Tag Časové údaje Odlučitelné předpony a větný rámec
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, druh zboží, možnosti placení)- věnuje zvláštní pozornost oddělení potravin- hovoří o možnostech nakupování ve svém regionu	Nakupování a služby
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku- zvládá objednávku dle jídelního a nápojového lístku	Jídlo a nápoje – příprava pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii z oblasti cestovního ruchu- vyjmenuje užívané dopravní prostředky- vypráví o své dovolené	Cestování
<ul style="list-style-type: none">- popíše jednotlivé svátky v České republice a v zemích studovaného jazyka	Svátky, zvyky, obyčeje
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii pekařských výrobků	Pekařské výrobky Rohlíky, housky, bandury, bagety, vecky, toustový chleba
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii pekařských výrobků	Posypový materiál Kmín, sůl, sezam, pšeničné klíčky, vločky, ořechy, strouhanka



- osvojí si základní terminologii pekařských výrobků	Druhy chleba Žitný chléb, pšeničný chléb
3. ročník	
- popíše části těla - vyjádří, jak se cítí a jak se cítí jiní lidé - dá někomu doporučení - používá modální slovesa ve větě - vyjádří rozkaz pro 2. osobu jednotného a 2. osobu množného čísla	Was tut weh? Části lidského těla Návštěva lékaře Přítomný čas modálních sloves Rozkazovací způsob Výslovnost ö x e
- orientuje se v dopravě - zjistí potřebné dopravní spojení vlakem nebo autobusem - koupí si jízdenku na dopravní prostředek - řekne, kde něco je a není - používá ve větě vazbu es gibt - používá všeobecný podmět man a zná jeho význam - časuje a používá nepravidelná slovesa se změnou kmenové samohlásky	Wir reisen Doprava, dopravní prostředky Dopravní spojení, nákup jízdenek Všeobecný podmět man Vazba es gibt Přítomný čas nepravidelných sloves laufen, fahren Výslovnost ä x e
- řekne, kde byl a nebyl - vyjádří časovou posloupnost - mluví o některých místech, která ho zajímají - vyjádří lítost, politování - používá slovesa sein a haben v préteritu	Warst du schon in...? Světová města Tipy na víkendy a prázdniny Minulý čas-préteritum sloves sein, haben Výslovnost hlásky z
- popíše svou nynější školu, předměty, rozvrh hodin	Vzdělávání, moje škola
- seznámí se s jednotlivými druhy povolání - hovoří o odborných možnostech svého budoucího povolání	Svět práce, povolání
- popíše pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku ČR - představí hlavní město a významná města ČR - hovoří o svém rodném městě	Česká republika



- hovoří o zemi daného studovaného jazyka (zeměpisná charakteristika, hlavní město, zajímavá místa)	Země dané jazykové oblasti
- vyjmenuje názvy pro pečivo	Vánočkové a koláčové pečivo Vánočka, mazanec, svatební koláče, tlačené koláče, krajové speciality – frgále
- vyjmenuje názvy pro náplně	Náplně na pečení Maková, povidlová, ořechová, tvarohová, ovocná Posypka
- popíše technologický postup výroby daného pečiva	Příprava a technologický postup vybraného pokrmu
- vede rozhovor v pekárně	Rozhovor v pekárně při prodeji pečiva



Název předmětu:	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení vědomostí, dovedností a vytváření postojů žáka, které jsou důležité pro život člověka i jako občana a které vedou k pozitivnímu ovlivňování jejich hodnotové orientace, slušnému chování a toleranci k lidem, potřebě aktivně se zapojit do občanského života, porozumění světu, v němž žijí a vytváření vlastního úsudku na skutečnosti okolního světa bez manipulace.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rozděleno do pěti tematických celků, které poskytují žákovi vědomosti a dovednosti z oblasti života člověka v lidském společenství a vedou k pochopení rozdílů mezi lidmi ve společnosti, postavení člověka jako občana a fungování demokratického státu, funkce práva v osobním i profesním životě člověka a znalosti z problematiky soudobého světa a Evropy.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Strategii výuky je především utváření postojů žáka jako občana a člověka žijícího ve světě a propojení teoretických vědomostí s praktickými zkušenostmi žáka. Výuka probíhá formou frontálního vyučování metodou řízené diskuze, skupinového vyučování metodou řešení problémových úloh praktického osobního a občanského života. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Pro propojení teorie s praktickým občanským i společenským životem jsou zvoleny exkurze obecního úřadu a soudního řízení.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází ze školního klasifikačního řádu. Do celkového hodnocení je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i klasifikace dosažené úrovně splnění úkolu či problému formou



samostatné práce nebo práce ve skupinách. Hodnocen je dále přístup žáka k probíraným tématům a předmětu jako celku, zapojení se do jednotlivých vyučovacích aktivit, orientace žáka v aktuálním společenském dění a úroveň vyjadřování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - ke svému učení vyhledává informace z internetu - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace - zopakuje vlastními slovy obsah projevu
Kompetence k řešení problémů
- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl - uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému - v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne - vyhledává informace k řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému - zdůvodní postup řešení problému - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem - dokáže přijmout jinou alternativu a přiznat svůj případný omyl - hodnotí výhody znalosti cizích jazyků pro život a práci - ovládá kompozici souvislého textu - při diskusi dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování - rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky - vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu - zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky
Personální a sociální kompetence



- dotahuje celý úkol do konce
- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- kriticky přistupuje k informacím z různých médií
- na základě svých schopností pozitivně ovlivňuje své pracovní a životní podmínky
- nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce
- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce
- podává návrhy řešení úkolu
- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislosti
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- přijímá zodpovědnost za své zdraví
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- nečeká, že společné problémy, které se dotýkají jeho života, bude řešit někdo druhý
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresí
- orientuje se v politickém a společenském dění u nás
- projevuje pozitivní postoj k uměleckým dílům a k ochraně kulturního dědictví
- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- rozpozná a zhodnotí extrémistické projevy národní hrdosti s odkazem na lidská práva
- staví se proti fyzickému i psychickému násilí
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu
- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovena pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí, proč je lidský život hoděn ochrany



- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
- má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- na základě posouzení svých schopností a možností rozhoduje o své vzdělávací dráze a budoucí profesi
- orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy
- orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy, výpovědi a dovolené
- použije různé způsoby, jak se prezentovat na trhu práce
- reálně odhadne své možnosti, co dokáže a za jakých podmínek
- využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti trhu práce
- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru

Digitální kompetence

- 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
- 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby byl občansky gramotný, hledal kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, respektoval názory druhých, dodržoval pravidla diskuze, obhajoval své názory a nenechal se manipulovat a vážil si života a práce své i druhých.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby poznával aktivně okolní prostředí z hlediska environmentálního, získával informace v přímých kontaktech s prostředím i z různých informačních zdrojů a na základě nich hodnotil odpovědnost člověka vůči životnímu prostředí a hledal své osobní cesty i přístupy k ochraně životního prostředí.

Člověk a svět práce



Žák je veden k tomu, aby si uvědomoval význam a důležitost dalšího vzdělávání pro pracovní i osobní život, hledal odpovědi na otázky zodpovědnosti za vlastní život a hledal možnosti svého dalšího profesního růstu s ohledem ke svým schopnostem a dovednostem.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby využíval 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 získával a hodnotil informace z různých zdrojů.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- 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- rozliší jednotlivé společenské skupiny a popíše vztahy v nich- charakterizuje důležité sociální útvary ve společnosti- vyvodí z pozorování kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby- uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území- na konkrétním příkladu vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí mezi majoritou a minoritou- 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- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti	<p>Člověk v lidském společenství</p> <p>Lidská společnost a společenské skupiny Důležité sociální útvary ve společnosti Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Multikulturní soužití Genocida v době druhé světové války Migrace v současném světě Postavení mužů a žen ve společnosti Vztahy mezi pohlavími Rodina a její význam Generační vztahy Hospodaření jednotlivce a rodiny Služby peněžních ústavů Institucionální pomoc při řešení problémů (státní systém sociální pomoci občanů, funkce úřadu práce) Kultura společenského chování Kvalita mezilidských vztahů Náboženství a církve v soudobém světě Víra a ateismus</p>



<ul style="list-style-type: none">- popíše postavení mužů a žen v rodině- uvede jaká práva a povinnosti pro něj vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti- sestaví fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří- zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a posoudí, zda nabízené služby jsou pro něj výhodné- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti- vysvětlí funkci státního systému, sociální pomoci- popíše, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou sám nezvládne- popíše jednotlivé kroky v případě, že by přišel o práci nebo ji hledal- uvede, co musí obsahovat pracovní smlouva- popíše, jak vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech- uvede na konkrétním zadání, jak by postupoval podle zásad slušného chování v této situaci- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky a přátelství- popíše specifika náboženství, ke kterým se hlásí obyvatelé ČR a Evropy- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	Sekty a náboženská hnutí
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v druzích sdělovacích prostředků, vysvětlí jejich funkci- uvede, jak lze kriticky přistupovat k médiím- vysvětlí úlohu médií v demokratickém státě- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí- objasní vliv reklamy na život občanů	Člověk jako občan Svobodný přístup k informacím Objektivita ve zpravodajství Podstata a principy reklamy

2. ročník



<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu demokracie a totalitního státu- popíše český politický systém- popíše strukturu veřejné správy a samosprávy a vysvětlí rozdíly mezi nimi- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb- vyjmenuje parlamentní politické strany ČR- uvede, podle čeho se může občan orientovat při výběru politické strany- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožují- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje- uvede základní principy, na nichž je založena demokracie- debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie- vysvětlí význam dodržování lidských práv- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí- popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena- popíše vlastnosti občana demokratického státu- uvede konkrétní příklady pozitivní občanské angažovanosti- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného nedemokratického jednání- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky- na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a extremismem a proč- vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí	<p>Člověk jako občan Stát a jeho funkce Ústava a politický systém ČR Struktura veřejné správy a samosprávy Politika, politické strany Volby v ČR Základní hodnoty demokracie Lidská a občanská práva Práva a povinnosti občanů v demokratickém státě Občanská společnost, občanské ctnosti Problémy života demokratické společnosti (politický radikalismus a extremismus, intolerance, xenofobie)</p>
<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu práva a právního státu	<p>Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost- popíše, čím se zabývá policie, soudy, notářství, advokacie- uvede, jak by hledal příslušnou právní pomoc- popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva- zjistí práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy – pojištění, zájezd a na příkladu ukáže možné důsledky z neplnění či neznalosti smlouvy- uvede postup, jak reklamovat koupené zboží nebo služby- vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi- popíše, jak by hledal informace a pomoc při řešení konkrétního problému v této oblasti rodinného práva- popíše úkoly orgánů činných v trestním řízení- na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení- aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání- na příkladu objasní rozdíl mezi trestním zákonem pro mladistvé a pro dospělé	<p>Právní vztahy (fyzická a právnická osoba, způsobilost k právním úkonům)</p> <p>Právní ochrana občanů (soudy, struktura soudů, činnost policie a státního zastupitelství, právní pomoc advokátů a notářů)</p> <p>Vlastnictví, spoluvlastnictví, odpovědnost za škodu, smlouvy</p> <p>Manželství, partnerství, právní vztahy mezi rodiči a dětmi, vyživovací povinnost, náhradní výchova dětí</p> <p>Trestní právo, zásady trestního řízení, trestní odpovědnost, druhy a účel trestu, kriminalita mládeže, kriminalita páchaná na dětech a mladistvých</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu	<p>Člověk a hospodářství</p> <p>Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)</p> <p>Hledání zaměstnání, služby úřadů práce</p> <p>Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p> <p>Vznik, změna a ukončení pracovního poměru</p> <p>Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk</p> <p>Mzda časová a úkolová</p> <p>Daně, daňové přiznání</p>



<ul style="list-style-type: none">- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	<p>Sociální a zdravotní pojištění Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>
<ul style="list-style-type: none">- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem.	<p>Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé České státní a národní symboly Globalizace – globální problémy ČR a evropská integrace – nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>



Název předmětu:	FYZIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem fyzikálního vzdělávání je naučit žáka využívat fyzikálních poznatků v profesním i občanském životě a klást si otázky o okolním světě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Učivo zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmíru, které umožní žákovi vytvořit si pozitivní přístup k přírodě a reálný obraz o okolním světě. Důraz je kladen na kapitoly úzce související s dalšími vyučovacími předměty, především chemií, biologií a ekologií.

Strategie výuky

Výuka fyziky probíhá v 1. ročníku. Strategie výuky závisí na charakteru a obsahu učiva. Patří zde strategie frontálního vyučování, kooperativní strategie, strategie skupinové práce, strategie problémového vyučování, strategie samostatné a individuální práce žáků a strategie názorné výuky a experimentálního vyučování. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. K hodnocení žáka se používá různých forem zjišťování míry výsledků vzdělávání: ústní zkoušení, písemné zkoušení, skupinová práce žáků, výkony a aktivita žáka během vyučovací hodiny, prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení



<ul style="list-style-type: none">- ke svému učení vyhledává informace z internetu- posuzuje výsledky vlastního učení- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
<p style="text-align: center;">Kompetence k řešení problémů</p>
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla práce v týmu- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému- zdůvodní postup řešení problému- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
<p style="text-align: center;">Komunikativní kompetence</p>
<ul style="list-style-type: none">- naslouchá jiným- správně formuluje obsah sdělení- vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
<p style="text-align: center;">Personální a sociální kompetence</p>
<ul style="list-style-type: none">- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí- názory nebo přesvědčení druhých přijímá jako možné, svůj názor předkládá také jako jeden z možných a opírá jej o argumenty- přijímá zodpovědnost za své zdraví- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů- při práci v týmu respektuje názory druhých- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností- zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání
<p style="text-align: center;">Občanské kompetence a kulturní povědomí</p>
<ul style="list-style-type: none">- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- názory nebo přesvědčení druhých přijímá jako možné- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků



- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří diagramy - čte a vytváří grafy - správně používá a převádí další fyzikální jednotky
Digitální kompetence
- 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 - 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby diskutoval o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledal kompromisní řešení, vážil si materiálních hodnot.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby se orientoval v globálních problémech lidstva, chápal zásady trvale udržitelného rozvoje a uměl aktivně přispívat k jejich uplatnění, měl úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektoval život jako nejvyšší hodnotu a budoval si takové postoje a hodnotové orientace, na jejichž základě bude utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil možnosti využití fyziky v dalším vzdělávání. Fyzika je důležitou součástí strojnictví, stavebnictví, elektrotechniky, energetiky, výzkumu.
Člověk a digitální svět



Žák je veden k tomu, aby pracoval 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.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, zda je těleso v klidu nebo pohybu v dané vztažné soustavě- rozliší druhy pohybů- řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu- určí síly, které působí na tělesa- popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají- použije Newtonovy pohybové zákony na příkladech z praxe- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly- rozlišuje jednotlivé druhy mechanické energie- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie- určí výslednici sil působících na těleso- aplikuje Pascalův zákon a Archimédův zákon při řešení úloh	<p>Mechanika</p> <p>Kinematika hmotného bodu (pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici)</p> <p>Dynamika hmotného bodu (Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace)</p> <p>Mechanická práce a energie</p> <p>Mechanika tuhého tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil)</p> <p>Mechanika kapalin (tlakové síly a tlak v tekutinách)</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše rozdíl mezi teplem a teplotou- vyjádří v Kelvinech teplotu uvedenou v Celsiových stupních a naopak- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby jejich změny- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v techn. praxi- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	<p>Termika</p> <p>Základní poznatky termiky (teplota, teplotní roztažnost látek)</p> <p>Vnitřní energie, práce a teplo</p> <p>Tepelné motory</p> <p>Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</p>



<ul style="list-style-type: none">- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj- řeší jednoduché 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- vysvětlí elektromagnetickou indukci- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	Elektrina a magnetismus Elektrický náboj a elektrické pole (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) Střídavý proud (vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem)
<ul style="list-style-type: none">- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření- charakterizuje základní vlastnosti zvuku- popíše negativní vliv hluku a zná 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	Vlnění a optika Mechanické kmitání a vlnění Zvukové vlnění Světlo a jeho šíření Zrcadla a čočky, oko Druhy elektromagnetického záření (rentgenové záření)
<ul style="list-style-type: none">- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu- popíše stavbu atomového jádra- charakterizuje základní nukleony- vysvětlí podstatu radioaktivity- popíše způsoby ochrany před jaderným zářením- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	Fyzika atomu Model atomu, laser Nukleony Radioaktivita Jaderné záření Jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje Slunce jako hvězdu- popíše objekty ve sluneční soustavě- zná příklady základních typů hvězd	Vesmír Sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety) Hvězdy a galaxie



Název předmětu:	CHEMIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je přispět k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů a dovedností v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Důraz je kladen na aplikaci chemických poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Zahrnuje tematické celky: obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie a biochemie. Žák se seznámí s chemickými látkami, jejich vlastnostmi a chováním, učí se pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu jednoduchých chemických dějů. Dále se učí posuzovat nebezpečnost chemických látek a jejich negativní vliv na živé organismy. V rámci uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí chemie využívá poznatků osvojených v dalších přírodovědných předmětech, a to ekologie, biologie a fyzika.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku formou frontálního vyučování, motivačního rozhovoru, projektového vyučování, pozorování, týmové práce a kooperace, didaktických her a soutěží. Důraz je kladen také na studium odborné literatury. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací k vyhledávání informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkové klasifikace jsou zahrnuty písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému tematickému celku, průběžné ústní zkoušení, souhrnné písemné zkoušení, hloubka porozumění poznatkům, schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolu a prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis - vybírá a využívá vhodné metody učení
Kompetence k řešení problémů
- dodržuje pravidla práce v týmu - uplatňuje matematické myšlení při řešení problému - využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému - zdůvodní postup řešení problému - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- naslouchá jiným - vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce - vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - nezaujatě zvažuje návrhy druhých - odhaduje důsledky svého jednání a chování při práci v týmu - podává návrhy řešení úkolů - podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých - postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu - přijímá radu i kritiku bez negativních emocí - při práci v týmu respektuje názory druhých - stanovuje postupy řešení úkolů



- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla společenského chování- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- nezaujatě hodnotí názory a postoje druhých- posuzuje a hodnotí jevy, procesy, události a problémy druhých z různých úhlů pohledu- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- své potřeby a nároky posuzuje a snaží se omezovat z hlediska trvale udržitelného života- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti- zhodnotí nutnost ochrany životního prostředí- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- 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- 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby diskutoval o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledal kompromisní řešení, vážil si materiálních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.



Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby se orientoval v globálních problémech lidstva, chápal zásady trvale udržitelného rozvoje a uměl aktivně přispívat k jeho uplatnění, měl úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektoval život jako nejvyšší hodnotu a budoval si takové postoje a hodnotové orientace, na jejichž základě bude utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby pracoval 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.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- zhodnotí význam chemie jako součást každodenního života- uvede příklady využití poznatků základních chemických oborů v gastronomii- dodržuje zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví- porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek- popíše stavbu atomu, vysvětlí vznik chemické vazby- uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin- využívá oxidační číslo atomu prvku při odvozování vzorců- popíše základní metody oddělování jednotlivých složek ze směsí a jejich využití v praxi- vyjádří složení roztoků, rozpustnost látek- vysvětlí obecně platné zákonitosti vyplývající z periodické soustavy prvků- charakterizuje obecné vlastnosti nekovů a kovů	<p>Obecná chemie</p> <p>Význam chemie, základní obory</p> <p>Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci s chemickými látkami</p> <p>Chemické látky, jejich třídění a vlastnosti</p> <p>Chemické prvky, chemické sloučeniny</p> <p>Základní stavební částice látek</p> <p>Směsi a metody oddělování jednotlivých složek</p> <p>Roztoky, rozpustnost látek</p> <p>Periodická soustava prvků</p> <p>Chemický děj, chemická reakce</p> <p>Základní chemické výpočty</p>



<ul style="list-style-type: none">- provádí jednoduché chemické výpočty- zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí	
<ul style="list-style-type: none">- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin- určí základní vlastnosti anorganických látek- charakterizujte vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě- posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví člověka a dopadu na životní prostředí	Anorganická chemie Klasifikace a názvosloví významných anorganických látek, jejich uplatnění v každodenním životě a jejich vztah k životnímu prostředí Dvouprvkové anorganické sloučeniny, významní zástupci Tříprvkové anorganické sloučeniny, významní zástupci Významné anorganické sloučeniny a jejich užití Ionty, soli oxokyselin, jejich užití
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich chemické vzorce a názvy- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě- posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a stav životního prostředí a chápe podstatu jejich působení (freony – narušení ozonové vrstvy)	Organická chemie Vlastnosti atomu uhlíku, chemická charakteristika organických sloučenin Klasifikace uhlovodíků, základ názvosloví organických sloučenin Významné deriváty uhlovodíků pro běžný život a odbornou praxi
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu fotosyntézy a dýchání- zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě- má přehled o chemickém složení potravin, jejich fyzikálně chemických a biochemických vlastnostech a reakcích, které jsou spojeny s jejich technologickým zpracováním- uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)	Biochemie Biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty Biochemické děje, fotosyntéza, dýchání Významné přírodní látky
<ul style="list-style-type: none">- definuje fyzikálně chemickou podstatu působení detergentů a jejich vliv na složky životního prostředí, aplikuje jejich šetrné používání v praxi- vysvětlí vliv vybraných přídatných látek na vlastnosti potravin	Chemie v denním životě Mýdla a detergenty Aditiva, tužidla, emulgátory a konzervační činidla v potravinářství Léčiva, antibiotika Pesticidy



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- definuje účinek léčiva jako výsledek vzájemného působení mezi léčivem a organismem (antibiotika - A. Fleming)- rozlišuje účinek jednotlivých skupin pesticidů, chápe cesty jejich průniku do potravního řetězce a objasní jejich účinek na organismus a životní prostředí | |
|--|--|



Název předmětu:	BIOLOGIE A EKOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáka znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví, a tak rozvinout a podpořit jeho chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví a formování žádoucích postojů k přírodnímu prostředí, porozumění ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a uvědomění si vlastní zodpovědnosti za kvalitu životního prostředí.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Učivo je rozděleno do šesti tematických celků. Úvodní dva tematické celky jsou věnovány prohloubení a rozšíření učiva obecné biologie, třetí tematický celek je zaměřen na učivo z anatomie a fyziologie člověka, kde se žák také seznámí s nejčastějšími tělesnými vadami a nemocemi. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví, je ve čtvrtém tematickém celku kladen důraz na výchovu proti závislostem na alkoholu, na tabákových výrobcích, drogách apod., proti vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Dalšími tematickými celky jsou ekologie a člověk a životní prostředí. Jejich sled je přizpůsoben potřebám konkrétního studijního oboru a průřezovému tématu Člověk a životní prostředí. V rámci uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí učivo biologie a ekologie úzce souvisí s ostatními přírodovědnými předměty, a to s fyzikou a chemií.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku formou frontálního vyučování, motivačního rozhovoru, projektového vyučování, pozorování, týmové práce a kooperace, didaktických her a soutěží. Důraz je kladen také na studium odborné literatury. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací k vyhledávání informací. V rámci výuky se žák také zúčastní vzdělávacích ekologických programů a exkurzí (OZO Ostrava, festival ekofilmů apod.).



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení jsou zahrnuty písemné testy zaměřené na aktuálně probíraný tematický celek, průběžné ústní zkoušení, souhrnné písemné zkoušení, hloubka porozumění poznatkům, schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup k řešení úkolu a prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - kriticky hodnotí výsledky svého učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů - vybírá a využívá vhodné metody učení - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - kriticky a uvážlivě přistupuje k rozhodnutí řešení svého problému - navrhne vlastní řešení předloženého problému - při řešení problému pracuje v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - třídí a analyzuje informace k řešení problému - vyhledává informace k řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet - zdůvodní postup řešení problému
Komunikační kompetence
- přijme jinou alternativu a přizná svůj případný omyl - vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce



<ul style="list-style-type: none">- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- přijímá zodpovědnost za své zdraví- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislostí- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka nezdravý životní styl- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní a pracovní život
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla společenského chování- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- nezaujatě hodnotí názory a postoje druhých- posuzuje a hodnotí jevy, procesy, události a problémy druhých z různých úhlů pohledu- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- své potřeby a nároky posuzuje a snaží se omezovat z hlediska trvale udržitelného života- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti- zhodnotí nutnost ochrany životního prostředí- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami- zhodnotí význam odpovědnosti za vlastní život
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- 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



- 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl připraven klást si základní otázky o ochraně životního prostředí a hledat na ně odpovědi a řešení, vážil si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Také je veden k tomu, aby pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, uvědomil si vlastní odpovědnost za kvalitu životního prostředí a nutnost jeho ochrany.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby pracoval 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.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - vysvětlí pojem biologie a její vztah k ostatním vědám	Úvod do biologie Vztah biologie k ostatním vědám Významné osobnosti tohoto vědního oboru
- charakterizujte vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku	Základní znaky živých soustav na Zemi Buňka rostlinná, živočišná, bakteriální Vlastnosti živých soustav (metabolismus, chemické složení, dráždivost, rozmnožování, pohyb, adaptace, růst a vývoj)



<ul style="list-style-type: none">- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle, možnosti onemocnění a jeho příznaky- orientuje se ve stavbě a funkci lidského organismu jako celku	<p>Kapitoly z biologie člověka</p> <p>Opěrná a pohybová soustava (stavba a spojení kostí, kostra osová, kostra končetin, svaly)</p> <p>Oběhová soustava (tělní tekutiny, krev, cévy, krevní oběh, srdce, stavba, funkce)</p> <p>Dýchací soustava (stavba, funkce, onemocnění)</p> <p>Trávicí soustava (stavba, funkce, onemocnění)</p> <p>Vylučovací soustava (stavba, stavba a funkce ledviny, onemocnění)</p> <p>Nervová soustava (stavba a funkce, ústřední a obvodová nervová soustava, onemocnění)</p> <p>Smyslová soustava (čidla, jejich stavba a funkce)</p> <p>Soustava žláz s vnitřní sekrecí (jednotlivé žlázy a jejich funkce, hormony)</p> <p>Pohlavní orgány (pohlavní orgány muže i ženy, rozmnožování, vývin jedince)</p>
<ul style="list-style-type: none">- dokáže poskytnout první pomoci sobě i jiným- nepodceňuje prevenci alkoholismu, toxikomanie, pohlavních chorob	<p>Zdravověda</p> <p>Lidský organismus a zdraví, ochrana zdraví</p> <p>Alkoholismus, toxikomanie, pohlavní choroby – prevence</p> <p>Vliv vnějšího prostředí na zdraví člověka</p> <p>Zásady první pomoci (protišoková opatření, ošetření zlomenin, zástava krvácení, umělé dýchání z plic do plic, masáž srdce, PP při otravách, úrazech elektrickým proudem, omrzlinách, přehřátí organismu aj.)</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím- rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života- vysvětlí potravní vztahy v přírodě- uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického- rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé	<p>Ekologie</p> <p>Základní ekologické pojmy a zákonitosti</p> <p>Podmínky pro život – abiotické a biotické</p> <p>Potravní řetězce</p> <p>Koloběh látek v přírodě a tok energie</p> <p>Ekosystémy – typy, stavba, funkce</p> <p>Biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti</p>



<ul style="list-style-type: none">- zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví- popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpanosti- posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě- charakterizuje globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozónové díry, kyselé srážky, smog)- orientuje se v informacích o aktuální situaci znečišťujících látek- popíše podstatu vzniku a druhy odpadů- charakterizuje způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití (recyklace odpadu)- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu- zdůvodní nezbytnost a odpovědnost každého jedince za ochranu přírody a životního prostředí- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného ekologického problému- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí	<p>Člověk a životní prostředí Vzájemné vztahy člověka a životního prostředí Vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organismus Přírodní zdroje energie a surovin a jejich využívání (obnovitelné a neobnovitelné zdroje) Ohrožení základních složek biosféry, globální problémy životního prostředí Odpady, problematika odpadového hospodářství Ochrana přírody a krajiny, chráněná území Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</p>
---	--



	MATEMATIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem matematického vzdělávání je rozvoj myšlenkových operací žáka a osvojení si schopnosti používat matematiku v každodenním životě i v dalším odborném vzdělávání.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání. Žák se seznámí s obory čísel, naučí se řešit číselné a algebraické výrazy, lineární rovnice a nerovnice, rozlišovat lineární funkci, kvadratickou funkci, přímou a nepřímou úměrnost, řešit pravouhlý trojúhelník. Seznámí se s planimetrií, stereometrií, s pravděpodobností, s práci s daty v praktických úlohách a se základy finanční matematiky.

Strategie výuky

Výuka matematiky probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva, který je veden většinou problémově, kdy žák sám pomocí řízeného rozhovoru navrhuje řešení daného problému. Velký důraz se klade na opakování a procvičování učiva v rámci skupinové nebo samostatné práce. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují především písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému učivu, pololetní písemné práce (podle hodinové dotace v jednotlivých ročnících), ústní projev žáka a aktivní přístup žáka ve výuce. Důraz je kladen na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky v praxi a samostatně pracovat a tvořit.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně



<ul style="list-style-type: none">- dává znalosti do souvislostí- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- určí jádro problému- hledá vlastní řešení předloženého problému- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému- zdůvodní postup řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- dotahuje celý úkol do konce- nezaujatě zvažuje návrhy druhých- podává návrhy řešení úkolů- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a respektuje názory druhých
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti



- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
<ul style="list-style-type: none">- aplikuje matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání- využívá matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání- matematizuje jednoduché reálné situace, užívá matematický model a vyhodnotí výsledek řešení vzhledem k realitě- zkoumá a řeší problémy- účelně využívá digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh- čte s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotí informace získané z různých zdrojů
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- 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- 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby pracoval 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.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- provádí početní operace s přirozenými a celými čísly- používá různé zápisy racionálního čísla- provádí početní operace se zlomky a desetinnými čísly- zaokrouhlí desetinné číslo- převádí jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času- provádí aritmetické operace v R- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi nimi- používá různé zápisy reálného čísla- určí řád reálného čísla- zaokrouhlí reálné číslo- znázorní reálné číslo na číselné ose- zapíše a zobrazí intervaly- provádí, znázorní a zapíše sjednocení a průnik intervalů- řeší praktické úlohy z oboru vzdělání za použití trojčlenky a procentového počtu	<p>Číselné množiny</p> <p>Přirozená čísla – dělitelnost, rozklad čísla na součin prvočísel, největší společný dělitel, nejmenší společný násobek</p> <p>Celá čísla – opačné číslo, početní operace s celými čísly</p> <p>Racionální čísla – různé zápisy racionálních čísel, početní operace s desetinnými čísly a se zlomky, zaokrouhlování desetinných čísel, převádění jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času</p> <p>Reálná čísla – různé zápisy reálného čísla, intervaly, průnik a sjednocení intervalů</p> <p>Trojčlenka, přímá a nepřímá úměrnost</p> <p>Procenta</p> <p>Slovní úlohy</p>
<ul style="list-style-type: none">- určí druhou mocninu a druhou odmocninu čísla pomocí kalkulátoru- určí třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru- provádí početní operace s mocninami s celočíselným mocnitelem	<p>Mocniny a odmocniny</p> <p>Druhá mocnina a druhá odmocnina čísla pomocí kalkulátoru</p> <p>Třetí mocnina a odmocnina čísla pomocí kalkulátoru</p> <p>Mocniny s celočíselným exponentem</p>
<ul style="list-style-type: none">- provádí operace s číselnými výrazy- rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin- provádí početní operace s mnohočleny a lomenými výrazy- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	<p>Číselné a algebraické výrazy</p> <p>Číselné výrazy</p> <p>Druhá mocnina dvojčlenu</p> <p>Rozdíl druhých mocnin</p> <p>Vytýkání</p> <p>Početní operace s mnohočleny</p>



<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání 	<p>Algebraické výrazy Lomené výrazy, definiční obor lomených výrazů Slovní úlohy</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé - řeší soustavy lineárních rovnic - vyjádří neznámou ze vzorce - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh 	<p>Lineární rovnice a nerovnice Lineární rovnice o jedné neznámé Rovnice s neznámou ve jmenovateli Soustavy lineárních rovnic Vyjádření neznámé ze vzorce Lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy Slovní úlohy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s pojmy: funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce - určí, kdy funkce roste nebo klesá, je konstantní - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání 	<p>Funkce Pojmy: funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce Vlastnosti funkce Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce Slovní úlohy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačtoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku 	<p>Goniometrie a trigonometrie Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku Pythagorova věta Slovní úlohy</p>
3. ročník	



<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků- graficky rozdělí úsečku v daném poměru- graficky změní velikost úsečky v daném poměru- určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah- určí obvod a obsah kruhu- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů- užívá a převádí jednotky délky a obsahu	<p>Planimetrie Základní planimetrické pojmy – bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka Polohové vztahy rovinných útvarů Metrické vztahy rovinných útvarů Trojúhelníky Konvexní a nekonvexní rovinné útvary Čtverec, obdélník, kosočtverec, kosodélník, lichoběžník Kruh, kružnice a jejich části Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky Složené útvary</p>
<ul style="list-style-type: none">- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin- určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin- počítá povrchy a objemy těles – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel- charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části- určí povrch a objem tělesa složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání- užívá a převádí jednotky objemu	<p>Stereometrie Polohové vztahy prostorových útvarů Metrické vlastnosti prostorových útvarů Tělesa a jejich sítě Složená tělesa Výpočet povrchu a objemu těles Výpočet povrchu a objemu složených těles</p>
<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev- určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech	<p>Pravděpodobnost v praktických úlohách Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p>



<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr- porovnává soubory dat- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách- určí aritmetický průměr- určí četnost a relativní četnost znaku- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	<p>Práce s daty v praktických úlohách Statistický soubor a jeho charakteristika Četnost a relativní četnost znaku Aritmetický průměr Statistická data v grafech a tabulkách</p>
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok- na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů	<p>Základy finanční matematiky Základní pojmy: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů Výpočty jednoduchých finančních záležitostí Slovní úlohy</p>



Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména prožitkového charakteru, přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností jako součást denního režimu a rozvoje zdravého životního stylu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, který přispívá ke komplexnímu zvýšení úrovně pohybových dovedností s přihlédnutím k fyzickým dispozicím, zdravotnímu stavu a zájmům žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním a materiálním vybavením, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika, atletika, tělesná cvičení, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, lyžování, cykloturistika a sporty v přírodě, teoretické znalosti a praktické dovednosti z oblasti tělesné výchovy. Zahrnuje také učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí a poskytnutí neodkladné první pomoci. Výuku plavání je možné na základě organizačních a materiálních možností školy zařadit do všech ročníků. Konkretizace se projeví v učebním plánu. Obsahová náplň a formy výuky jsou přizpůsobeny zdravotnímu stavu, fyzickým a psychickým schopnostem žáka.

Strategie výuky

Výuka předmětu probíhá v 1. až 3. ročníku převážně formou činností ve specifických podmínkách tělovýchovného zařízení a přírody. Většina výuky probíhá ve sportovním areálu, tělocvičnách, bazénu a školním hřišti. Praktická část výuky je doplněna kurzy, na kterých je formou přednášek a pomocí audiovizuální techniky realizována i teoretická výuka. V 1. ročníku je to Základní lyžařský a snowboardový kurz, v 2. ročníku Kurz cykloturistiky a sportů v přírodě a Rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz. Kurzy jsou určeny i pro žáka vyšších ročníků, pokud se nemohl zúčastnit kurzu v řádném termínu, popř. pro absolventa kurzu jako rozšíření znalostí a dovedností. Tělesná výchova



je povinná pro každého žáka, s výjimkou žáka uvolněného z TEV. Součástí vzdělávání je účast žáka ve školních, místních, okresních a krajských sportovních soutěžích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Přihlíží se k individuálním předpokladům, schopnostem a dovednostem žáka. Podkladem pro hodnocení a klasifikaci předmětu jsou tato kritéria:

1. postoj žáka k plnění kladených požadavků a přístup k předmětu,
2. osvojení si teoretických poznatků,
3. subjektivní i objektivní zvládnutí a zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a schopnostech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - plánuje, organizuje a řídí vlastní učení - posuzuje výsledky vlastního učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - vybírá a využívá vhodné metody učení
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - hledá vlastní řešení předloženého problému - při řešení problému pracuje v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - uplatňuje logické myšlení při řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému
Komunikativní kompetence



- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem
- naslouchá jiným
- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování
- správně formuluje obsah sdělení
- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace
- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje

Personální a sociální kompetence

- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- jedná asertivně
- ovládá a řídí své jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti
- přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- aktivně pomáhá slovem i činem potřebným spolužákům, spoluobčanům i mimo školu
- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresí
- respektuje pravidla skupinové práce
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- staví se proti psychickému i fyzickému násilí
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovená pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí význam odpovědnosti za vlastní život
- zhodnotí význam zodpovědnosti za své zdraví, dodržuje zdravý životní styl

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku.



Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby pochopil postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- zvládá základní techniku běhů, startů - dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích - ovládá základní pravidla běžeckých závodů - aplikuje základní metodické postupy pro získání vybraných atletických dovedností	Atletika Atletická průprava Technika nácvičku běhu běžecká abeceda, liftink, skipink, průpravná cvičení pro běhy Starty – vysoký start, polovysoký start, nízký start Štafetový běh – předávka, průpravná cvičení pro štafety Základní atletická pravidla
- zvládne základní pravidla a herní činnosti volejbalu - zvládne základní pravidla a herní činnosti fotbalu - participuje na týmových herních činnostech družstva - rozliší jednání "fair play" od nesportovního jednání	Hry Volejbal - vrchní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, průpravná cvičení – chytání a odhazování míče s minimální dobou držení, spodní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, kombinace spodních a vrchních přihrávek ve dvojicích, herní cvičení ve skupinách, základní pravidla volejbalu, čáry, postavení hráčů 6-6, vrchní odbíjení přes síť ve dvojicích, procvičování vrchního a spodního odbití ve skupinách, ve dvojicích, přes síť, zaměření na přesnost přihrávky, hra podle pravidel, přípravná utkání - volejbalový turnaj Fotbal – střelba na branku z místa, přihrávky ve dvojicích, vedení míče – slalom, střelba na branku po přihrávce, hra podle pravidel, útočné a obranné systémy ve fotbale, uvedení míče do hry – výkopem, vhozením, hra na brankové čáře, přípravná utkání - fotbalový turnaj



<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní pravidla pobytu na horách- dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových i běžeckých tratích- ošetří sjezdové a běžecké lyže včetně snowboardu- popíše vývoj lyží a lyžování, historii a současnost lyžařských sportů- osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky- osvojí si základní dovednosti carvingu na sjezdových lyžích- osvojí si dovednosti klasické a bruslařské techniky na běžeckých lyžích- osvojí si základní dovednosti snowboardingu- získá základní znalosti o pořádání sjezdových i běžeckých závodů	<p>Lyžování (kurz)</p> <p>Lyžařský výcvik – sjezdové lyžování</p> <ul style="list-style-type: none">- chůze, obraty, pády na lyžích- základní dlouhý oblouk – mírná a zvýrazněná vlnovka, napojované oblouky (přenášení váhy, snižování těžiště, zatěžování lyží)- základní střední oblouk, práce paží, holí- základní krátký oblouk- oblouky v pluhu při jízdě v hlubokém sněhu, v obtížném terénu- oblouk ke svahu při překonávání svahu s větším sklonem- sjíždění terénních nerovností, sesouvání- výzbroj a výstroj – průběžně- bezpečnost na horách v zimě, první pomoc při úrazech <p>Lyžařský výcvik – běžecký</p> <ul style="list-style-type: none">- chůze sunem, skluzem, výstupy- sjíždění přímo, šikmo, odpichem soupaž- odšlápnutí stranou- běh střídavý dvoudobý- běh odpichem soupaž jednoduchý, dvoudobý, třídobý- pluh jednostranný brzdivý, pluh klouzavý- oblouk v pluhu, z pluhu- bruslení jednostranné s odpichem soupaž, bruslení oboustranné- péče o výzbroj a výstroj, mazání lyží – průběžně- bezpečnost při přesunu na větší vzdálenost, organizace přesunu <p>Snowboarding</p> <ul style="list-style-type: none">- nošení snowboardu, připínání, odpínání- základní postoj, obraty- jízda odrážením jedné nohy (koloběžka) po rovině, do mírného svahu- výstupy šikmo svahem na hraně, na ploše - pády (kontrola pádů)- dlouhý oblouk čelem ke svahu, zády ke svahu- regulace rychlosti
--	--



	<ul style="list-style-type: none">- krátké oblouky- jízda na lyžařském vleku- sjíždění různých terénních nerovností v různých sněhových podmínkách
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní nástupové tvary a pořadová cvičení- ovládá základní techniky kondičních a vyrovnávacích cvičení- je si vědom důležitosti přípravy organismu před pohybovou činností i po jejím ukončení	Tělesná cvičení Pořadová cvičení <ul style="list-style-type: none">- základní nástupové tvary a pořadová cvičení- aplikace pořadových činností v jiných činnostech Kondiční cvičení <ul style="list-style-type: none">- cvičení pro rozvoj síly, vytrvalosti, rychlosti a pohyblivosti- cvičení na rozvoj síly s překonáváním váhy vlastního těla- cvičení se zátěží- cvičení s překonáváním odporu spolucvičence Polohy a pohyby částí těla <ul style="list-style-type: none">- dolních a horních končetin, trupu a hlavy- základní názvosloví- technika rozcvičení a zahřátí organismu
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s různými druhy netradičních sportů	Netradiční sporty Létající talíře-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Ringo-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Badminton-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Florbal-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Softenis-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Stolní tenis-základní seznámení s náčiním a základní HČJ
<ul style="list-style-type: none">- získá základní znalosti poskytování neodkladné první pomoci- ovládá zásady chování a postupy v krizových situacích a při mimořádných událostech- ovládá používání čísel tísňového volání	První pomoc a zdravý životní styl Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy Základní postup při poskytování neodkladné první pomoci <ul style="list-style-type: none">- postup záchránce při poskytování první pomoci- zevní krvácení



	<ul style="list-style-type: none"> - zástava dýchání - zástava krevního oběhu - protišoková opatření - vymknutí, zlomeniny - důležitá telefonní čísla <p>Zásady bezpečného jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí ve škole i mimo školu</p> <p>Teorie tělesné kultury</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochrana zdraví vzhledem k možnostem patologických závislostí jednotlivce
2. ročník	
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá zásady chování v prostorách bazénu - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zvládne základní nácvik plaveckého způsobu kraul - zvládne uplavat určenou vzdálenost - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály - ovládá základní záchranu tonoucího 	<p>Plavání</p> <p>Bezpečnost při plaveckém výcviku</p> <p>Hry ve vodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - hry pro splývání (s deskou/ bez desky) - hry pro dýchání - hry s míčem <p>Uplavání určené vzdálenosti zvoleným plaveckým způsobem</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne základní nácvik plaveckého způsobu prsa - zvládne uplavat určenou vzdálenost - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály 	<p>Plavecký způsob prsa</p> <ul style="list-style-type: none"> - poloha těla - pohyb nohou (na suchu, ve vodě) - pohyb nohou (s deskou/ bez desky) - pohyb paží (na suchu, ve vodě) - pohyb paží (s deskou/ bez desky) - dýchání (s deskou/ bez desky) - souhra <p>Uplavání určené vzdálenosti plaveckým způsobem prsa</p>
- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu kraul	Plavecký způsob kraul



<ul style="list-style-type: none">- zvládne uplavat určenou vzdálenost- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály- ovládá základní záchrana tonoucího	<ul style="list-style-type: none">- poloha těla- pohyb nohou (na suchu, ve vodě)- pohyb nohou (s deskou/ bez desky)- kontrola procvičovaných dovedností- pohyb paží (na suchu, ve vodě)- pohyb paží (s deskou/ bez desky)- kontrola procvičovaných dovedností- dýchání (s deskou/ bez desky)- souhra, kontrola procvičovaných dovedností <p>Určená vzdálenost plaveckým způsobem kraul Dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</p>
<ul style="list-style-type: none">- získá znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě- popíše označení turistických cest a dopravní značení v naší republice- zvládá práci s mapou, orientuje se podle mapy i podle přírodních úkazů- absolvuje orientační závod- charakterizuje zásady jízdy na kole na veřejné komunikaci- dodržuje zásady bezpečnosti a správného chování v silničním provozu při jízdě na kole i při jízdě na kole ve skupině- popíše vybavení pro cykloturistiku z hlediska dodržení pravidel silničního provozu- ovládá techniku jízdy na kole na vozovce i v terénu- zvládá základní údržbu jízdního kola, zásady jízdy na lodi (kánoi, pramici, raftu) a zásady bezpečnosti při sjíždění vodních toků- zvládá základní techniku na in-line bruslích	<p>Cykloturistika a sporty v přírodě (kurz) Pobyt v přírodě tematicky zaměřený na cykloturistiku:</p> <ul style="list-style-type: none">- vybavení pro cykloturistiku- bezpečnost při činnosti- značení cykloturistických cest, mapy- technika jízdy na kole- veřejné komunikace, silniční provoz, pravidla silničního provozu (zákon)- odborně technické poznatky- orientace v přírodním terénu- zásady první pomoci- péče o přírodní prostředí- jízda vpřed, vzad, změna směru, zastavení na in-line bruslích
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní dovednosti funcarvingu a racecarvingu- seznámí se s nejnovějšími trendy alpského lyžování- osvojí si nenáročné freestylové prvky snowboardingu- seznámí se s nejnovějšími trendy snowboardingu	<p>Rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz Carving – funcarving Carving – racecarving Snowboarding zdokonalovací trénink – carving Snowboarding základní freestyle</p>



- seznámí se s bezpečnostními předpisy pobytu ve vysokohorském prostředí	Bezpečnostní předpisy, instruktaž první pomoci při úrazech, úkoly a organizace horské služby, bezpečnost pohybu v horách a respektování ochrany přírody
3. ročník	
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- zvládne základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii - zvládne základní cviky a jednoduché sestavy v přeskoku - zvládne základní cviky a jednoduché sestavy na kruzích - seznámí se s kondičními a tanečními programy jako jsou aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika	Gymnastika Základní názvosloví v gymnastice – pohyby a obraty Skoky – metodická řada skoků, záchrana Přeskoky – roznožka, skrčka přes kozu, záchrana a dopomoc Stoje – stoj na hlavě, stoj na ruce, záchrana a dopomoc Kotouly – kotoul vpřed, kotoul vzad, záchrana a dopomoc Cvičení na kruzích – komíhání, houpání, vzepření, záchrana a dopomoc Basic aerobic Postupné seznamování se základními kroky a signály, důraz na správné provedení Body forma a strečink Seznámení s různými druhy cviků ve stoji na zemi (zpevňování svalstva celého těla bez použití zátěže) a strečink (zatěžování jednotlivých svalových skupin) – důraz na techniku správného provedení Step aerobic Seznámení s typem cvičení využívající stepy (stupínek, bedna) Nácvik základních kroků, technické provedení Low – high aerobic, dance aerobic, country apod. Seznámení s různými druhy a styly aerobiku s hudebním doprovodem
- zvládne základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech - seznámí se s různými druhy pálkovacích her - zvládne základní pravidla a herní činnosti vybrané pálkovací hry - zvládne základní pravidla a herní činnosti badmintonu - zvládne základní pravidla a herní činnosti ringo	Netradiční sporty Opakování herních činností jednotlivce, dvojic, skupin ve zvoleném sportu na venkovním hřišti nebo v tělocvičně Létající talíře – základní HČJ, hody na přesnost, freestyle, hody na dálku, hra ultimate



	<p>Ringo – základní HČJ, počítání bodů Badminton – základní HČJ, nácvik podání Softenis – základní HČJ, forhend, postoj, bekhend, postoj Stolní tenis – základní HČJ, úderová technika, pohybová technika Létající talíře – hry podle základních pravidel Ringo – hra podle základních pravidel Badminton – hra podle základních pravidel Softenis – hra podle základních pravidel Stolní tenis – hra podle základních pravidel</p>
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní pravidla a herní činnosti košíkové- zvládne základní pravidla a herní činnost florbalu- ovládá základní pravidla a herní činnosti volejbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- ovládá základní pravidla a herní činnosti fotbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- ovládá základní pravidla a herní činnosti košíkové, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- zvládne základní pravidla a herní činnosti plážového volejbalu- ovládá základní pravidla a herní činnosti florbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- zvládne základní pravidla a herní činnosti házené- organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- zvládne hru podle základních pravidel ve fotbale, volejbalu, košíkové a florbalu	<p>Hry Košíková – nácvik přípravy košů, úklid, driblink na místě, v pohybu, přihrávky obouruč, nácvik trestného hodů – 6 m, driblink v pohybu, nácvik dvojtaktu, hra bez driblinku, zjednodušená pravidla, dvojtakt zakončený střelbou, přihrávka jednoruč v pohybu Florbal – střelba na branku z místa, přihrávky ve dvojicích, vedení míče – slalom, střelba na branku po přihrávce, hra podle pravidel, uvedení míčku do hry, hra na brankové čáře, přípravná utkání – florbalový turnaj Plážový volejbal – základní pravidla, hřiště, postavení hráčů, práce nahrávače, technika odbití Hra podle pravidel – volejbal, fotbal, basketbal Práce rozhodčího ve vybraných hrách – signalizace Hra podle základních nebo uzpůsobených pravidel ve vybrané sportovní hře Příprava na turnaj ve zvolené sportovní hře Řízení utkání ve vybrané sportovní hře, signalizace rozhodčího Házená – herní činnosti jednotlivce, činnost družstva, uvolňování hráče bez míče vyražením, během, změnou směru a rychlostí pohybu, uvolnění hráče s chycením míče, uvolnění hráče s míčem dvojtakterem nebo trojtakterem ve spojení s přihrávkou jednoruč, driblinkem, pravidla</p>



	<p>hry, přihrávání a chytání míče, držení míče obouřuč, vrchní přihrávka jednoruč ze země, ze země po chycení v pohybu, vrchní přihrávka jednoruč po chycení v pohybu a zastavení, chytání obouřuč, sbírání míče jednoruč, střelba vrchní jednoruč ze země, ze země po uvolnění, z výskoku, krytí útočníka bez míče, krytí útočníka s míčem, hra brankáře, průběžné seznamování s pravidly hry, systém územní obrany 0-6 v území volného hodu, průběžné zařazování drobných her upevňujících návyky vhodné pro samotnou hru a spolupráci jednotlivých hráčů, hra podle pravidel, řízení hry žákem</p>
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní prvky sebeobrany a základní pádovou techniku- ovládá právní aspekty přiměřené sebeobrany	<p>Úpoly Nácvik základní techniky pádů Nácvik základních prvků sebeobrany Právní aspekty přiměřené sebeobrany Jednoduché úpolové hry</p>
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní techniky koordinačních, kompenzačních a relaxačních cvičení- připraví si jednoduchý kondiční nebo relaxační program- uvědomuje si význam pohybových aktivit a relaxace pro tělesné a duševní zdraví jedince- podílí se na sledování a vyhodnocování testů tělesné zdatnosti	<p>Tělesná cvičení Koordinační cvičení - jednoduché cvičební tvary rozvíjející nervosvalovou koordinaci - hry pro rozvoj koordinace Kompenzační a relaxační cvičení - cvičení na správné držení těla - dýchací cvičení - cviky na uvolnění celého těla Kondiční trénink - zásady kondičního tréninku - příklady jednoduchého kondičního tréninku - příklady jednoduchého kruhového tréninku Testy tělesné zdatnosti Relaxace a význam pohybových aktivit pro tělesné a duševní zdraví - cvičení na velkých míčích</p>



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 29-53-H/01 Pekař

Název ŠVP: Pekař

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

- ovládá základní techniku šplhu

Šplh

- technika šplhu na tyči, šplh na čas



Název předmětu:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáka pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s Internetem, vyhledávat informace, pracovat s nimi a vytvářet požadované výstupy.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání. Žák se seznámí s tím, jak funguje počítač a informační systémy. Předmět se zabývá automatizací, programováním, optimalizací činností, reprezentací dat v počítači, kódováním a modely popisujícími reálnou situaci nebo problém. Dává prostor pro praktické aktivní činnosti a tvořivé učení se objevováním, spoluprací, řešením problémů, projektovou činností. Pomáhá porozumět světu z pohledu informatiky jako vědní disciplíny, s jejímiž základy seznamuje. Vede žáka k hodnocení přínosů a rizik různých systémů, procesů, postupů a technologií a k bezpečnému chování a odpovědnému používání technologií. Důraz je kladen na rozvíjení žákovy informatického myšlení s jeho složkami abstrakce, algoritmizace a dalšími. Praktickou činnost s tvorbou jednotlivých typů dat a s aplikacemi vnímáme jako prostředek k získání zkušeností k tomu, aby žák mohl poznávat, jak počítač funguje, jak reprezentuje data různého typu, jak pracují informační systémy a jaké problémy informatika řeší ve zvoleném oboru vzdělávání.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku ve specializovaných učebnách vybavených potřebnými technickými a programovými prostředky. Každý žák má k dispozici vlastní stanici. Počítače jsou zapojeny do školní sítě s možností připojení Internetu. Seznámení s učivem probíhá metodou výkladu s možností vizualizace pomocí dataprojektoru a následuje procvičení učiva na praktických příkladech. Upevňování učiva probíhá formou aplikace získaných dovedností při řešení konkrétního problému. Při opakování se využívá simulační metoda, kooperativní vyučování a také vypracovávání domácích prací. Zvolenými formami výuky je žák veden nejen k samostatnému řešení problému, ale také k týmové práci.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno formou testů, samostatnými úkoly, ústním i písemným zkoušením, krátkými tematickými pracemi a komplexními praktickými úlohami. Zohledňuje se také aktivita v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - na základě svých znalostí a zkušeností posuzuje rozdílnou věrohodnost mediálních informací - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - vybírá a využívá vhodné metody učení - vyhledává a pracuje s nejnovějšími poznatky v předmětu
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - uplatňuje logické myšlení při řešení problému - využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopisy, Internet - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a v logickém sledu - volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace - v ústní i písemné komunikaci dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - jedná asertivně - nezaujatě zvažuje návrhy druhých - podává návrhy řešení úkolu



- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu - přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří diagramy - čte a vytváří grafy - čte a vytváří schémata - čte a vytváří tabulky
Digitální kompetence
- je mediálně gramotný - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat - porovnává informace získané z různých zdrojů - pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - při učení využívá osobní počítač - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů - využívá Internet jako jeden ze zdrojů informací - zaznamenává a uchovává textové, grafické a numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití - zná správné zásady pro komunikaci elektronickou poštou

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se naučil vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.



Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně používal základní a aplikační programové vybavení počítače, pracoval s internetem, vyhledával informace a pracoval s nimi a využíval dalších služeb Internetu.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s PC- získává správné návyky a praktiky při práci s prostředky IT z ergonomického, bezpečnostního i zdravotního hlediska- aktivně používá základní pojmy z ICT- pracuje se základními prostředky správy lokálních operačních systémů- ovládá správu souborů a adresářů – tvorbu adresářové struktury, ukládání, otevírání, kopírování, přejmenování, mazání a vyhledávání souborů, zjištění a nastavení vlastností souborů, přenos souborů pomocí schránky- respektuje ochranu vlastnictví informací- při tvorbě a úpravách textu respektuje typografická pravidla- podle druhu textu používá vhodné způsoby formátování- s porozuměním používá různé textové formáty a ovládá konverzi mezi nimi- vytváří vhodné prezentace- vhodným způsobem využívá nástroje umělé inteligence a LLM pro práci s textem i grafickými formáty, respektuje omezení a rizika AI- aplikuje zásady pro správnou tvorbu grafických dokumentů- s porozuměním používá různé grafické formáty a ovládá konverzi mezi nimi	<p>Základy práce s počítačem</p> <p>Bezpečnostní pravidla při používání PC a školní síť Ergonomie práce s PC Uživatelské účty a práce ve školní síti MS Office 365 (Outlook, Teams, OneDrive) Základní pojmy ICT Operační systém – prostředí, způsoby ovládání Soubory a složky – struktura složek, zástupce, soubor, typy souborů Souborový manažer, práce s daty – místní disk, síťový disk, cloud Autorská práva, právní normy, ochrana vlastnictví informací Typografie Práce s textem Základy práce s textovým editorem Textové soubory a konverze mezi nimi Prezentace Pravidla prezentace Základy práce s programem na tvorbu prezentací Umělá inteligence a velké jazykové modely Počítačová grafika Základní pojmy, rastrová a vektorová grafika, Grafické formáty</p>



<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 problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje - používá základní programové konstrukce 	<p>Tvorba, testování a provoz softwaru</p> <p>Návrh programu Zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení Rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování Pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů</p> <p>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</p> <p>Testování programů Způsoby testování programu Druhy chyb, chybové hlášky</p> <p>Běh a provoz Verze programu, instalace a aktualizace programu Hlášení a evidence závad Nápověda a licence programu</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří tabulku a upraví její formát - importuje a exportuje data - vizualizuje data vhodně zvolenými grafy - s porozuměním používá různé datové formáty a ovládá konverzi mezi nimi 	<p>Základy práce s počítačem Tabulkový procesor Základy práce s tabulkovým procesorem Vzorce a funkce Export a import dat Tvorba a úprava grafů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano 	<p>Digitální technologie Hardware a software</p>



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty- rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový- popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly- rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, prepisem/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)	<p>Zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost</p> <p>Současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty</p> <p>Připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory</p> <p>Souborový systém a paměťová úložiště</p> <p>Zařízení s operačním systémem</p> <p>Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3d technologií)</p> <p>Zařízení s vestavěnými systémy</p> <p>Počítačové sítě a síťové služby</p> <p>Typy, vlastnosti různých sítí, internet věci</p> <p>Principy fungování webu a cloudových služeb</p> <p>Bezpečnost v digitálním prostředí</p> <p>Způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování)</p> <p>Sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat)</p> <p>Digitální identita, elektronický podpis, egovernment a státní informační systémy</p> <p>Digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií</p> <p>Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy</p>
3. ročník	



<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů- porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace- formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model- převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	<p>Data, informace a modelování Data a informace, interpretace dat Informace a množství informace v datech Chyby v datech Kódování informací a dat Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě Datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) Model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)</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>Informační systémy Informační systémy Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů Informační systémy využívané v oboru Ukládání a zpracování dat Tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda Řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat Vývoj informačního systému Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu Návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník</p>



Název předmětu:	EKONOMIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	0	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě, zejména praktickými dovednostmi a informacemi pro jejich budoucí pracovní život.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP z obsahového okruhu Ekonomické vzdělávání a je propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce. Učivo je rozděleno na šest tematických celků, které jsou zaměřeny na podstatu fungování tržního systému, trh práce, podnikání, finanční vzdělávání. Žák se seznámí s podnikem a jeho činnostmi, postavením zaměstnanců a zaměstnavatelů, daňovou soustavou. Nedílnou součástí předmětu je také rozvoj finanční gramotnosti.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku. Důraz je kladen na propojování teoretických znalostí s praktickými zkušenostmi. Využívá se forma frontálního i skupinového vyučování metodou výkladu a řízeného rozhovoru s návazností na znalosti žáka, metody týmové a individuální práce, simulační hry, práce s aktuálními informacemi, metody práce s pracovními listy a s odbornou publikací. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací k vyhledávání informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Má formu písemného a ústního prověřování úrovně dosažených výsledků vzdělávání. Součástí hodnocení je i úroveň řešení samostatných praktických úkolů, schopnost vyjádřit vlastní názor a schopnost logické argumentace s využitím vlastních praktických zkušeností žáka. Do celkového hodnocení je zařazen i přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- hodnotí možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru- kriticky hodnotí výsledky svého učení- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis- na základě svých znalostí a zkušeností posuzuje rozdílnou věrohodnost mediálních informací- orientuje se v nabídce úřadu práce, pracovních agentur- posuzuje výsledky vlastního učení- při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace- při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a pracuje s nejnovějšími poznatky v předmětu
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- dodržuje pravidla práce v týmu- při řešení problému pracuje v týmu- uplatňuje logické myšlení při řešení problému- určí jádro problému- v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne- vyhledává informace k řešení problému- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet- zdůvodní postup řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- rozvíjí komunikační dovednosti a sebe prezentaci- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace



- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu
- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky

Personální a sociální kompetence

- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- kriticky přistupuje k informacím z různých médií
- na základě finanční gramotnosti rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky
- na základě svých schopností a možností řeší své ekonomické záležitosti z hlediska finanční gramotnosti
- podává návrhy řešení úkolu
- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovního lístku
- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
- zhodnotí možné změny svých životních a pracovních podmínek z hlediska sociálních a ekonomických záležitostí
- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní i pracovní život

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- staví se proti fyzickému i psychickému násilí
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovena pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám



- rozvíjí aktivní a tvořivý přístup při vytváření své profesní kariéry
- vyhledává a kriticky hodnotí kariérové informace ve svém oboru
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
- seznamuje se s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí ve svém oboru, se službami kariérového poradenství a zaměstnanosti
- seznamuje se s novými formami a podmínkami práce a pracovní mobilitou
- aktivně plánuje svou profesní kariéru
- má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- orientuje se v nabídce uplatnění se na trhu práce ve svém oboru
- orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance i zaměstnavatele
- orientuje se v principech a podstatě podnikání
- použije různé způsoby, jak se prezentovat na trhu práce
- verbálně se prezentuje při vstupu na trh práce
- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru

Matematické kompetence

- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

Digitální kompetence

- získává, posuzuje, sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobním či profesním životě
- volí a používá efektivní postupy a způsoby, které odpovídají konkrétní ekonomické problematice, k výpočtům ekonomických údajů, zobrazování ekonomických dat
- komunikuje prostřednictvím dostupných digitálních technologií
- používá digitální technologie pro spolupráci a společné vytváření zdrojů a znalostí ve svém oboru

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně

- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- efektivně hospodaří se svými finančními prostředky
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení



- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby získával informace v přímých kontaktech s prostředím i z různých informačních zdrojů a na základě nich hodnotil odpovědnost člověka vůči životnímu prostředí a hledal své osobní cesty i přístupy k ochraně životního prostředí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se seznámil se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život a byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
2. ročník	
Žák/žákyně - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - popíše fungování tržního mechanismu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	Trh Základní ekonomické pojmy Tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena
- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí, jak jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - vysvětlí zásady daňové evidence	Podnikání Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích Podnikatelský záměr Zakladatelský rozpočet



	Zásady daňové evidence
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- formuluje své profesní cíle, plánuje profesní kariéru podle svých potřeb a schopností- seznamuje se s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí- vyhledává v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech- prezentuje se při jednání s potenciálními zaměstnavateli- prakticky se připravuje na jednání s potenciálním zaměstnavatelem- seznamuje se se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů- seznamuje se s klíčovými pracovně právními předpisy- seznamuje se se službami kariérového poradenství a zaměstnanosti- vysvětlí náležitosti pracovní smlouvy a dokáže poukázat na případné nezákonnosti v této smlouvě- popíše rozvázání pracovního poměru	Trh práce Pracovní uplatnění Zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce, kariérové poradenství Formy aktivního hledání práce Žádost o zaměstnání, životopis a motivační dopis, přijímací pohovor a výběrové řízení Zákoník práce Požadavky zaměstnavatelů, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele Formy pracovního vztahu
<ul style="list-style-type: none">- vypočítá čistou mzdu- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	Mzda Mzda časová a úkolová a jejich výpočet Zdravotní pojištění Sociální pojištění
<ul style="list-style-type: none">- 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 fyzických osob- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	Daně Státní rozpočet Daně a daňová soustava Výpočet daní Přiznání k dani Zdravotní pojištění Sociální pojištění Daňové a účetní doklady



<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle 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 na trhu- charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	<p>Finanční vzdělávání Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk Úroková míra, RPSN, úvěrové produkty Pojištění, pojistné produkty Inflace</p>
---	--



Název předmětu:	SUROVINY			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	1,5	5,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Žák získá celkový přehled o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žák pochopí souvislosti ve vztahu výživa a zdraví, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými normami. Důraz je kladen zejména na využití vhodných surovin ve výrobě z pohledu racionální výživy. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku klasickým způsobem, který představuje frontální způsob výuky, tj. výklad učiva, jenž bývá doplněn vzájemným dialogem. Výklad je spojen s názornými ukázkami surovin, schémata. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací, taktéž didaktická technika, pomocí níž je vhodně výklad doplněn. Součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích. V každém pololetí žák na základě získaných odborných poznatků vypracuje prezentaci – seminární práci, s využitím ICT a použitím různých informačních zdrojů, zejména odborné literatury, časopisů, internetu, kterou poté sám prezentuje.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuto ústní i písemné ověřování výsledků vzdělávání žáků, hodnocení seminárních prací a jejich následná prezentace, orientace žáka v novinkách z oblasti surovin pekařské výroby, aktivita žáka, samostatnost, znalost odborné terminologie, úroveň vyjadřování a schopnost logické argumentace.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<ul style="list-style-type: none">- Žák/žákyně- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí- při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti nabyté již dříve- respektuje návrhy druhých při řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje- snaží se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii- rozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám



Matematické kompetence

- správně používá a převádí běžné jednotky
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

Digitální kompetence

- 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
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části
- 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

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně

- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- vybere pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.

Člověk a svět práce



Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby efektivně využíval digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odborné činnosti, získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí, vytvářel, pozměňoval či vylepšoval digitální obsah nebo ho zapracovával do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech. Dále je veden k tomu, aby kriticky hodnotil získaná data a informace, posuzoval jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost, sdílel prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používal digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - charakterizuje pojmy: poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady - vyjmenuje suroviny rostlinného a živočišného původu - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka - uvede příklady pochutin používaných v pekařské výrobě	Výživa a stravování Živiny Suroviny rostlinného a živočišného původu Rozdělení a význam poživatin – potraviny, pochutiny, nápoje – charakteristika jednotlivých skupin Chemické složení, vlastnosti a význam živin Bílkoviny Tuky Sacharidy Minerální látky Vitamíny Voda Pochutiny
- uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy a směry ve výživě - chápe význam výživy při léčbě některých chorob - vysvětlí předpisy a zásady skladování	Výživové hodnoty Zásady správné výživy, výživová pyramida Druhy výživy – racionální výživa, alternativní způsob stravování/výživy



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin- pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin- vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u pekařských výrobků	Léčebná výživa Diferencovaná výživa Biologická a energetická hodnota potravin
<ul style="list-style-type: none">- popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy- uvede mechanické a chemické prostředky trávení- objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin- vysvětlí princip přeměny látek a energií- uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami- vysvětlí, jak předcházet nákazám a otravám z potravin- vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob- vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení- je seznámen s platnými právními předpisy a technologickými a technickými normami v potravinářství, zejména v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků	Fyziologie výživy Trávicí soustava Metabolismus živin Alimentární nákazy Hodnocení jakosti surovin Platné předpisy a normy v potravinářském průmyslu Právní předpisy v potravinářství Předpisy a zásady skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje obiloviny a pseudoobiloviny- uvede chemické složení a vlastnosti a použití obilovin v pekařské výrobě- popíše základní rozdíly mezi žitnou a pšeničnou moukou- vyjmenuje jednotlivé druhy obilovin a pseudoobilovin- vyjmenuje části obilného zrna- uvede chemické složení a vlastnosti lepku v pekařské výrobě- popíše skladování obilí- vysvětlí změny probíhající při skladování obilí, vyjmenuje škůdce	Suroviny pro pekařskou výrobu Obiloviny Charakteristika a význam obilovin, chemické složení a vlastnosti obilovin Druhy obilovin, pseudoobiloviny Složení obilky Lepek Skladování obilovin Škůdci, vady a choroby obilovin Patogenní a cizorodé látky



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje mlýnské výrobky- uvede chemické složení a vlastnosti a použití pšeničné a žitné mouky v pekařské výrobě- smyslově rozpozná jednotlivé druhy mouky- popíše výrobu pšeničné mouky od přípravy obilí k mletí až po expedici- uvede mouky pro výrobu běžného pečiva a pro výrobu chleba- charakterizuje bílkoviny mouky, vysvětlí jejich význam při tvorbě těst a kvality výrobků po upečení- vysvětlí význam lepku pro kvalitu pšeničných těst- popíše výrobu žitné mouky od přípravy obilí k mletí až po expedici- vysvětlí změny, probíhající při skladování a zrání mouky, uvede zásady skladování- uvede chemické složení a vlastnosti instantní a bezlepkové mouky- popíše způsoby úpravy mouky pro pekařskou výrobu- vysvětlí různé způsoby prosévání mouky- ovládá způsoby manipulace a dopravy surovin, je schopen určit nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu v rámci systému výroby- objasní význam typového čísla mouky- vyjmenuje škůdce mouky	<p>Mlýnské výrobky Charakteristika a význam mlýnských výrobků Výroba mouky Vlastnosti a složení jednotlivých druhů mouky Druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam jednotlivých složek v mouce Pšeničná mouka Chemické složení pšeničné mouky a význam jednotlivých složek v mouce při výrobě chleba a pečiva Žitná mouka Chemické složení a význam jednotlivých složek žitné mouky Instantní a bezlepková mouka Typové čísla mouky Skladování, hodnocení kvality mouky, vady a škůdci mouky</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje luštěniny- uvede chemické složení a vlastnosti a použití luštěnin v pekařské výrobě- popíše způsoby úpravy luštěnin pro pekařskou výrobu- vysvětlí pravidla uchovávání luštěnin a jak je chránit před škůdci	<p>Luštěniny Charakteristika, druhy, vlastnosti, chemické složení, význam luštěnin Skladování Použití luštěnin v pekařské výrobě</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje škroby- uvede chemické složení a vlastnosti a použití škrobů v pekařské výrobě- vysvětlí výrobu škrobů a jejich použití v pekařské výrobě	<p>Škroby Charakteristika, chemické složení, vlastnosti a význam jednotlivých druhů škrobů Výroba škrobů</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede podmínky, za kterých škrob mazovatí- uvede charakteristiku, chemické složení a vlastnosti a použití škrobového sirupu v pekařské výrobě	Význam škrobů v pekařské výrobě Škrobový sirup
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje mléko a mléčné výrobky- uvede chemické složení a vlastnosti a použití mléka a mléčných výrobků v pekařské výrobě- popíše úpravu a skladování mléka- popíše způsoby úpravy mléka a mléčných výrobků pro pekařskou výrobu, na příkladu čerstvého a konzervovaného mléka vysvětlí způsoby navažování, dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků- objasní vliv mléčných výrobků na jakost pekařských výrobků	Suroviny pro pekařskou výrobu Mléko a mléčné výrobky Charakteristika mléka, chemické složení a význam mléka pro výživu Jakost mléka, mlékárenská úprava mléka Konzervace mléka, skladování mléka Využití mléka v pekařské výrobě Výroba mléčných výrobků používaných v pekařské výrobě Smetana – výroba sladké a zakysané smetany Konzervace smetany Použití smetany, skladování Tvaroh – charakteristika, druhy tvarohu a jejich výroba, použití a skladování Sýry – charakteristika, druhy, výroba a skladování, použití sýrů v pekařské výrobě Fermentované (kysané) mléčné výrobky – jogurty, kysaná mléka, syrovátka Vliv mléčných výrobků na jakost pekařských výrobků
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje tuky- uvede chemické složení a vlastnosti a použití tuků v pekařské výrobě- objasní vliv tuků na jakost pekařských výrobků zejména pro přípravu listových a plundrových těst- popíše výrobu rostlinných, živočišných i průmyslově vyrobených tuků- uvede způsoby prodlužování trvanlivosti másla	Tuky Význam tuků ve výživě Charakteristika tuků, rozdělení, vlastnosti Rostlinné tuky – oleje Živočišné tuky – máslo, sádlo, lůj, rybí tuk Máslo – výroba, druhy, konzervace Průmyslově vyráběné tuky Emulgované tuky



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí skladování tuků- popíše vady tuků- vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti tuků- objasní nebezpečí používání přepáleného tuku pro člověka	<p>Ztužený pokrmový tuk Význam a použití margarínu a bezvodých tuků Vliv tuků na technologické procesy a jakost pekařských výrobků Skladování a vady tuků</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje vejce- uvede chemické složení a vlastnosti a použití vajec v pekařské výrobě- popíše třídění a označování vajec- objasní vliv živin z vajec, které se dostávají do pekařských výrobků, na jakost těchto výrobků- vysvětlí skladování vajec- popíše vady vajec- uvede způsoby prodlužování trvanlivosti vajec	<p>Vejce Chemické složení, třídění a označování vajec Význam a použití vajec v pekařské výrobě Způsoby konzervace vajec, vaječná melanž Vliv vajec na jakost pekařských výrobků Skladování a uchovávání vajec Vady vajec</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje cukr a ostatní sladidla- uvede chemické složení a vlastnosti a použití cukru a ostatních sladidel v pekařské výrobě- graficky znázorní výrobu cukru- vysvětlí vliv cukru na jakost pekařských výrobků- uvede význam umělých sladidel- doporučí snížení spotřeby cukru z hlediska nárůstu civilizačních chorob- popíše zásady přípravy cukerných roztoků a jejich využití v pekařské výrobě vařením nebo tavením- popíše přípravu karamelu, kuléru a fondánu	<p>Cukr a ostatní sladidla Charakteristika, vlastnosti, chemické složení a rozdělení sladidel Přírodní sladidla, chemické složení, vlastnosti a rozdělení Výroba cukru, druhy konzumního cukru Vliv cukru na jakost pekařských výrobků Umělá sladidla, jejich význam, druhy a použití v pekařské výrobě Úprava cukru vařením, vlastnosti, druhy a použití v pekařské výrobě Javorový sirup</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sůl- uvede chemické složení a vlastnosti a použití soli v pekařské výrobě- vysvětlí význam soli v pekařské výrobě- uvede vliv soli na kynutí těsta- vyjmenuje druhy soli	<p>Sůl Charakteristika a význam soli v pekařské výrobě Druhy soli Výroba – získávání soli Solanka</p>



<ul style="list-style-type: none">- popíše způsob získání a skladování soli- popíše způsoby úpravy soli pro pekařskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování, dávkování surovin a přípravu roztoku soli	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje vodu- uvede chemické složení a vlastnosti a použití vody v pekařské výrobě- vysvětlí, čím se řídí dávka vody a její teplota- vysvětlí využití vody v potravinářském průmyslu- charakterizuje pivo- vysvětlí význam piva v pekařské výrobě- uvede vliv piva na kynutí těsta	Voda Charakteristika vody, druhy vody Požadavky na kvalitu pitné vody Význam a využití vody v potravinářském průmyslu Nápoje Pivo Charakteristika, význam a použití piva v pekařské výrobě
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje kypřící prostředky- uvede chemické složení a vlastnosti a použití kypřících prostředků v pekařské výrobě- rozdělí kypřící prostředky- popíše výrobu droždí- uvede podmínky pro množení kvasinek tzv. pučením- vysvětlí, jak probíhá etanolové kvašení při výrobě kynutých těst pomocí droždí- vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnost droždí- popíše skladování kypřících prostředků	Základní pekařské suroviny Kypřící prostředky Rozdělení a druhy kypřících prostředků Význam kypřících prostředků, způsoby kypření v pekařské výrobě Kvasinky – vlastnosti, jejich životní podmínky Přírodní kypřící prostředky – droždí Droždí – charakteristika, výroba, druhy a význam pro pekařskou výrobu Chemické kypřící prostředky – amonná a alkalická kypřidla
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje ovoce- uvede chemické složení a vlastnosti a použití ovoce a ovocných výrobků v pekařské výrobě- popíše využití výrobků z ovoce v pekařské výrobě, vyjmenuje jednotlivé druhy ovoce a rozdělí je do skupin- vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti ovoce a ovocných výrobků	Pomocné suroviny Ovoce a výrobky z ovoce Význam ovoce a výrobků z ovoce ve výživě, jejich využití v pekařské výrobě Charakteristika, rozdělení a druhy ovoce Chemické složení ovoce Skladování ovoce



<ul style="list-style-type: none">- popíše skladování ovoce- popíše způsoby konzervace ovoce a ovocných výrobků- uvědomuje si význam ovoce z hlediska výživy	Konzervace ovoce Ovocné výrobky Vady ovoce a výrobků z ovoce
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje posypové prostředky- uvede chemické složení a vlastnosti a použití jádrovin, olejnatých semen a koření v pekařské výrobě- vyjmenuje druhy posypových prostředků- popíše skladování jádrovin, olejnatých semen a koření- popíše způsoby úpravy jádrovin pro pekařskou výrobu- uvede výrobky s použitím jádrovin	Posypové prostředky Druhy, složení a význam živin obsažených v jádrovinách a olejnatých semenech Použití jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě Skladování jádrovin a olejnatých semen Koření – rozdělení, druhy, použití v pekařské výrobě Kmín, vanilka, skořice, směsi koření
<ul style="list-style-type: none">- uvede chemické složení a vlastnosti a použití zlepšujících přípravků v pekařské výrobě- charakterizuje jednotlivé skupiny zlepšujících přípravků- objasní, co jsou to aditiva a uvedete jejich rozdělení- uvědomuje si rozdíly mezi jednotlivými zlepšujícími přípravky- vysvětlí význam zlepšujících přípravků na tvorbu těst a kvalitu pekařských výrobků- uvede, k čemu slouží emulgátory- charakterizuje nové druhy surovin- uvede chemické složení a vlastnosti a použití nových druhů surovin v pekařské výrobě- popíše význam zakyselujících prostředků při výrobě chleba a uvede příklady- popíše použití zakyselujících přípravků pro zvýšení stability těst během kynutí- uvede použití celozrnných směsí- dovede vybrat směsi a přípravky do pekařských výrobků- zhodnotí klady směsí pro výrobu jemného pečiva	Nové druhy surovin a pomocných látek, zlepšujících přípravků a aditiv Zlepšující přípravky Charakteristika zlepšujících přípravků Aditiva – význam, kategorizace Rozdělení enzymatických a sladových přípravků Syntetické emulgátory a jejich význam v pekařské výrobě Přípravky z mléčných produktů, přípravky pro speciální výrobky Zlepšující přípravky určené pro běžné a jemné pečivo Nové druhy surovin a pomocné látky Charakteristika Suché a tekuté kvasné přípravky Zakyselující přípravky Přípravky pro zvýšení stability těst během kynutí Celozrnné směsi Kukuřičné, sójové a jiné směsi racionální výživy Sypké a termostabilní náplně do pečiva Směsi na výrobu jemného pečiva Přípravky pro dohotovení a zvýšení trvanlivosti hotových výrobků



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam balení výrobků- zvolí hygienické obaly pro různé výrobky- ovládá způsoby manipulace a dopravy surovin, je schopen určit nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu v rámci systému výroby	<p>Obalové materiály Význam obalových materiálů Druhy obalů Použití obalových materiálů v pekařské výrobě Stroje na skladování, manipulaci a přípravu materiálu</p>
---	--



Název předmětu:	TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2,5	3	7,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáka s technologickými postupy při výrobě chleba a pečiva a připravit žáka k výkonu kvalifikované práce v rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Žák se seznámí s hygienickými předpisy v potravinářském provozu, s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v pekařské výrobě. Osvojí si konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě chleba a pečiva, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Žák získá teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na pekařské výrobky a technologických postupech při rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zapracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1-CZ01-KA102-077420 a č. 2022-1-CZ01-KA121-VET-000060616.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku klasickým způsobem, který představuje frontální způsob výuky, tj. výklad učiva, jenž bývá doplněn vzájemným dialogem. Výklad je spojen s názornými ukázkami výrobků. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací, taktéž didaktická technika, pomocí níž je vhodně výklad doplněn. Součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích. V každém pololetí žák na základě získaných odborných poznatků vypracuje prezentaci – seminární práci s využitím ICT a použitím různých informačních zdrojů, zejména odborné literatury, časopisů, internetu, kterou následně sám odprezentuje.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení, dále hodnocení seminárních prací a jejich následná prezentace, orientace žáka v moderních trendech pekařské výroby, aktivita žáka, samostatnost, znalost odborné terminologie, úroveň vyjadřování a schopnost logické argumentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti nabyté již dříve
Komunikativní kompetence
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje - snaží se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - rozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě
Personální a sociální kompetence
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- uznává tradice a hodnoty, má k nim vytvořen pozitivní vztah - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje



- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích - zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využít pro dané řešení
Digitální kompetence
- vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - 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

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace - dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky - uplatňuje estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - vybere pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky - hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem - dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb, využíval digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházel situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsoboval své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracoval s návody k použití a navrhoval taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - je seznámen s platnými právními předpisy a technologickými a technickými normami v potravinářství, zejména v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků - objasní vývoj pekárenské výroby - popíše význam pekárenského průmyslu	Platné předpisy a normy v potravinářském průmyslu Právní předpisy v potravinářství Pekárenský průmysl Vývoj pekárenské výroby Význam pekárenského průmyslu
- charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku - uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami - uvede význam sanitace skladů a provozů	Hygiena Hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin Význam hygieny a sanitace Hygiena osobní, hygiena a sanitace výrobních místností



<ul style="list-style-type: none">- popíše vývoj pekárenské výroby a uvede moderní trendy, včetně nových surovin a zlepšujících přípravků- uvede základní a pomocné suroviny pro výrobu běžného pečiva- vyjmenuje pekařské výrobky a některé druhy běžného pečiva dohotovené posypem	<p>Technologie přípravy kynutých a ostatních pekařských výrobků</p> <p>Tržní druhy běžného pečiva</p> <p>Charakteristika pekařských výrobků</p> <p>Přehled druhů těst a výrobků</p> <p>Základní a pomocné suroviny pro výrobu běžného pečiva</p> <p>Posypové směsi, význam, dohotovení výrobků posypem</p> <p>Zlepšující přípravky a moučné směsi pro výrobu běžného pečiva</p> <p>Pekařské směsi</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje vlivy působící na kvasný proces- charakterizuje rozdíly mezi jednotlivými kvasnými procesy- vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí- vysvětlí princip kvasného stupně na rozkvas, omládek a poliš- roztřídí užitečné a škodlivé mikroorganismy- popíše účinky škodlivých mikroorganismů	<p>Výroba kynutých pšeničných těst</p> <p>Kvasné procesy v pšeničných těstech</p> <p>Pšeničné kvasy</p> <p>Výhody kvasných procesů</p> <p>Výroba a dávkování do těst</p> <p>Význam kvasných stupňů při výrobě pšeničných těst</p> <p>Výroba a vlastnosti kvasných stupňů</p> <p>Způsoby vedení pšeničných těst</p> <ul style="list-style-type: none">a) přímé vedení kynutých těstb) nepřímé vedení kynutých těstc) přerušovaný způsob kynutí <p>Zařízení pro výrobu pšeničných kvasů</p> <p>Druhy kvašení v pekařské výrobě – užitečné a škodlivé mikroorganismy</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby- vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků; popíše stupeň nakynutí- objasní, co je přetuzování těsta- popíše zařízení na zrání kynutých těst	<p>Výroba a zpracování kynutých pšeničných těst</p> <p>Skladování a dávkování surovin</p> <p>Výroba běžných druhů těst – mísení surovin a hnětení těst</p> <p>Faktory ovlivňující mísení a hnětení těsta</p> <p>Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty</p> <p>Zrání kynutých těst</p> <p>Přetuzování těst</p> <p>Zařízení na zrání kynutých těst</p>



<ul style="list-style-type: none">- vypočítá navážku těstového řezu, hmotnost klonků- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného pečiva; dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad- popíše zařízení ke tvarování kynutého pečiva- charakterizuje kynutí vytvarovaných těstových kusů a stupně nakynutí- vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy	Dělení, předkynutí a tvarování těst na výrobu běžného pečiva Technologické výpočty – výpočet navážky těstového řezu Ruční a strojové dělení, tvarování Úprava výrobků před tepelnou úpravou Odsazování výrobků na plechy
<ul style="list-style-type: none">- objasní proces kynutí těsta- charakterizuje faktory ovlivňující kynutí- vysvětlí změny při zrání a kynutí těst- uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků	Kynutí Parametry kynutí těstových kusů Kynárny Příprava nakynutých kusů před pečením – strojení a sypání, nařezávání, zdobení
<ul style="list-style-type: none">- ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, přepékání a vypékání všech druhů pečiva- uvede rozdíl mezi pojmy zapařování a zapékání- vysvětlí pojem propek- vysvětlí pojem výtěžnost pečiva- uvede teploty pečení konkrétního výrobku, vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot- rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci- určí správný typ pece pro konkrétní výrobu	Tepelná úprava těst Způsoby tepelné úpravy Pečení běžného pečiva Zapařování, zapékání, propékání, přepékání dopékání a vypékání Změny při tepelné úpravě těst při pečení těstového kusu Teplota a doba pečení, teplotní křivka Typy pecí Ztráty pečením, výtěžnost hotových výrobků
<ul style="list-style-type: none">- uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady výrobků a způsoby jejich prevence a odstranění- vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení)	Hodnocení jakosti výrobků Způsoby hodnocení jakosti výrobků běžného pečiva Vady běžného pečiva a jejich odstranění



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a plánování výroby vysvětlí pojem a význam RTP- normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur	Rámcové technologické postupy (RTP) Pojem a význam RTP Přepočty a úprava RTP pro pečivo Výpočet navážky výrobku, výpočet ztrát a výtěžnosti těsta
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků; na příkladu popíše konkrétní technologický postup- uvede zásady přípravy surovin- vysvětlí způsoby vedení těsta- popíše postup ručního vložení a strojení- vysvětlí způsoby nařezávání těstových kusů- popíše změny, které probíhají při pečení- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného pečiva dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad- uvede rozdíly mezi periodickou a kontinuální výrobou pšeničných těst- popíše zařízení pro periodickou a kontinuální výrobu- vyjmenuje výrobky z pšeničných těst	Výroba běžného pečiva Příprava surovin, výroba těsta, způsob vedení těsta, doba a teplota kynutí, vložení, strojení, pečení a vypékání pšeničného těsta Periodická výroba běžného pečiva Výroba běžného pečiva na karuselech Kontinuální výroba běžného pečiva Komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu běžného pečiva
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků- osvojí si technologické postupy výroby jemného pečiva, na příkladu popíše konkrétní technologický postup- popíše druhy těst, suroviny, vedení a přípravu těst- popíše přípravu pšeničných tukových těst u běžného a jemného pečiva, uvede rozdíly a příklady výrobků- vyjmenuje výrobky z koláčového těsta- vyjmenuje výrobky z vánočkového těsta	Výroba jemného pečiva Periodická výroba jemného pečiva Příprava surovin, výroba a kynutí těst Ruční dělení, tvarování a plnění Koláčová těsta Výrobky z koláčového těsta Vánočková těsta Výrobky z vánočkového těsta
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování jemného pečiva; dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad- vyjmenuje zařízení k plnění kynutého pečiva	Tvarování a plnění těstových kusů Zařízení na tvarování kynutých těst Kynutí těstových kusů tvarováním



<ul style="list-style-type: none">- uvede jednotlivé druhy náplní- vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou- vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy- vyjmenuje druhy pekařských výrobků s použitím náplně- popíše a vysvětlí, k jakým změnám dochází při pečení v těstovém	Plnění, odsazování polotovarů na plechy, dohotovení před pečením (sypání, zdobení) Příprava náplní – maková, tvarohová, ořechová, ovocná Plnění kynutých těst
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy pekařských výrobků- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot- rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci- určí správný typ pece pro konkrétní výrobu	Pečení jemného pečiva Změny při tepelné úpravě těst Změny probíhající v těstě při pečení Průběh pečení, teplota a doba pečení Typy pecí
<ul style="list-style-type: none">- popíše přípravu těsta na jemné pečivo- popíše sestavení dělicí a tvarovací linky- vysvětlí pečení jemného pečiva v kontinuálních pecích- popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků	Kontinuální výroba jemného pečiva – mechanizované linky Příprava těst na jemné pečivo Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty Strojové dělení, tvarování Pečení v kontinuálních pecích Komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu jemného pečiva
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje vady jemného pečiva a možnosti jejich odstranění- charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků- provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků	Hodnocení jakosti výrobků Způsoby hodnocení jakosti jemného pečiva Vady jemného pečiva
<ul style="list-style-type: none">- uvede podmínky pro skladování pekařských výrobků- objasní význam balení pekařských výrobků- uvede druhy obalových materiálů- vysvětlí systém označování potravin – datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem)- popíše expedici hotových výrobků	Skladování a expedice pečiva Způsoby uchovávání a skladování pečiva Stárnutí pečiva Balení výrobků Označování pečiva Expedice výrobků
2. ročník	



<ul style="list-style-type: none">- je seznámen s platnými právními předpisy a technologickými a technickými normami v potravinářství, zejména v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků- objasní význam chleba pro lidskou výživu- uvede základní druhy chleba- vyjmenuje suroviny pro výrobu chlebového těsta a popíše jejich předběžnou úpravu před zpracováním	Technologie přípravy kynutých a ostatních pekařských výrobků Výroba chleba Význam chleba ve výživě Legislativní požadavky na chléb platné v ČR Základní druhy chleba Základní suroviny pro výrobu chleba
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě chleba- popíše mikrobiologické procesy probíhající v žitných kvasech- popíše rozdíl mezi vitálními a nežádoucími kvasy- vyjmenuje druhy žitných kvasů- popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby	Žitné kvasy Klasický chlebový kvas Mikrobiologické procesy probíhající v žitných kvasech Nežádoucí kvašení v kvasech Parametry žitného kvasu Druhy žitných kvasů Vitální žitné kvasy
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí rozdíl mezi nepřímým a přímým vedením chlebových těst- popíše přípravu kvasu I., II, III. stupně- vysvětlí zkrácené vedení kvasů- objasní výrobu těsta na záraz- popíše technologické postupy výroby kvasů- vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí- popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby	Výroba kvasu Kvasné procesy v pekařské výrobě včetně přerušovaných způsobů kynutí Nepřímé vedení chlebových těst Klasické třístupňové vedení kvasu Příprava zákvasku, nátěstku a drobenky Vady kvasu Zkrácené vedení kvasů Základ překlenutí Tuhý a tekutý stabilizovaný kvas Přímé vedení chlebových těst Výroba těsta na záraz – příprava surovin, těsta, kynutí, tvarování, pečení, vypékání
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje suroviny potřebné pro výrobu těsta žitného a žitnopšeničného těsta	Výroba žitného, žitnopšeničného a pšeničnožitného těsta



<ul style="list-style-type: none">- popíše princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces- popíše parametry pro zrání kvasných stupňů- vyjmenuje zařízení k hnětení těsta- smyslově posoudí stupeň zralosti těsta- určí dobu zrání chleba v poměru k jeho hmotnosti- vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby- popíše technologické postupy výroby kvasů, běžných kynutých těst podle hmotnosti výrobku, uvede způsoby výpočtu navážek těst na dělení- popíše ruční a strojní dělení chlebových těst- popíše obsluhu na linkách KVT	<p>Výroba kynutých žitných a žitnopšeničných těst – klasická i moderní technologie</p> <p>Suroviny pro výrobu žitného, žitnopšeničného a pšeničnožitného těsta</p> <p>Přehnětení těsta, doba mísení, parametry hnětení</p> <p>Zrání chlebových těst</p> <p>Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty</p> <p>Dělení chlebových těst</p> <p>Navážka těstových kusů</p> <p>Způsoby dělení, dělicí stroje</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí ruční a strojní tvarování chlebového těsta- uvede druhy ošatek a jejich osazování- popíše ošetřování ošatek- rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje na chleba	<p>Tvarování těstových kusů</p> <p>Ruční a strojní skulování chlebového těsta</p> <p>Vyvalování těstových kusů</p> <p>Ruční a strojní osazování ošatek</p> <p>Ošatky</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků; popíše stupeň nakynutí- popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí- objasní procesy kynutí těsta, jeho podstatu a vysvětlí význam kvasných produktů- vyjmenuje používané kynárny- uvede způsoby značení chleba- vysvětlí význam vložení chleba a popíše ruční i strojní vložení- popíše sázení chleba do pece- uvede příklady užití estetických principů při dohotovování chleba- vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy	<p>Kynutí chleba</p> <p>Zrání těst, kynutí výrobků – zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí, kynárny</p> <p>Kynutí chlebových kusů, parametry kynutí</p> <p>Zkouška nakynutí, prostředí kynutí</p> <p>Úprava výrobků před tepelnou úpravou – zdobení a značení chleba</p> <p>Odsazování výrobků na plechy</p> <p>Sázení nakynutých chlebových kusů do pece</p>
	<p>Tepelná úprava těst</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede teploty pečení chleba, vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot- rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí k výrobě chleba, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci- určí správný typ pece pro konkrétní výrobu- vysvětlí rozdíl v době pečení v poměru k hmotnosti, tvaru a použitých surovin- vypočítá ztráty při výrobě chleba, výtěžnost chleba- popíše vypékání a chlazení chleba- charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků- provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků	<p>Pečení chleba Způsoby tepelné úpravy – pečení Fáze pečení, parametry jednotlivých fází – zapařování, zapékání, propékání, dopékání Tvar a objem chleba Celková doba pečení Typy pecí – pekařské pece Příprava pece na pečení Procesy a změny probíhající během pečení Výtěžnost hotových výrobků Ztráty při pečení, výpočty ztrát Vypékání a chlazení chleba Hodnocení jakosti výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků- popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek- popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku- rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje na chleba včetně moderních tvarovacích strojů a linek	<p>Příprava mechanizované výroby Kontinuální výroba chleba Komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu chleba Linky na výrobu kvasů Navazující mechanizované linky na dělení, tvarování, kynutí a pečení chleba</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a plánování výroby	<p>Rámcové technologické postupy (RTP) Přepočty a úprava RTP pro chleba Technologické výpočty</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pojmy formovaný a volně sázený chléb- vyjmenuje suroviny pro výrobu konzumního chleba- popíše přípravu kvasu, dělení těst, tvarování, kynutí a pečení konzumního chleba- vyjmenuje suroviny pro výrobu kvasného chleba- vyjmenuje nové a zahraniční druhy chleba	<p>Druhy chleba Formovaný a volně sázený chléb Výroba konzumního chleba – suroviny, úprava, vedení těsta, dělení, skulování, kynutí, vložení, pečení a vypékání Výroba kvasného chleba – suroviny, jejich úprava, vedení těsta, dělení, skulování, kynutí, vložení, pečení, vypékání</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede suroviny pro výrobu nových druhů chleba- popíše výrobu a vysvětlí význam celozrnných druhů chleba pro výživu	<p>Nové druhy chlebů – celozrnné, vícezrnné a tmavé Charakteristika nových druhů chlebů – význam ve výživě Suroviny, příprava kvasu, dělení, tvarování, kynutí, vložení, pečení a vypékání nových druhů chlebů Výroba celozrnného chleba Zahraniční druhy chlebů Focaccia – italský plochý chléb</p>
<ul style="list-style-type: none">- uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady výrobků a způsoby jejich prevence a odstranění- vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení)	<p>Hodnocení jakosti výrobků Způsoby hodnocení jakosti chleba – organoleptické a laboratorní Vady chleba – příčina a náprava</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pravidla uchovávání, skladování, balení a expedice výrobků a význam označování- rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků a uvede metody zamezující stárnutí výrobků- popíše stroje na krájení chleba- uvede typy obalových materiálů chleba- vysvětlí systém označování potravin – datum výroby a spotřeby, složení chleba, hmotnost- objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků- vyjmenuje hygienické požadavky na mobilní transportní prostředky	<p>Skladování a expedice výrobků – chleba Způsoby uchovávání a skladování chleba Stárnutí pekařských výrobků Označování chleba Krájení chleba Balení chleba Balící zařízení Expedice chleba Zásady a formy prodeje chleba</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizujte náplně a jejich rozdělení- popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a vysvětlí jejich význam- uvede použití jednotlivých náplní- objasní příčiny vad náplní a zvolí vhodný způsob jejich napravení	<p>Náplně jemného pečiva Charakteristika a význam náplní Trvanlivé náplně Méně trvanlivé náplně Ochucování máslových krémů Náplně na pečení</p>



	Vady náplní
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje a rozdělení polevy- popíše výrobu běžných druhů polev a vysvětlí jejich význam- určí použití polev při dohotovení pekařských výrobků- vysvětlí vlastnosti jednotlivých druhů polev- uvede zásady pro práci s čokoládovými polevami- uvede vady polev a jejich příčiny	Příprava polev Charakteristika a význam polev Cukrové polevy Fondánové polevy Vady fondánových polev Čokoládové polevy Vady čokoládových polev Agarové, želé a pektinové polevy
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje smažené výrobky- osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků- na příkladu popíše konkrétní technologický postup- popíše výběr a úpravu surovin před zpracováním- popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného a jemného pečiva; dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad- popíše technologický postup výroby pizzy od přípravy surovin až po expedici hotových výrobků- charakterizuje plundrové těsto- popíše výběr a úpravu surovin před zpracováním- uvede výrobu plundrového těsta- rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje včetně moderních tvarovacích strojů a linek na listová a plundrová těsta- vysvětlí postupy plnění, zdobené a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou- charakterizuje běžné pekařské výrobky z plundrového těsta- objasní vady těsta, výrobků, jejich příčiny a možnosti napravení	Technologie přípravy kynutých pekařských výrobků Smažené výrobky Charakteristika smažených výrobků Výběr a úprava surovin kynutého těsta Výrobní postup smažených výrobků Ruční a strojové dělení kynutého těsta Tvarování, smažení a plnění výrobků Smažené výrobky Vady smažených výrobků Pizza a výrobky typu pizza Výběr a úprava surovin pro výrobu výrobků typu pizza Výroba kynutého těsta Tvarování výrobků Pečení výrobků pizza Výrobky typu pizza Pizza Plundrové těsto Charakteristika plundrového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu plundrového těsta Příprava a zrání kvásku, mísení, tvarování a pečení výrobků z plundrového těsta



	Výrobky z plundrového těsta Vady výrobků a jejich příčin
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje listové těsto- popíše výběr a úpravu surovin před zpracováním- zdůvodní biochemické procesy probíhající v těstě- uvede výrobu listového těsta- popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů- popíše způsoby tvarování a pečení listového těsta- charakterizuje běžné pekařské výrobky z listového těsta- objasní vady těsta, výrobků, jejich příčiny a možnosti napravení	Výroba běžných druhů těst a hmot Listové těsto Charakteristika listového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu listového těsta Hydratace a bobtnání Výroba listového těsta
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sortiment šlehaných hmot- popíše výběr a úpravu jednotlivých surovin před jejich zpracováním- vysvětlí postupy výroby nahříváných hmot- vysvětlí způsoby tvarování- vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení- charakterizuje běžné pekařské výrobky ze šlehaných hmot- charakterizuje třeňé hmoty a výrobky- vysvětlí pravidla přípravy hmoty, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků- charakterizuje běžné pekařské výrobky z třeňé hmoty- objasní příčiny vzniku vad třeňých hmot a výrobky- charakterizuje perníkové těsto- zvolí a upraví druhy surovin- vysvětlí postup výroby perníkového těsta- vysvětlí odležení těsta- vysvětlí příčiny vad perníkového těsta a popíše vhodný způsob jejich napravení- charakterizuje běžné pekařské výrobky z perníkového těsta- charakterizuje pevná tuková těsta- popíše výběr a úpravu jednotlivých surovin před jejich zpracováním	Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty Tvarování výrobků Pečení výrobků z listového těsta Výrobky z listového těsta Vady výrobků z listového těsta Šlehané hmoty Charakteristika a rozdělení šlehaných hmot Výběr a úprava surovin šlehaných hmot Výrobní postup nahříváných šlehaných hmot Tvarování a pečení nahříváných šlehaných hmot Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí – charakteristika, příprava, tvarování, pečení Výrobky ze šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí Třeňé hmoty Charakteristika třeňých hmot Výběr a úprava surovin pro výrobu třeňých hmot Výrobní postup třeňých hmot Tvarování a pečení třeňých hmot Výrobky z třeňých hmot Použití RP při výrobě třeňých hmot



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí postupy výroby pevných tukových těst- popíše tvarování a pečení těst- charakterizuje běžné pekařské výrobky z lineckého a křehkého těsta- uvede jednotlivé vady při výrobě těst a vysvětlí jejich příčiny	<p>Vady třeňých hmot</p> <p>Výroba perníkového těsta</p> <p>Charakteristika perníkového těsta</p> <p>Úprava a příprava surovin před zpracováním</p> <p>Příprava a zadělávání těsta</p> <p>Odležení těsta</p> <p>Tvarování a pečení perníkového těsta</p> <p>Konečná úprava pečených výrobků</p> <p>Vady korpusů a jejich příčiny</p> <p>Výrobky z perníkového těsta</p> <p>Pevná tuková těsta</p> <p>Charakteristika pevných tukových těst</p> <p>Výběr a úprava surovin</p> <p>Linecké těsto</p> <p>Zadělávání a tvarování</p> <p>Pečení výrobků z pevných tukových těst</p> <p>Výrobky z lineckých těst</p> <p>Vady lineckých těst</p> <p>Křehké těsto</p> <p>Výrobky z křehkého těsta</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot- rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci- určí správný typ pece pro konkrétní výrobu- charakterizuje extrudované výrobky- vyjmenuje suroviny pro jejich výrobu- popíše způsoby výroby extrudovaných výrobků	<p>Tepelná úprava těst a hmot</p> <p>Výroba sucharů – suroviny, výroba, dietika, expedice</p> <p>Grissini</p> <p>Výroba kostek do knedlíků, strouhanky</p> <p>Úprava výrobků před tepelnou úpravou</p> <p>Způsoby tepelné úpravy – pečení, smažení a restování</p> <p>Změny při tepelné úpravě těst a hmot</p> <p>Extrudované výrobky</p> <p>Suroviny, příprava těsta, způsob tvarování, pečení, výrobky</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady výrobků a způsoby jejich prevence a odstranění- charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování pekařských výrobků- charakterizuje vady jemného pečiva, jejich prevenci odstranění	Hodnocení jakosti výrobků Význam hodnocení jakosti výrobků Způsoby hodnocení jakosti výrobků Kontrola jakosti pekařských výrobků Vady jemného pečiva
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pojem racionalizace pekařské výroby	Nové technologie v pekařské výrobě Význam racionalizace pekařské výroby Chlazení kynutých těst a tvarování kusů Zamrazování kynutých těst, pečených nebo částečně pečených výrobků Rozpékání
<ul style="list-style-type: none">- objasní vedení běžné skladové, výrobní a technologické evidence	Provozní evidence
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků	Zásady prodeje pekařských výrobků



	STROJE A ZAŘÍZENÍ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	1	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený přehled o strojích a zařízeních, které se používají v pekařských provozech. Žáci získají teoretické znalosti o využívání strojních technologií při výrobě pečiva.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhu Technická a technologická příprava. Žákům budou poskytnuty základní informace o používání strojů, strojních zařízení a strojních linek při výrobě chleba, běžného a jemného pečiva. Důraz je kladen na bezpečnost práce, ekologii i hospodárné zacházení a využívání strojních technologií.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Využívá se skupinová výuka. Při výuce je využívána řada učebních pomůcek (propagační materiály, odborné časopisy). Podle možností se účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je účast žáků na odborných exkurzích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací, ústního zkoušení, ale i schopnost samostatného plnění zadaných úkolů, aktivní týmová práce a přístup žáka k předmětu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žák - má pozitivní vztah ke vzdělávání



<ul style="list-style-type: none">- využívá ke svému učení různé informační zdroje (odborná literatura, internet, poznatky z praxe)- dává nabyté znalosti do souvislostí a využívá je při studiu a praxi
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- získává informace potřebné k řešení problému- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace- obhájí správnost svého řešení- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně- účastní se aktivně diskuzí, formuluje a obhajuje své názory a postoje- používá odbornou terminologii- porozumí základní odborné terminologii a základním pracovním úkonům v písemné i ústní formě- chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku- adaptuje se na měnící se životní i pracovní podmínky podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivnit- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly- podněcuje práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů- přispívá k dobrým mezilidským vztahům a předchází osobním konfliktům
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru- má reálnou představu o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, o pracovních a platových podmínkách v oboru- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků- má odpovědný postoj k vlastnímu vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení



- chápe podstatu a principy podnikání
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - čte různé formy grafického znázorňování (tabulky, grafy, diagramy, schémata) - aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace - dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky výroby - obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení - hodnotí kvalitu vstupních surovin meziproduktů a hotových výrobků podle příslušných norem - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.



Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl při vzdělávání vybaven znalostmi a dovednostmi potřebnými k prevenci a k bezpečnému používání digitálních technologií, aby získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a využíval vhodné nástroje.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- popíše zásady první pomoci- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- popíše čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení- charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském/pekařském provozu	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Zásady první pomoci Sanitace a hygiena</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy dopravních zařízení používaných v pekařských provozech- určí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu v rámci systému výroby- uvede zásady skladování- vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám při chybném skladování- popíše způsoby manipulace a dopravy surovin- vysvětlí různé způsoby prosévání mouky- vysvětlí způsoby navažování, dávkování surovin	<p>Stroje na skladování, manipulaci a přípravu materiálu</p> <p>Doprava surovin Sklady – druhy, vybavení Skladování surovin Sila Mechanická dopravní zařízení Pneumatická dopravní zařízení Doprava tekutin Dopravníky Prosévací stroje</p>



	Váhy
<ul style="list-style-type: none">- popíše princip funkce strojů a zařízení pro malé, střední a velké pekárny- popíše rozdíly mezi jednotlivými hnětacími stroji- popíše princip práce rohlíkového stroje- uvede tvarovací zařízení vhodné pro výrobky běžného pečiva- popíše princip funkce výrobníků ledu a ledové tříště	Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty Hnětače – mísící a hnětací stroje Rohlíkové stroje Tvarovací zařízení vhodné pro periodickou výrobu Výrobník ledu a ledové tříště
<ul style="list-style-type: none">- popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí- popíše funkci komorové, pásové a závěsné kynárny	Zařízení na dokynutí těst a výrobků Boxové kynárny Kynárny pro malé provozy
<ul style="list-style-type: none">- popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek- popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku	Komplexně mechanizované a automatizované výrobní linky Linky na výrobu běžného pečiva
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí rozdíly mezi dělicím a tužicím strojem- vyjmenuje běžné metody strojového tvarování běžného a jemného pečiva- rozliší běžné dělicí, tvarovací stroje na chleba, včetně moderních tvarovacích strojů- popíše funkce a použití vykulovacího a vyvalovacího stroje	Stroje na zpracování těst Dělicí a tužicí stroje Tvarovací stroje Vykulovací a vyvalovací stroje
<ul style="list-style-type: none">- popíše zařízení pro výrobu žitných kvasů- popíše schéma linky na výrobu kvasu a charakterizuje princip výroby	Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty Zařízení k výrobě žitných kvasů Kontinuální a polokontinuální výrobníky těst
<ul style="list-style-type: none">- popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí- popíše funkci komorové, pásové a závěsné kynárny	Zařízení na dokynutí těst a výrobků Kontinuální kynárny
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí- popíše funkci jednotlivých typů pecí- určí správný typ pece pro konkrétní výrobu- rozdělí pece podle způsobu vytápění	Pekařské pece Periodické pece Kontinuální pece Palivo pekařských pecí



- popíše způsoby osazování pecí	Doplňková zařízení pecí
- popíše schéma jednotlivých druhů mechanizovaných linek na výrobu konkrétního výrobku	Komplexně mechanizované a automatizované výrobní linky Linky na výrobu chleba
- popíše zařízení na počítání výrobků - popíše princip krájecích strojů	Počítače výrobků, krájecí stroje Počítače výrobků Krájecí stroje Krájecí stroje vertikální a horizontální
3. ročník	
- balení a expedice výrobků a význam označování; - popíše balicí stroje poloautomatické a automatické - objasní význam, přednosti a nedostatky balených výrobků - popíše systém balení - popíše zařízení na aplikaci etiket - uvede povinné údaje na etiketě obalu výrobku	Skladování a expedice výrobků Balení výrobků a balicí technika Stroje na balení sypkých a kusových materiálů Skupinové balicí stroje Označování potravin Etiketovací stroje
- popíše funkci jednotlivých zařízení na mechanizaci expedičních prací	Zařízení na mechanizaci expedičních prací Manipulační technika
- vysvětlí princip uchovávání pekařských výrobků chlazením a zmrazováním - vysvětlí funkci zařízení pro úpravu vzduchu, ochlazování a zmrazování výrobků a polotovarů	Zařízení na chlazení a zmrazování výrobků Chlazení a zmrazování pečiva v pekárnách Klimatizace, shokery
- popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot v malých, středních i velkých pekárnách - popíše rozdíly mezi jednotlivými stroji	Stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty Šlehače Mixéry Melanžéry Tabulovací stroj Dávkovací a plnicí stroje
- charakterizuje zařízení pro tepelnou úpravu	Zařízení pro tepelnou úpravu Smažicí zařízení Pečicí zařízení



<ul style="list-style-type: none">- popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků- popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek- popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku- vysvětlí funkci extrudérů	<p>Komplexně mechanizované a automatizované výrobní linky</p> <p>Linky na výrobky z listových a plundrových těst</p> <p>Linky na výrobu jemného pečiva</p> <p>Linky na výrobu moučníků</p> <p>Linky na výrobu perníku</p> <p>Linky na výrobu trvanlivého pečiva</p> <p>Extrudéry</p>
---	---



Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
Ročník:	I.	II.	III.	Celkem
Počet hodin:	15	17,5	17,5	50

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojení praktických dovedností a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v pekařské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, k hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání obsahového okruhu Výroba a odbyt. Obsahový okruh učiva umožňuje žákům zvládnout základní technologické procesy při výrobě, využívají, obsluhují, seřizují a provádějí běžnou údržbu strojů, zařízení a strojních linek. Žáci se naučí základní technologické výpočty, připravují a zpracovávají potřebné suroviny, strojně i ručně vytváří standartní sortiment výrobků, hodnotí jejich kvalitu, případně upraví technologii výroby při zjištění nedostatků. Naučí se vykonávat činnosti spojené s odbytem pekařských výrobků. Žáci si osvojí zásady pravidel výrobní a hygienické praxe zahrnující kromě jiného osobní a provozní hygienu a pravidla a způsoby sanitace. Dbají taky na dodržování pravidel bezpečnosti práce a požární ochrany a naučí se poskytovat první pomoc při úrazu či náhlém onemocnění. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zapracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1-CZ01-KA102-077420 a č. 2022-1-CZ01-KA121-VET-000060616.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku a je vedena metodou výkladu s demonstrací či názorné instruktáže. Důraz je kladen na propojení odborných vědomostí z teorie s praktickými dovednostmi žáka. Žák pracuje na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Odborný výcvik probíhá ve školní učebně a na pracovištích sociálních partnerů školy.-Výuka odborného výcviku je doplněna účastí žáků na exkurzích, seminářích a soutěžích.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnotí se praktická cvičení, ve kterých se posuzuje kvalita provedené práce, přístup k práci i úkolům, schopnost spolupráce a pracovat v týmu, uplatňovat a dodržovat společenská pravidla a postoje daných profesní orientací. Průběžně jsou hodnoceny klasifikačními stupni písemné úkoly, které žák správně samostatně vypracuje či vyřeší a včas odevzdá. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou odměny. Hodnocení vychází z dosažené úrovně stanovených kritérií, kterými jsou dosažené pracovní výsledky, plnění jednotlivých úkolů s ohledem na množství odpracovaných produktivních hodin. Žák může při splnění stanovených podmínek získat jednu nebo dvě složky stipendia, a to motivační a prospěchovou složku.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, popř. - varianty řešení, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků - uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
Komunikační kompetence
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje - účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
Personální a sociální kompetence



- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanoví si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti, adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje, je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady

Matematické kompetence

- správně používá a převádí běžné jednotky
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využít pro dané řešení

Digitální kompetence

- 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



- 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

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- uvědomuje si zásady poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- vybírá pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky
- vyrábí, uchovává, skladuje pekařské výrobky a vykonává odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- prokazuje manuální zručnost při výrobě
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení
- provádí balení a etiketaci pekařských výrobků
- vede operativně-technickou evidenci při skladování, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci pekárenského provozu nebo pekárny
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem
- provádí sensorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků
- provádí posouzení zralosti kvasů a těst
- kontroluje dodržování technologických postupů, sleduje kritické body s cílem zajistit bezpečnost pekařských výrobků
- zjišťuje případné závady technologického procesu a samostatně řeší běžné problémy



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, navrhoval taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie, rozeznával běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradil si s ní, v případě závažného problému vyhledal pomoc.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
	1. ročník
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - dodržuje požadavky na hygienu práce v potravinářském provozu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Rozdělení provozovny a její vybavení Pravidla BOZP a PO Bezpečnostní rizika, příčiny úrazu a jejich prevence Povinnosti zaměstnavatele a pracovníka v případě pracovního úrazu První pomoc při úrazech Hygiena práce
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé provozy a typy pekáren - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně	Pekárenský provoz Charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam opatření tykajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém HACCP	<p>(sklad surovin, mísírna, úsek dělení těsta, výrobní linky, kynárny, pekařské pece, balírna a expedice) Varianty a odlišnosti různých provozů pekáren Typy pekáren Zásady osobní a provozní hygieny v potravinářství Osobní hygiena Provozní hygiena Zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků Sanitace Pravidla a způsoby sanitace Užívání OOPP Systém kritických bodů HACCP</p>
<ul style="list-style-type: none">- provede příjem a úpravu surovin a polotovarů- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin- přijímá, třídí a uskladňuje suroviny podle charakteru skladu- normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptury a rozvrhne si časově posloupnost jednotlivých činností- vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností- zhodnotí organolepticky kvalitu surovin- upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování- prosévá mouku a obsluhuje různé typy zařízení na prosévání mouky- obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů- obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků	<p>Příprava surovin Přejímka surovin a polotovarů Druhy skladu Skladování, hygiena skladu Normování surovin Význam propočtu surovin a výrobků Způsoby propočtu surovinových norem Výběr a příprava surovin Vlastnosti surovin pro běžné pečivo Vážení a úprava surovin Organoleptické ukazatelé Měření a směšování tekutých surovin Druhy vah</p>



<ul style="list-style-type: none">- připraví těsto podle receptury- ručně mísí připravené suroviny obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a hmot a manipulaci s nimi- určí správný stupeň vymísení těsta- vyvede kvasný stupeň, pracuje s nevitálními žitnými kvasy- provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení- obsluhuje periodické dělicí stroje- ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků	<p>Příprava těst Příprava běžného těsta podle receptur Vedení kvasného stupně Nevitální žitné kvasy Ruční hnětení těsta Strojní hnětení těsta RTP – výpočty hmotnosti řezů, navážky těst na dělení Výroba běžných druhů pšeničných těst Zrání Rozvažování, dělení a ztužování těst Ztužování klonků Periodické dělicí stroje</p>
<ul style="list-style-type: none">- provádí strojní tvarování všech druhů běžného pečiva- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek všechny druhy běžného pečiva- ručně zdobí polotovary a výrobky- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- odsazuje výrobky na plechy	<p>Tvarování a dohotovování výrobků Strojní tvarování běžného pečiva Ruční tvarování běžného pečiva Ruční zdobení polotovarů a výrobků Odsazování výrobků na plechy Dohotovování a strojení výrobků – posypy, směsi</p>
<ul style="list-style-type: none">- nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků- připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením- sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu- tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení- určí stupeň propečení výrobků- rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich	<p>Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Parametry kynáren Příprava výrobků na kynutí Určování stupně nakynutí výrobků Vložení a dohotovování výrobků Strojení výrobků Sázení výrobků Tepelná úprava výrobků – pečení, přepékání a vypékání výrobků, pečení s předpékáním Smyslové hodnocení Vady a jejich odstranění</p>



vzniku změnou technologických postupů	
<ul style="list-style-type: none">- připraví těsto podle receptury- ručně mísí připravené suroviny- obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a manipulaci s nimi- určí správný stupeň vymísení těsta- provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení- obsluhuje periodické dělicí stroje- ovládá všechny způsoby ztužování řezů a klonků- odsazuje výrobky na plechy- ručně ztužuje těstové řezy a klonky- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek všechny druhy jemného pečiva	Příprava jemného pečiva Koláčová těsta podle receptury Vánočková těsta podle receptury Obsluha běžných strojů a zařízení na mísení a hnětení těst a manipulace s nimi Vedení kvasného stupně Ruční a strojní hnětení těst RTP – výpočty hmotnosti řezů, navážky těst na dělení Periodické dělicí stroje Rozvažování, dělení a ztužování těst Výrobky koláčových těst podle receptury Výrobky vánočkových těst podle receptury Ztužování řezů a klonků Ruční tvarování těstových kusů za pomoci jednoduchých pomůcek
<ul style="list-style-type: none">- připravuje náplně podle receptur- vybere a připraví suroviny pro jednotlivé druhy náplní připraví náplně a uvede rozdíl pro jejich použití- zjišťuje dobu trvanlivosti různých druhů náplní- ochucuje náplně dle receptur- plní různé druhy výrobků dle receptur- objasní příčiny vad náplní a zvolí vhodný způsob nápravy	Příprava jednotlivých náplní podle receptur Plnění těstových kusů Dohotovení výrobků před pečením Úprava výrobků po upečení Termostabilní náplně Vady náplní
<ul style="list-style-type: none">- připravuje a odsazuje mražené polotovary na plechy- dohotoví některé druhy výrobků- sleduje dobu kynutí jednotlivých druhů mražených polotovarů- sleduje dobu pečení	Rozpékání mražených polotovarů Příprava mražených polotovarů Dohotovení výrobků Kynutí mražených polotovarů Tepelná úprava polotovarů
<ul style="list-style-type: none">- kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady- obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků	Odbytové činnosti Posuzování kvality výrobků



<ul style="list-style-type: none">- prezentuje pekařské výrobky- prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje	Vady výrobků Obsluha zařízení na počítání pekařských výrobků Prezentace pekařských výrobků Prodej pekařských výrobků Hygiena prodeje
<ul style="list-style-type: none">- provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách	Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Obsluha a seřizování dělicího stroje Obsluha a seřizování rohlíkovacího stroje
<ul style="list-style-type: none">- provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod., pomocí čisticích prostředků a sanitární techniky- obsluhuje čisticí stroje a myčky přepravek	Sanitace pekárenského provozu Čištění a sanitace pekárenského provozu Sanitární prostředky a sanitární technika Obsluha čisticích strojů a myčky přepravek
<ul style="list-style-type: none">- efektivně hospodaří se surovinovými a energetickými zdroji- dodržuje zásady správného nakládání s odpady v pekárenském průmyslu	Ochrana životního prostředí Hospodaření se surovinami Odpadové hospodářství
<ul style="list-style-type: none">- vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici- sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) pravidel správné výrobní a hygienické praxe	Vedení předepsané evidence Provozní evidence Vedení skladové evidence Systém kritických bodů – HACCP
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Bezpečnostní rizika, příčiny úrazu a jejich prevence Povinnosti zaměstnavatele a pracovníka v případě pracovního úrazu Hygiena práce



<ul style="list-style-type: none">pracovního úrazu- dodržuje požadavky na hygienu práce v potravinářském provozu	
<ul style="list-style-type: none">- normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptury a rozvrhne si časově posloupnost jednotlivých činností- vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností- zhodnotí organolepticky kvalitu surovin- upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování- obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů- prosévá mouku a obsluhuje různé typy zařízení na prosévání mouky- obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků	Příprava surovin na výrobu chleba Normování surovin Způsoby propočtu surovinových norem Výběr a příprava surovin Organoleptické ukazatelé Vlastnosti surovin pro výrobu chleba Vážení a úprava surovin Měření a směšování tekutých surovin Strojní zařízení pro přípravu surovin na výrobu chleba
<ul style="list-style-type: none">- připraví těsto podle receptury- ručně mísí připravené suroviny- obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení, hnětení těst- při manipulaci s nimi určí správný stupeň vymísení těsta- vyvede kvasný stupeň, pracuje s nevitálními žitnými kvasy- připraví těsto podle receptury- provede výpočty hmotnosti řezů, navážky těst na dělení- sleduje změny probíhající při kynutí a posuzuje stupeň nakynutí- obsluhuje periodické dělicí stroje	Příprava těst Příprava pšeničného, pšenično-žitného, žitno-pšeničného, žitného chleba Výroba žitného kvasu Vedení kvasného stupně Nepřímé vedení chlebových těst Přímé vedení chlebových těst Výroba pšeničného, pšenično-žitného, žitno-pšeničného, žitného chleba Ruční hnětení těst Strojní hnětení těst RTP – výpočty hmotnosti řezů, navážky těst na dělení Výroba různých druhů chlebových těst Zrání těst Periodické dělicí stroje
<ul style="list-style-type: none">- rozvažuje, dělí a ztužuje chlebová těsta- provádí narážení chleba	Tvarování a dohotovování výrobků Rozvažování, dělení a ztužování těst



<ul style="list-style-type: none">- ovládá ruční tvarování chleba- obsluhuje stroje při strojním tvarování chleba- odsazuje chléb do ošatek a forem- odsazuje výrobky na plechy	<p>Ruční tvarování chleba Strojní tvarování chleba Odsazování chleba do ošatek a forem Odsazování výrobků na plechy</p>
<ul style="list-style-type: none">- nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu- tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení- určí stupeň propečení výrobků- rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů- rozpoznává základní druhy chleba	<p>Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Určení stupně nakynutí výrobků Vložení výrobků Dohotovení a strojení výrobků před pečením Sázení výrobků Tepelná úprava výrobků – pečení Přepékání a vypékání výrobků Smyslové hodnocení Vady a jejich odstranění Druhy chleba Focaccia – italský plochý chléb</p>
<p>připravuje a odsazuje mražené polotovary na plechy</p> <ul style="list-style-type: none">- dohotoví některé druhy výrobků- sleduje dobu kynutí jednotlivých druhů mražených polotovarů- sleduje dobu pečení	<p>Rozpékání mražených polotovarů Příprava mražených polotovarů Dohotovení výrobků Kynutí mražených polotovarů Tepelná úprava polotovarů</p>
<ul style="list-style-type: none">- kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady- obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků- pracuje s balicí technikou- ručně etiketuje různé druhy chlebů- obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků- sestaví nabídkový list	<p>Odbytové činnosti Posuzování kvality výrobků Balení výrobků Etiketace výrobků Dekorace a etikety z jedlého papíru Komunikace s odběratelem Prezentace pekařských výrobků</p>



<ul style="list-style-type: none">- prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje- komunikuje se zákazníkem	Prodej pekařských výrobků Hygiena prodeje
<ul style="list-style-type: none">- provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách- obsluhuje stroj na krájení chleba	Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Obsluha hnětacího stroje Obsluha dělicího stroje Obsluha skulovacího stroje Obsluha krájecího stroje
<ul style="list-style-type: none">- provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod., pomocí čisticích prostředků a sanitární techniky	Sanitace pekárenského provozu Sanitace strojního zařízení Čisticí prostředky a sanitární technika
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- dodržuje požadavky na hygienu práce v potravinářském provozu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Bezpečnostní rizika, příčiny úrazu a jejich prevence Povinnosti zaměstnavatele a pracovníka v případě pracovního úrazu Hygiena práce
<ul style="list-style-type: none">- vybere a připraví suroviny pro jednotlivé druhy náplní- připraví náplně a uvede rozdíl pro jejich použití- zjišťuje dobu trvanlivosti různých druhů náplní- ochucuje náplně jednotlivými přísadami dle receptur- plní různé druhy výrobky dle receptur- objasní příčiny vad náplní a zvolí vhodný způsob nápravy	Náplně jemného pečiva Výběr a příprava surovin Příprava náplní a jejich použití Náplně trvanlivé Náplně méně trvanlivé Náplně na pečení Ochucování náplní Plnění výrobku



	Vady náplní
<ul style="list-style-type: none">- vybere a připraví suroviny pro jednotlivé druhy polev- připraví a použije polevy podle RTP- zjišťuje dobu trvanlivosti různých druhů polev- ochucuje polevy jednotlivými přísadami dle receptur- dodržuje zásady při práci s čokoládovými polevami- dohotovuje výrobky- uvede vady polev	Příprava polev Příprava a použití polev Ochucování polev Cukrové polevy Čokoládové polevy Želé polevy Potahování výrobku Vady polev
<ul style="list-style-type: none">- připraví si suroviny pro jednotlivé druhy těst podle RTP- podle receptury zpracuje a naváží jednotlivé suroviny pro různé druhy smažených výrobků- ručně i strojově dělí těsto pro výrobu smažených výrobků- tvaruje, smaží a plní jednotlivé druhy a polotovary smažených výrobků- připravuje druhy smažených výrobků- popíše jednotlivé vady smažených výrobků- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků	Smažené výrobky Výběr a úprava surovin kynutého těsta Výrobní postup smažených výrobků Ruční a strojové dělení kynutého těsta Tvarování, smažení a plnění výrobků Smažené výrobky Vady smažených výrobků Vady výrobků a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny pro výrobu pizzy- zpracovává těsto na pizzu ručně i strojově- tvaruje těsto na pizza výrobky- peče jednotlivé druhy výrobky pizza- vyrábí výrobky typu pizza	Pizza a výrobky typu pizza Výběr a úprava surovin pro výrobu výrobků typu pizza Výroba kynutého těsta Tvarování výrobků Pečení výrobků pizza Výrobky typu pizza Pizza
<ul style="list-style-type: none">- připraví si suroviny pro výrobu plundrového těsta- připravuje tukovou kostku a kynutého těsta dle receptury- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek jednotlivé druhy výrobků z plundrového těsta	Plundrové těsto Charakteristika plundrového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu plundrového těsta Příprava, zrání kvásku a mísení těsta



<ul style="list-style-type: none">- ručně plní a zdobí polotovary a výrobky- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- odsazuje výrobky na plechy- nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků- připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením- tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení- určí stupeň propečení výrobků- rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů	<p>Ruční tvarování</p> <p>Plnění a zdobení polotovarů a výrobků</p> <p>Odsazování výrobků na plechy</p> <p>Příprava výrobků před pečením</p> <p>Pečení výrobků z plundrového těsta</p> <p>Výrobky z plundrového těsta</p> <p>Vady výrobků a jejich příčiny</p>
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny pro výrobu listového těsta- připravuje tukovou kostku a vodánek dle receptury- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek jednotlivé druhy výrobků z listového těsta- odsazuje výrobky na plechy- ručně zdobí polotovary a výrobky- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii- objasní vady těsta a výrobků	<p>Listové těsto</p> <p>Výběr a úprava surovin pro výrobu listového těsta</p> <p>Výroba listového těsta</p> <p>Tvarování výrobků z listového těsta</p> <p>Odsazování výrobků na plechy</p> <p>Dohotovení a strojení výrobků</p> <p>Pečení výrobků</p> <p>Výrobky z listového těsta</p> <p>Vady výrobků a jejich příčiny</p>
<ul style="list-style-type: none">- připraví si suroviny pro jednotlivé druhy těst dle receptury- vyrábí šlehané hmoty ze základních surovin, z rychlošlehacích past a moučných směsí- dávkuje hmoty do hliníkových forem- tepelně upravuje a peče výrobky- dohotovuje výrobky po upečení- rozpoznává vady výrobků	<p>Šlehané hmoty</p> <p>Výběr a úprava surovin pro výrobu šlehaných hmot</p> <p>Způsoby výroby šlehaných hmot</p> <p>Tvarování výrobků</p> <p>Pečení výrobků</p> <p>Výrobky ze šlehaných hmot s použitím RP a moučných směsí</p> <p>Dohotovení výrobku</p>



	Vady výrobků
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny pro výrobu třených hmot- vyrobí třené hmoty s použitím moučných směsí- plní hliníkové formy- peče a dohotovuje výrobky po upečení- rozpoznává vady výrobků	Třené hmoty Výběr a úprava surovin pro výrobu třených hmot Výroba třených hmot Tvarování výrobků Výrobky z třených hmot Plnění forem Pečení výrobků Dohotovení výrobku Vady výrobků
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny pro výrobu perníkového těsta- vyrobí perníkové těsto dle receptury- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek jednotlivé druhy výrobků z perníkového těsta- ručně zdobí polotovary a výrobky- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- odsazuje výrobky na plechy- připraví pec na pečení výrobků- tepelně upravuje vhodným způsobem výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii- rozpoznává vady výrobků	Výroba perníkového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu perníkového těsta Příprava a zadělávání těsta Odležení těsta Ruční tvarování Odsazování výrobků na plechy Pečení perníkového těsta Výrobky z perníkového těsta Dohotovení výrobků po upečení Ruční zdobení polotovarů a výrobků Vady výrobků
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny pro výrobu lineckého těsta- vyrábí linecké těsto dle receptury- varuje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek jednotlivé druhy výrobků z lineckého těsta- ručně zdobí polotovary a výrobky- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- odsazuje výrobky na plechy- připraví pec na pečení výrobků	Pevná tuková těsta Linecké těsto Výběr a úprava surovin pro výrobu lineckého těsta Výroba lineckého těsta Ruční zadělávání a tvarování těsta Odsazování výrobků na plechy Výrobky z lineckého těsta Tvarování výrobků



<ul style="list-style-type: none">- tepelně upravuje vhodným způsobem výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii- rozpoznává vady výrobků	<p>Pečení výrobků Ruční zdobení polotovarů a výrobků Vady výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny pro výrobu křehkého těsta- vyrábí křehké těsto dle receptury- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek jednotlivé druhy výrobků z křehkého těsta- ručně zdobí polotovary a výrobky- využívá estetické principy při dohotovování a zdobení výrobků- rozpoznává vady výrobků- připraví suroviny těsto podle receptury- obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení, hnětení těst a manipulaci s nimi- určí správný stupeň vymísení těst- provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení- obsluhuje periodické dělicí stroje- tvaruje a odsazuje výrobky do forem- připraví pec na pečení výrobků- tepelně upravuje vhodným způsobem výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii	<p>Křehké těsto Výběr a úprava surovin pro výrobu křehkého těsta Výroba křehkého těsta Způsoby zpracování křehkého těsta Tvarování křehkého těsta Pečení výrobků Vady výrobků Výroba sucharů Výběr a úprava surovin pro výrobu sucharů Výroba sucharů Grissini Tvarování výrobků Odsazování výrobků do forem Pečení výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none">- připraví suroviny těsto podle receptury- obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a manipulaci s nimi- určí správný stupeň vymísení těst- provede výpočty hmotnosti řezů, připravuje navážky těst na dělení- obsluhuje periodické dělicí stroje- tvaruje a odsazuje výrobky do forem- připraví pec na pečení výrobků	<p>Výroba kostek do knedlíků, strouhanky Výběr a úprava surovin pro výrobu kostek do knedlíku a strouhanky Výroba kostek do knedlíků a strouhanky Tvarování výrobků Odsazování výrobků do forem Pečení výrobků</p>



<ul style="list-style-type: none">- tepelně upravuje vhodným způsobem výrobky- využívá ve výrobě předepsanou technologii	
<ul style="list-style-type: none">- objasní význam extrudovaných výrobků- vyjmenuje suroviny pro výrobu extrudovaných výrobků- uvede druhy extrudovaných výrobků	Extrudované výrobky Význam extrudovaných výrobků Suroviny pro výrobu extrudovaného výrobků Příprava hmoty Způsoby tvarování Pečení Druhy extrudovaných výrobků
<ul style="list-style-type: none">- kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady- obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků- pracuje s balicí technikou- ručně etiketuje různé druhy chlebů- obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků- sestaví nabídkový list- prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy týkajícími se zejména hygieny prodeje- komunikuje se zákazníkem	Odbytové činnosti Posuzování kvality výrobků Balení výrobků Etiketace výrobků Dekorace a etikety z jedlého papíru Komunikace s odběratelem Prezentace pekařských výrobků Prodej pekařských výrobků Hygiena prodeje
<ul style="list-style-type: none">- provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách	Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Obsluha, seřízení a běžná údržba rozvalovacího stroje Obsluha hnětacího stroje Obsluha dělicího stroje Obsluha šlehacího stroje Obsluha smažících pánví, fritézy



7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

UČEBNY	POČET	VYBAVENÍ UČEBEN
Kmenové třídy	2	<ul style="list-style-type: none">– školní tabule– nový školní nábytek– ve všech třídách jsou rozvedeny počítačové sítě, Internet– v obou učebnách jsou dataprojektory a PC
Multimediální učebna cizích jazyků	1	<ul style="list-style-type: none">– slovníky, odborné publikace, mapy– interaktivní tabule– interaktivní software– dataprojektor– DVD, videotechnika– nový školní nábytek
Odborné učebny ICT	4	<ul style="list-style-type: none">– OS Windows– MS Office– tiskárny– dataprojektory– připojení k síti, Internet
Odborná učebna 3D tisku a robotiky	1	<ul style="list-style-type: none">– notebooky– 3D tiskárny– ozoboty, bee-boty– dataprojektor– školní nábytek



Multimediální učebny	2	<ul style="list-style-type: none">– notebooky, tablety– interaktivní tabule– interaktivní software– dataprojektor– DVD– videotechnika– nový školní nábytek
Dílna – odborná učebna	1	<ul style="list-style-type: none">– pekařská pec, mísící stroj– pracovní nerezové stoly, odkládací regály, chladicí box, lednice, nerez dřezy, drobný inventář
Tělocvičny	2	<ul style="list-style-type: none">– vybavení pro výuku tělesné výchovy
Posilovna	1	<ul style="list-style-type: none">– vybavení posilovny
Bazén	1	<ul style="list-style-type: none">– vybavení bazénu
Školní hřiště	1	<ul style="list-style-type: none">– multifunkční sportovní hřiště pro výuku tělesné výchovy
Přednáškový sál (prostor pro přednášky, semináře, besedy, školení a konference nejen v rámci školy, ale také pro zájemce z řad veřejnosti)	1	<ul style="list-style-type: none">– televize, dataprojektor, DVD přehrávač– zvukové reproduktory
Školní jídelna	1	
Domov mládeže	1	<ul style="list-style-type: none">– pokoje se společným sociálním zařízením
Školní restaurace (s možností pořádat společenské akce)	1	<ul style="list-style-type: none">– stoly, židle– bar (lednice, výrobce ledu, výčepní zařízení)– základní a speciální inventář (porcelánový, skleněný, kovový, textilní, dřevěný a ostatní) na úseku obsluhy
Společenský sál (s možností pořádání společenských akcí – divadelní představení, akademie, koncerty, plesy, přednášky atd.)	1	<ul style="list-style-type: none">– podium– hlediště s možností variabilního uspořádání nábytku– místnost pro občerstvení



GASTROCENTRUM		
Dílna	1	– kompaktní digitální váhy, hnětač s vyjímatelnou díží a výklopnou hlavou, hexagonová poloautomatická dělička těsta, rozvalovací stroj, pojízdný bagetovací stroj, poloautomatická fritéza koblih s odkapávačem, stopkyněrna – nerezové stoly s policemi, nerezové stoly s dubovou deskou, nerezový vozík
Sklad	1	– nerezový stůl, kompaktní digitální váha, nerezový regál, chladicí skříň
Expedice	1	– nerezové stoly s policemi, nerezový dřez s umyvadlem, chladicí box, nerezový regál s policemi
Výtluk vajec	1	– nerezové stoly s policemi, nerezový dřez s umyvadlem, chladicí skříň, nerezový regál s policemi
Multimediální učebna	1	– interaktivní tabule – dataprojektor – interaktivní software

Další prostory: kabinety učitelů, šatna pro odkládání oděvů a obuvi, prostory pro osobní hygienu, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Pedagogičtí pracovníci splňují kvalifikační předpoklady pro výkon své pedagogické činnosti v souladu se zákonem č.563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů a v souladu vyhláškou č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávací a výchovné činnosti pedagogických pracovníků jsou v souladu s cíli vzdělávání stanovenými v rámcovém vzdělávacím programu.

Pedagogové si rozšiřují a prohlubují svou kvalifikaci dalším akreditovaným vzděláváním, jako jsou jazyková vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, studium speciální pedagogiky a sledování nových trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání, ale také v daném oboru. Vzdělávání probíhá v souladu se schváleným plánem DVPP na příslušný školní rok.



7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh středního vzdělávání se řídí platnými předpisy školské legislativy, zejména školským zákonem č.561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů a Školním řádem školy.

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá v kmenových učebnách nebo v učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v terapeutických dílnách, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních sportovních soutěžích.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“.

Výchova ke zdraví

Požadavky, které klade národní program Zdraví 21, jsou realizovány jak prostřednictvím školou vytvořené koncepce strategie primární prevence formou různých prožitkových programů, besed, přednášek a humanitárních akcí, tak i prostřednictvím vzdělávání ve všeobecně vzdělávacích i v odborných předmětech a v odborném výcviku. Žák je při vzdělávání veden k odpovědnosti za své zdraví a seznamován s možnými dopady na zdraví při nezdravém životním stylu. Dále si osvojuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ochrany životního a pracovního prostředí. Konkrétní realizace požadavků na výchovu ke zdraví:

- prevence šikany – prožitkové programy, předměty základy společenských věd, tělesná výchova,
- zdravá výživa – předměty základy společenských věd a odborné předměty,
- návykové látky – prožitkové programy,
- pohybové aktivity – předmět tělesná výchova, lyžařský výcvikový kurz, cyklistický kurz,
- výchova zdraví – v koncepci strategie primární prevence – přednášky, besedy, výchovné DVD filmy, humanitární akce – Červená stužka, Světluška, Svátek s Emilem, předměty tělesná výchova, základy společenských věd, odborné předměty,



- první pomoc – předměty tělesná výchova, základy společenských věd, odborné předměty.

Problematika ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování je zařazena do výuky předmětu tělesná výchova.

Environmentální vzdělávání

Realizace požadavků na rozvoj vzdělávání v oblasti životního prostředí vychází ze Státního programu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty. Cílem tohoto programu je naučit žáka žít podle principů trvale udržitelného rozvoje, zdůrazňovat souvislosti mezi poznatky a důsledky jednání a chování na stav životního prostředí. Environmentální vzdělávání se prolíná celým vzdělávacím procesem a jeho cíle jsou implementovány především do obsahu předmětu občanská výchova a odborných předmětů nebo jsou realizovány formou tematických besed a exkurzí.

Finanční gramotnost

Jedním z cílů Školské reformy na základě usnesení vlády č. 1594 je rozvoj finanční gramotnosti, jejíž tři složky – gramotnost peněžní, cenová a rozpočtová - jsou v ŠVP implementovány do obsahu a cílů vzdělávání předmětu občanská výchova. Cílem realizace je rozvoj a zvyšování úrovně finanční gramotnosti žáka, zaměřený na prevenci osobního/rodinného bankrotu.



7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH

Žák i jeho zákonný zástupce jsou na začátku školního roku prokazatelně seznámeni třídním učitelem se školním řádem, provozním řádem školní šatny, dokumenty z oblasti rizikového chování a poučení o pravidlech a povinnostech v oblasti BOZP a PO v souladu s osnovou vypracovanou smluvním partnerem, firmou REDCOCK, a. s. Zákonný zástupce žáka/zletilý žák v 1. ročníku vyplňuje formuláře „Souhlasy GDPR“, zda souhlasí se zřízením a využíváním mailového účtu žáka k zajištění výuky a předávání informací po dobu trvání studia a s prezentací žáka v tištěných materiálech, na webových stránkách školy a na školní sociální síti Facebook, a to po dobu 3 let po ukončení studia.

V rámci praktického vyučování jsou žáci každoročně prokazatelně poučeni o chování na pracovišti se zápisem do Zápisníku o bezpečnosti práce. Organizace mimoškolních akcí se řídí vnitřní směrnici ředitele školy č. 1/2014 včetně příloh a dodatků.

Škola zajišťuje dozory o přestávkách v průběhu vyučování a dozor při odborném výcviku. Pozornost je zaměřena na dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví na jednotlivých pracovištích. Stav objektů, technických a ochranných zařízení je nezávadný, pravidelně probíhají technické kontroly a revize, popřípadě údržba. Škola je bezbariérová, dbá na označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor školy v souladu s příslušnými normami.

Pravidelně jednou za dva roky probíhá školení všech zaměstnanců školy v oblasti BOZP a PO.

Časová náročnost vzdělávání podle ŠVP a počet povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání, jsou v souladu.

Prevenici násilí a šikany zajišťuje výchovný poradce a školní metodik prevence sociálně patologických jevů u dětí a mládeže. Jednou z hlavních součástí Minimálního preventivního programu je práce s klimatem jednotlivých tříd a celé školy, která je považována za nejefektivnější formu primární prevence šikanování. Základem je monitoring a screening vztahů ve třídních kolektivech a práce s jeho výsledky. Cílem je vytváření dobré školní atmosféry a rozvíjení pozitivních vztahů mezi žáky ve škole. Školní metodik se zabývá také prevencí a řešením výukových a výchovných obtíží, sociálně patologickými jevy (šikana a jiné formy agresivního chování, zneužívání návykových látek) a dalšími problémy souvisejícími se vzděláváním a s motivací k překonávání problémových situací. Realizace školní preventivní strategie probíhá formou dotazníků, besed, prožitkových programů, konzultací s preventistou, zřízením schránky pro dotazy a distribuce propagačního materiálu.



8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Prioritním sociálním partnerem školy je zřizovatel školy – Moravskoslezský kraj. Jedním z nejdůležitějších partnerů školy při vzdělávání žáků jsou rodiče našich žáků, respektive osoby pečující o naše žáky.

Škola v souvislosti s naplňováním školního vzdělávacího programu spolupracuje se Statutárním městem Ostrava, zejména pak s Městskou částí Ostrava-Poruba, s organizacemi pečujícími o handicapované děti a mládež, včetně registrovaných spolků působících přímo ve škole.

Samozřejmostí je spolupráce se školami a školskými zařízeními nejen s obdobnou vzdělávací nabídkou, jež působí na území Moravskoslezského kraje, se školskými poradenskými zařízeními, s úřadem práce a zařízeními pro další vzdělávání pedagogických pracovníků.

V zájmu propojení vzdělávání žáků s jejich budoucím uplatněním na trhu práce škola spolupracuje s organizacemi, výrobními podniky a podnikatelskými sdruženími působícími v oblastech, k nimž se vztahuje oborová vzdělávací nabídka školy.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na odloučených pracovištích a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu „Organizační zabezpečení školního roku“.

V oblasti péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami škola spolupracuje se zahraničními asociacemi ve Francii a v Itálii.