



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

**Kód a název RVP:** 29-54-H/01 Cukrář

**Název ŠVP:** Cukrář

**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

# 29-54-H/01 CUKRÁŘ



## OBSAH ŠVP

<b>1</b>	<b>ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>PROFIL ABSOLVENTA.....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....</b>	<b>7</b>
3.1	PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....	7
3.2	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	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
<b>4</b>	<b>UČEBNÍ PLÁN.....</b>	<b>16</b>
<b>5</b>	<b>ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP .....</b>	<b>18</b>
<b>6</b>	<b>UČEBNÍ OSNOVY .....</b>	<b>19</b>
	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.....	115
	ODBORNÉ KRESLENÍ .....	128



---

STROJE A ZAŘÍZENÍ.....	133
ODBORNÝ VÝCVIK.....	139
<b>7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....</b>	<b>160</b>
7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY .....	160
7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY .....	162
7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY .....	162
7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH .....	164
<b>8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY .....</b>	<b>165</b>



## 1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
<b>Adresa:</b>	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
<b>Ředitel školy:</b>	Mgr. Ivana Jírů
<b>Kontakty pro komunikaci se školou:</b>	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: <a href="mailto:skolspec@skolspec.cz">skolspec@skolspec.cz</a> , <a href="mailto:sszm@po-msk.cz">sszm@po-msk.cz</a> www: <a href="http://www.sszm.cz">www.sszm.cz</a>
<b>Koordinátoři ŠVP:</b>	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
<b>Zřizovatel:</b>	Moravskoslezský kraj
<b>Adresa zřizovatele:</b>	28. října 117, Ostrava, 702 18
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrář
<b>Název RVP:</b>	29-54-H/01 Cukrář
<b>Stupeň vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	EQF 3
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	3 roky, denní forma vzdělávání
<b>Účinnost ŠVP:</b>	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



## 2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Absolvent bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

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:

- 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 udržitelného rozvoje,
- vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt,
- provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských 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](http://www.sszm.cz).

### **3.2 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ**

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,
- školní projekt,
- 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 vyučovacích 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 vyžívat 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 ve školním zařízení a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování a cukrářské 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 z obsahového okruhu Výroba a odbyt. Cílem odborného výcviku je vybavit žáka podle jeho schopností a možností odbornými kompetencemi pro práci v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázi, 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](http://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

<b>Povinné vyučovací předměty</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>
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	2,5
Technologie	3	2,5	3
Odborné kreslení	0	1	0
Stroje a zařízení	1	1	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
<b>Celkem hodin</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>33</b>



### PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

<b>Činnost</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	7	7	4
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>38</b>

#### **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 konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu. Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování a cukrářské výroby v ostravském regionu).



## 5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

<b>Škola:</b>	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
<b>Kód a název RVP:</b>	29-54-H/01 Cukrář				
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrář				
	<b>RVP</b>		<b>ŠVP</b>		
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání</b>	
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>
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	32
			Chemie	1	32
			Biologie a ekologie	1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	3	96
Technická a technologická příprava	14	448	Suroviny	6,5	208
			Technologie	8,5	272
			Odborné kreslení	1	32
			Stroje a zařízení	2	64
			Odborný výcvik	10	320
Výroba a odbyt	35	1120	Odborný výcvik	40	1280
Disponibilní hodiny	18	576			
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>98</b>	<b>3136</b>
<b>Kurzy</b>	<b>0 týdnů</b>		<b>Kurzy</b>	<b>2 týdny</b>	



## 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**

<b>Kompetence k učení</b>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury</li><li>- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis</li><li>- posuzuje výsledky vlastního učení</li><li>- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení</li><li>- vybírá a využívá vhodné metody učení</li><li>- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení</li></ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- analyzuje zadání úkolu</li><li>- dodržuje pravidla práce v týmu</li><li>- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl</li><li>- hledá vlastní řešení předloženého problému</li><li>- při řešení problému pracuje v týmu</li><li>- respektuje návrhy druhých při řešení problému</li><li>- třídí a analyzuje informace k řešení problému</li><li>- uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému</li><li>- v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne</li><li>- vyhledává informace k řešení problému</li><li>- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému</li><li>- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet</li></ul>



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



- 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

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
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.
<b>Člověk a životní prostředí</b>
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.
<b>Člověk a svět práce</b>
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.
<b>Člověk a digitální svět</b>
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
<b>1. ročník</b>	
Žák/žákyně - v písemném projevu dodržuje pravidla správného psaní vyjmenovaných slov - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	<b>Soustava českých hlásek</b> Druhy hlásek (samohlásky, souhlásky, dvojhásky) Souhlásky tvrdé, měkké, obojetné (vyjmenovaná slova) Práce s Pravidly českého pravopisu



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



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



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



<ul style="list-style-type: none"><li>- rozliší v textu podstatná, přídavná jména a zájmena</li><li>- rozliší v textu číslovky a slovesa</li><li>- rozliší v textu neohebné slovní druhy</li><li>- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví</li></ul>	<b>Ohebné a neohebné slovní druhy</b> Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Příslovce Předložky Spojky Částice Citoslovce
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozpozná slohový postup popisný a v typických příkladech slohový útvar</li><li>- pořizuje z odborného textu výpisky</li><li>- používá v rámci popisného slohového postupu adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie</li><li>- vytváří jednoduché texty na základě slohového postupu popisného</li></ul>	<b>Popis</b> Popis – útvar, slohový postup Charakteristické rysy Druhy popisu Tvorba textu s využitím popisného slohového postupu
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozpozná shody a rozdíly mezi osobními a úředními dopisy</li><li>- orientuje se v klasifikaci různých druhů úředních dopisů</li><li>- vytvoří jednoduché texty žádosti o zaměstnání a objednávky</li></ul>	<b>Osobní a úřední dopisy</b> Druhy úředních dopisů Nácvik psaní žádosti o zaměstnání a objednávky
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše základní rysy a funkce odborného stylu</li><li>- orientuje se v klasifikaci základních útvarů odborného stylu</li><li>- používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie</li></ul>	<b>Odborný styl a jeho útvary</b> Styl odborných publikací, časopisů, učebnic a odborný popis
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše základní rysy a funkce publicistického stylu</li><li>- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li><li>- orientuje se v jazykové a syntaktické výstavbě vybraných útvarů publicistického stylu</li><li>- vytvoří jednoduchý text vybraného útvaru publicistického stylu</li></ul>	<b>Publicistický styl a jeho útvary</b> 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"><li>- používá získané poznatky z jazykového slohového učiva při všestranném rozboru neumeleckých textů</li></ul>	<b>Jazyk a sloh</b> Práce s neumeleckými texty, všestranné jazykové rozbor
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře</li><li>- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře</li><li>- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu</li><li>- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části</li><li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li><li>- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl</li></ul>	<b>Česká literatura 19. století</b> 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"><li>- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře</li><li>- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře</li><li>- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu</li><li>- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části</li><li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li><li>- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl</li></ul>	<b>Česká literatura přelomu 19. a 20. století</b> Významné osobnosti české literatury přelomu 19. a 20. století – A. Jirásek, bratři Mrštíkové, F. Šrámek, P. Bezruč
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře</li><li>- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře</li><li>- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu</li><li>- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části</li><li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li><li>- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl</li></ul>	<b>Česká literatura 1. poloviny 20. století</b> 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"><li>- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla ve světové literatuře</li><li>- rozpozná hlavní literární směry ve světové literatuře</li><li>- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu</li><li>- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části</li><li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li></ul>	<b>Světová literatura 1. poloviny 20. století</b> 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	
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v základní terminologii syntaxe</li><li>- rozpozná a určí základní a rozvíjející se větné členy</li><li>- rozpozná věty jednočlenné a dvojčlenné</li><li>- rozpozná různé typy vět podle postoje mluvčího k obsahu výpovědi</li><li>- rozpozná a určí souvětí podřadné a souřadné</li><li>- rozliší druhy vedlejších vět</li><li>- rozliší poměry mezi větami hlavními</li><li>- orientuje se v syntaktické výstavbě textu</li></ul>	<b>Větná skladba – syntax</b> 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"><li>- popíše typické rysy výkladu a rozpozná funkční styl výkladu</li><li>- vyhledá potřebné informace z dostupných zdrojů, používá klíčová slova při vyhledávání informací</li><li>- sestaví jednoduchý text s výkladovým postupem se zřetelem ke svému oboru</li><li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru ve výkladovém textu</li></ul>	<b>Výklad</b> Charakteristické rysy výkladu Vyhledání informací ve výkladu Tvorba jednoduchých textů založena na výkladovém postupu
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše charakteristické rysy řečnického stylu</li><li>- orientuje se ve výstavbě textu řečnického stylu</li><li>- vystoupí s krátkým proslovem</li><li>- používá zásady správné výslovnosti</li><li>- přiměřeně sděluje postoje neutrální, pozitivní a negativní</li><li>- klade vhodné otázky a formuluje správné odpovědi</li></ul>	<b>Řečnický styl</b> Charakteristické rysy a význam řečnického stylu Vybrané útvary řečnického stylu – projev, proslav Přednesení jednoduchého proslavu
<ul style="list-style-type: none"><li>- používá získané poznatky z jazykového učiva při syntaktickém rozboru neuměleckého textu</li></ul>	<b>Syntaktické rozboru neuměleckých textů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše stručně společensko-politickou situaci tohoto období</li><li>- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře</li></ul>	<b>Česká literatura po 2. světové válce</b> Významné osobnosti české literatury v období 1945-48 Významné osobnosti české literatury v 50. letech



<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu</li><li>- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části</li><li>- text interpretuje a debatuje o něm</li><li>- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl</li></ul>	<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**

<b>Kompetence k učení</b>
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
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
- 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



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



### Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
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.
<b>Člověk a svět práce</b>
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.
<b>Člověk a digitální svět</b>
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
<b>1. ročník</b>	
Žák/žákyně - časuje sloveso „to be“ - vyjmenuje přivlastňovací zájmena - představí rodinu - vyjádří vlastnictví - představí se, uvede základní osobní údaje - uvádí příklady protikladů přídavných jmen	<b>You and me</b> 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	<b>A good job!</b> Present simple tense 1 Questions and negatives Verbs Jobs Time



<ul style="list-style-type: none"><li>- používá přítomný čas prostý</li><li>- tvoří otázku a zápor</li><li>- používá významová slovesa v tomto čase</li><li>- vyjádří míru aktivit</li><li>- osvojí si výrazy vyjadřující zdvořilost</li><li>- popíše své volnočasové aktivity</li></ul>	<b>Work hard, play hard!</b> Present Simple 2 Questions and negatives Verbs Adverbs of frequency Social expressions Leisure time
<ul style="list-style-type: none"><li>- používá existenční vazbu</li><li>- používá neurčitá zájmena</li><li>- vyjmenuje zařízení bytu/domu</li><li>- používá ukazovací zájmena</li><li>- rozšiřuje význam podstatných jmen pomocí přídavných jmen</li><li>- používá číslovky a vyjadřuje cenu</li><li>- popisuje svůj domov</li></ul>	<b>Somewhere to live</b> 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"><li>- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy)</li></ul>	<b>Rodina a přátelé</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše svůj domov, včetně okolí</li><li>- vyjmenuje základní zařízení bytu</li></ul>	<b>Bydlení, můj domov</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- hovoří o svém volném čase, i svých blízkých</li><li>- třídí a kategorizuje různé druhy koníčků</li></ul>	<b>Volný čas, koníčky a zájmy</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše svůj denní program a program o víkendu</li></ul>	<b>Můj život, denní režim</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede názvy základních surovin</li></ul>	<b>Základní suroviny</b> Mléko, voda, tuky, čokoláda, kakaový prášek, koření, mléčné výrobky, ovoce, vejce, cukry, marmelády
<ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje základní druhy hmot a těst</li><li>- vyjmenuje surovinové složení těchto hmot a těst</li><li>- uvede technologický postup</li></ul>	<b>Rozdělení hmot a těst, zpracování těsta</b> Pálená hmota, šlehaná hmota, sachrová hmota, pevná těsta - linecké, vaflové, třené
<b>2. ročník</b>	



<ul style="list-style-type: none"><li>- používá modální sloveso „Can“</li><li>- vyjadřuje aktivity pomocí příslovcí</li><li>- osvojí si sloveso být v minulém čase</li><li>- používá předložky</li><li>- seznámí se se souslovími</li></ul>	<b>Super me!</b> Can/Can't Adverbs Past simple tense (Was/Were) Prepositions Words that go together
<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se s podobou sloves v minulém čase</li><li>- tvoří minulý čas pravidelných a nepravidelných sloves</li><li>- používá časové výrazy</li><li>- popíše své pocity</li><li>- používá min. čas pravidelných a nepravidelných sloves</li><li>- rozlišuje pravidelná a nepravidelná slovesa</li><li>- používá přídavná jména k popisu</li><li>- vyjadřuje datum ústně i písemně</li></ul>	<b>Life's ups and downs</b> 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"><li>- v minulém čase tvoří otázku i zápor</li><li>- používá výraz „ago“</li><li>- používá minulý čas prostý</li><li>- seznámí se s tvorbou příslovcí</li><li>- používá časové údaje při vyjádření min. času</li><li>- vyjmenuje a stručně popíše významné dny v roce</li></ul>	<b>Dates to remember</b> Past simple tense (2) Questions, negatives Past simple tense (2) Adverbs Time expressions Special occasions
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozlišuje počítatelná a nepočítatelná podstatná jména</li><li>- vyjadřuje nabídku a žádost</li><li>- vyjadřuje množství</li><li>- vyjmenuje základní potraviny a nápoje</li><li>- osvojí si výrazy vyjadřující zdvořilé nabídky a žádosti</li></ul>	<b>Eat in or out?</b> 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"><li>- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, druh zboží, možnosti placení)</li></ul>	<b>Nakupování a služby</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- věnuje zvláštní pozornost oddělení potravin</li><li>- hovoří o možnostech nakupování ve svém regionu</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku</li><li>- zvládá objednávku dle jídelního a nápojového lístku</li></ul>	<b>Jídlo a nápoje – příprava pokrmů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii z oblasti cestovního ruchu</li><li>- vyjmenuje užívané dopravní prostředky</li><li>- vypráví o své dovolené</li></ul>	<b>Cestování</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše jednotlivé svátky v České republice a v zemích studovaného jazyka</li></ul>	<b>Svátky, zvyky, obyčeje</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii cukrářských výrobků</li></ul>	<b>Cukrářské výrobky</b> Moučníky vařené – knedlíky, těstoviny, kaše Moučníky smažené – koblihy Moučníky pečené na pánvi – palačinky
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii cukrářských výrobků</li></ul>	<b>Moučníky pečené v troubě</b> České buchtý, třešňová bublanina, koláče, jablkový závin, žemlovka
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii cukrářských výrobků</li></ul>	<b>Zmrzliny</b> Mléčné a ovocné zmrzliny, smetanové-poháry
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- stupňuje přídavná jména</li><li>- používá vazbu have got/have ve větě oznamovací, v otázce i v záporu</li><li>- osvojí si přídavná jména popisující město a vesnici</li><li>- určuje směr a používá předložky k určení směru</li><li>- popíše vybrané místo (město)</li></ul>	<b>City living</b> Comparatives and Superlatives adjectives Have got Town and country words Directions Describing a place
<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se s přítomným časem průběhovým</li><li>- tvoří v tomto čase větu oznamovací, otázku a zápor</li><li>- srovná užití přítomného času prostého a průběhového</li><li>- používá složené tvary zájmen</li><li>- vyjmenuje základní druhy oblečení</li></ul>	<b>Where on earth are you?</b> Present Continuous Present Simple or Continuous? Something/nothing Clothes



<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše a charakterizuje blízkou osobu (osoby)</li><li>- používá výrazy vyjadřující zdvořilost</li></ul>	Describing people Social expressions
<ul style="list-style-type: none"><li>- používá vazbu vyjadřující blízkou budoucnost</li><li>- vyjadřuje plány do budoucna</li><li>- užívá účelový infinitiv</li><li>- seznámí se s dalšími významovými slovesy</li></ul>	<b>Going far</b> Going to future Infinitive of purpose, verbs
<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se s předpřítomným časem a situacemi jeho použití</li><li>- používá tento čas ve větě oznamovací, otázce a záporu</li><li>- používá výrazy ever, never, yet a just – osvojí si minulé příčestí sloves pravidelných i nepravidelných</li><li>- užívá slovní zásobu charakteristickou při cestování letadlem, autobusem, vlakem</li></ul>	<b>Never ever!</b> Present Perfect, Present Perfect, ever and never, yet and just Past participles Transport and travel
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše svou nynější školu, předměty, rozvrh hodin</li></ul>	<b>Vzdělávání, moje škola</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se s jednotlivými druhy povolání</li><li>- hovoří o odborných možnostech svého budoucího povolání</li></ul>	<b>Svět práce, povolání</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku ČR</li><li>- představí hlavní město a významná města ČR</li><li>- hovoří o svém rodném městě</li></ul>	<b>Česká republika</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- hovoří o zemi daného studovaného jazyka (zeměpisná charakteristika, hlavní město, zajímavá místa)</li></ul>	<b>Země dané jazykové oblasti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje názvy pro polevy a náplně</li></ul>	<b>Polevy a náplně</b> Čokoládová, cukrová poleva Náplně na pečení – maková, povidlová, tvarohová Šlehačkové náplně – pařížská, ovocné Žloutkové krémy
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělí nápoje na alkoholické a nealkoholické</li><li>- vyjmenuje druhy káv</li></ul>	<b>Nápoje a druhy káv</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše technologický postup daného pokrmu</li></ul>	<b>Příprava a technologický postup vybraného pokrmu</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vede rozhovor v cukrárně, kavárně, v restauraci</li></ul>	<b>Rozhovor v cukrárně, kavárně, v restauraci</b>



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 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 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**

<b>Kompetence k učení</b>
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
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
- 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



<b>Komunikativní kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- naslouchá jiným</li><li>- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování</li><li>- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky</li><li>- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje</li></ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- jedná asertivně</li><li>- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li><li>- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce</li><li>- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých</li><li>- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu</li><li>- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a spolupráce při plnění úkolů</li><li>- při práci v týmu respektuje názory druhých</li><li>- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování</li></ul>
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých</li><li>- respektuje pravidla skupinové práce</li><li>- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků</li><li>- seznamuje se s realitami, kulturou a tradicemi země studovaného jazyka</li></ul>
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru</li></ul>
<b>Digitální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- 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</li><li>- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků</li><li>- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části</li></ul>



### 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
<b>1. ročník</b>	
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	<b>Guten Tag!</b> 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	<b>Was machen sie?</b> Časování pravidelných sloves Zápor u slovesa – „nicht“ Rod podstatných jmen Člen určitý a neurčitý



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



<ul style="list-style-type: none"><li>- odpoví na různé druhy otázek</li><li>- ověří si informace</li><li>- tvoří krátké rozhovory</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- vyčásuje v přítomném čase nepravidelná slovesa</li><li>- používá nepravidelná slovesa v krátkých větách</li><li>- vyjmenuje základní druhy potravin a hlavních jídel</li><li>- vyskloňuje osobní zájmena a používá je v krátkých větách</li><li>- rozumí krátkým dialogům a tvoří je na téma V restauraci</li></ul>	<b>Restaurant oder Fastfood?</b> Přítomný čas nepravidelných sloves Skloňování osobních zájmen
<ul style="list-style-type: none"><li>- zeptá na čas (kolik je hodin)</li><li>- vyjmenuje dny v týdnu a jednotlivé úseky dne</li><li>- vyčásuje sloveso s odlučitelnou předponou</li><li>- tvoří krátké věty s těmito předponami</li><li>- popíše svůj den</li></ul>	<b>Mein Tag</b> Časové údaje Odlučitelné předpony a větný rámec
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, druh zboží, možnosti placení)</li><li>- věnuje zvláštní pozornost oddělení potravin</li><li>- hovoří o možnostech nakupování ve svém regionu</li></ul>	<b>Nakupování a služby</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku</li><li>- zvládá objednávku dle jídelního a nápojového lístku</li></ul>	<b>Jídlo a nápoje – příprava pokrmů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii z oblasti cestovního ruchu</li><li>- vyjmenuje užívané dopravní prostředky</li><li>- vypráví o své dovolené</li></ul>	<b>Cestování</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše jednotlivé svátky v České republice a v zemích studovaného jazyka</li></ul>	<b>Svátky, zvyky, obyčeje</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii cukrářských výrobků</li></ul>	<b>Cukrářské výrobky</b> Moučníky vařené – knedlíky, těstoviny, kaše Moučníky smažené – koblihy Moučníky pečené na pánvi – palačinky
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní terminologii cukrářských výrobků</li></ul>	<b>Moučníky pečené v troubě</b>



	České buchtý, třešňová bublanina, koláče, jablkový závin, žemlovka
- osvojí si základní terminologii cukrářských výrobků	<b>Zmrzliny</b> Mléčné a ovocné zmrzliny, smetanové-poháry
<b>3. ročník</b>	
- 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	<b>Was tut weh?</b> 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	<b>Wir reisen</b> 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 místech, která ho zajímají - vyjádří lítost, politování - používá slovesa sein a haben v préteritu	<b>Warst du schon in....?</b> Světová města Tipy na víkendy a prázdniny Minulý čas – préteritum sloves sein, haben Výslovnost hlásky z
- popíše svou nynější školu, předměty, rozvrh hodin	<b>Vzdělávání, moje škola</b>
- seznámí se s jednotlivými druhy povolání - hovoří o odborných možnostech svého budoucího povolání	<b>Svět práce, povolání</b>
- popíše pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku ČR - představí hlavní město a významná města ČR - hovoří o svém rodném městě	<b>Česká republika</b>



- hovoří o zemi daného studovaného jazyka (zeměpisná charakteristika, hlavní město, zajímavá místa)	<b>Země dané jazykové oblasti</b>
- vyjmenuje názvy pro polevy a náplně	<b>Polevy a náplně</b> Čokoládová, cukrová poleva Náplně na pečení – maková, povidlová, tvarohová Šlehačkové náplně – pařížská, ovocné Žloutkové krémy
- rozdělí nápoje na alkoholické a nealkoholické - vyjmenuje druhy káv	<b>Nápoje a druhy káv</b>
- popíše technologický postup daného pokrmu	<b>Příprava a technologický postup vybraného pokrmu</b>
- vede rozhovor v cukrárně, kavárně, restauraci	<b>Rozhovor v cukrárně, kavárně, restauraci</b>



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**

<b>Kompetence k učení</b>
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
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
- 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
<b>Komunikativní kompetence</b>
- 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 diskuzi 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
<b>Personální a sociální kompetence</b>



- 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 agresi
- 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
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
- 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
<b>Digitální kompetence</b>
- 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**

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
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.
<b>Člověk a životní prostředí</b>
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.
<b>Člověk a svět práce</b>



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**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Tematický celek</b>
<b>1. ročník</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstvení z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení</li><li>- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku</li><li>- rozliší jednotlivé společenské skupiny a popíše vztahy v nich</li><li>- charakterizuje důležité sociální útvary ve společnosti</li><li>- vyvodí z pozorování kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby</li><li>- uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit</li><li>- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li><li>- na konkrétním příkladu vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí mezi majoritou a minoritou</li><li>- vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích</li><li>- uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti</li><li>- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti</li></ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b></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"><li>- popíše postavení mužů a žen v rodině</li><li>- uvede jaká práva a povinnosti pro něj vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti</li><li>- sestaví fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů</li><li>- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří</li><li>- zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a posoudí, zda nabízené služby jsou pro něj výhodné</li><li>- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti</li><li>- vysvětlí funkci státního systému, sociální pomoci</li><li>- popíše, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou sám nezvládne</li><li>- popíše jednotlivé kroky v případě, že by přišel o práci nebo ji hledal</li><li>- uvede, co musí obsahovat pracovní smlouva</li><li>- popíše, jak vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li><li>- uvede na konkrétním zadání, jak by postupoval podle zásad slušného chování v této situaci</li><li>- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky a přátelství</li><li>- popíše specifika náboženství, ke kterým se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li><li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost</li></ul>	Sekty a náboženská hnutí
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v druzích sdělovacích prostředků, vysvětlí jejich funkci</li><li>- uvede, jak lze kriticky přistupovat k médiím</li><li>- vysvětlí úlohu médií v demokratickém státě</li><li>- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí</li><li>- objasní vliv reklamy na život občanů</li></ul>	<b>Člověk jako občan</b> Svobodný přístup k informacím Objektivita ve zpravodajství Podstata a principy reklamy

2. ročník



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



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li><li>- popíše, čím se zabývá policie, soudy, notářství, advokacie</li><li>- uvede, jak by hledal příslušnou právní pomoc</li><li>- popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva</li><li>- zjistí práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy – pojištění, zájezd a na příkladu ukáže možné důsledky z neplnění či neznalosti smlouvy</li><li>- uvede postup, jak reklamovat koupené zboží nebo služby</li><li>- vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi</li><li>- popíše, jak by hledal informace a pomoc při řešení konkrétního problému v této oblasti rodinného práva</li><li>- popíše úkoly orgánů činných v trestním řízení</li><li>- na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení</li><li>- aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání</li><li>- na příkladu objasní rozdíl mezi trestním zákonem pro mladistvé a pro dospělé</li></ul>	<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>
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží</li><li>- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li><li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li><li>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li><li>- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li></ul>	<p><b>Člověk a hospodářství</b></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"><li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li><li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li><li>- 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</li><li>- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří</li><li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li><li>- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti</li></ul>	<p>Sociální a zdravotní pojištění Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly</li><li>- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky</li><li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li><li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li><li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě</li><li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li><li>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem.</li></ul>	<p><b>Česká republika, Evropa a svět</b> 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"><li>- ke svému učení vyhledává informace z internetu</li><li>- posuzuje výsledky vlastního učení</li><li>- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení</li></ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje pravidla práce v týmu</li><li>- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému</li><li>- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému</li><li>- zdůvodní postup řešení problému</li><li>- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému</li></ul>
<b>Komunikativní kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- naslouchá jiným</li><li>- správně formuluje obsah sdělení</li><li>- vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce</li><li>- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu</li><li>- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje</li></ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí</li><li>- názory nebo přesvědčení druhých přijímá jako možné, svůj názor předkládá také jako jeden z možných a opírá jej o argumenty</li><li>- přijímá zodpovědnost za své zdraví</li><li>- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů a respektuje názory druhých</li><li>- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností</li><li>- zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání</li></ul>
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou</li><li>- názory nebo přesvědčení druhých přijímá jako možné</li><li>- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého</li><li>- respektuje pravidla skupinové práce</li><li>- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků</li><li>- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti</li></ul>



<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
<b>Matematické kompetence</b>
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří diagramy a grafy - správně používá a převádí další fyzikální jednotky
<b>Digitální kompetence</b>
- 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**

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
Žák je veden k tomu, aby diskutoval o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledal kompromisní řešení, vážil si materiálních hodnot.
<b>Člověk a životní prostředí</b>
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.
<b>Člověk a svět práce</b>
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil možnosti využití fyziky v dalším vzdělávání. Fyzika je důležitou součástí strojnictví, stavebnictví, elektrotechniky, energetiky, výzkumu.
<b>Člověk a digitální svět</b>



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
<b>1. ročník</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí, zda je těleso v klidu nebo pohybu v dané vztažné soustavě</li><li>- rozliší druhy pohybů</li><li>- řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li><li>- určí síly, které působí na tělesa</li><li>- popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají</li><li>- použije Newtonovy pohybové zákony na příkladech z praxe</li><li>- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li><li>- rozlišuje jednotlivé druhy mechanické energie</li><li>- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li><li>- určí výslednici sil působících na těleso</li><li>- aplikuje Pascalův zákon a Archimédův zákon při řešení úloh</li></ul>	<p><b>Mechanika</b></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"><li>- popíše rozdíl mezi teplem a teplotou</li><li>- vyjádří v Kelvinech teplotu uvedenou v Celsiových stupních a naopak</li><li>- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby jejich změny</li><li>- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li><li>- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v techn. praxi</li><li>- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li></ul>	<p><b>Termika</b></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"><li>- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li><li>- řeší jednoduché úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona</li><li>- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN</li><li>- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li><li>- vysvětlí elektromagnetickou indukci</li><li>- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice</li></ul>	<b>Elektrina a magnetismus</b> 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"><li>- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li><li>- charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li><li>- popíše negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li><li>- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li><li>- řeší úlohy na odraz a lom světla</li><li>- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami</li><li>- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li><li>- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření</li></ul>	<b>Vlnění a optika</b> 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"><li>- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li><li>- popíše stavbu atomového jádra</li><li>- charakterizuje základní nukleony</li><li>- vysvětlí podstatu radioaktivity</li><li>- popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li><li>- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li></ul>	<b>Fyzika atomu</b> Model atomu, laser Nukleony Radioaktivita Jaderné záření Jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu</li><li>- popíše objekty ve sluneční soustavě</li><li>- zná příklady základních typů hvězd</li></ul>	<b>Vesmír</b> 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.

### 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**

<b>Kompetence k učení</b>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje termíny odevzdání zadané práce</li><li>- ke svému učení vyhledává informace z internetu</li><li>- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury</li><li>- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis</li><li>- vybírá a využívá vhodné metody učení</li></ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje pravidla práce v týmu</li><li>- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému</li><li>- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému</li><li>- zdůvodní postup řešení problému</li><li>- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému</li></ul>
<b>Komunikativní kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- naslouchá jiným</li><li>- vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce</li><li>- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu</li><li>- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje</li></ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dotahuje celý úkol do konce</li><li>- nezaujatě zvažuje návrhy druhých</li><li>- odhaduje důsledky svého jednání a chování při práci v týmu</li><li>- podává návrhy řešení úkolů</li><li>- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých</li><li>- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu</li><li>- přijímá radu i kritiku bez negativních emocí</li><li>- při práci v týmu respektuje názory druhých</li></ul>



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

**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
<b>1. ročník</b>	
Žák/žákyně - zhodnotí význam chemie jako součást každodenního života - uvede příklady využití poznatků základních chemických oborů v gastronomii - dodrží 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	<b>Obecná chemie</b> Význam chemie, základní obory Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci s chemickými látkami Chemické látky, jejich třídění a vlastnosti Chemické prvky, chemické sloučeniny Základní stavební částice látek Směsi a metody oddělování jednotlivých složek Roztoky, rozpustnost látek Periodická soustava prvků Chemický děj, chemická reakce Základní chemické výpočty



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí obecně platné zákonitosti vyplývající z periodické soustavy prvků</li><li>- charakterizuje obecné vlastnosti nekovů a kovů</li><li>- provádí jednoduché chemické výpočty</li><li>- zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li><li>- určí základní vlastnosti anorganických látek</li><li>- charakterizujte vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě</li><li>- posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví člověka a dopadu na životní prostředí</li></ul>	<b>Anorganická chemie</b> 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"><li>- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich chemické vzorce a názvy</li><li>- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě</li><li>- posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a stav životního prostředí a chápe podstatu jejich působení (freony – narušení ozonové vrstvy)</li></ul>	<b>Organická chemie</b> 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"><li>- vysvětlí podstatu fotosyntézy a dýchání</li><li>- zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě</li><li>- má přehled o chemickém složení potravin, jejich fyzikálně chemických a biochemických vlastnostech a reakcích, které jsou spojeny s jejich technologickým zpracováním</li><li>- uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)</li></ul>	<b>Biochemie</b> Biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty Biochemické děje, fotosyntéza, dýchání Významné přírodní látky
<ul style="list-style-type: none"><li>- definuje fyzikálně chemickou podstatu působení detergentů a jejich vliv na složky životního prostředí, aplikuje jejich šetrné</li></ul>	<b>Chemie v denním životě</b> Mýdla a detergenty



<ul style="list-style-type: none"><li>- používání v praxi</li><li>- vysvětlí vliv vybraných přídatných látek na vlastnosti potravin</li><li>- definuje účinek léčiva jako výsledek vzájemného působení mezi léčivem a organismem (antibiotika - A. Fleming)</li><li>- rozlišuje účinek jednotlivých skupin pesticidů, chápe cesty jejich průniku do potravního řetězce a objasní jejich účinek na organismus a životní prostředí</li></ul>	Aditiva, tužidla, emulgátory a konzervační činidla v potravinářství Léčiva, antibiotika Pesticidy
--	---



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



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



<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle, možnosti onemocnění a jeho příznaky</li><li>- orientuje se ve stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li></ul>	<p><b>Kapitoly z biologie člověka</b></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"><li>- dokáže poskytnout první pomoci sobě i jiným</li><li>- nepodceňuje prevenci alkoholismu, toxikomanie, pohlavních chorob</li></ul>	<p><b>Zdravověda</b></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"><li>- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím</li><li>- rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života</li><li>- vysvětlí potravní vztahy v přírodě</li><li>- uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci</li><li>- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li><li>- rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé</li></ul>	<p><b>Ekologie</b></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"><li>- zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví</li><li>- popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu</li><li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpanosti</li><li>- posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů</li><li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě</li><li>- charakterizuje globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozónové díry, kyselé srážky, smog)</li><li>- orientuje se v informacích o aktuální situaci znečišťujících látek</li><li>- popíše podstatu vzniku a druhy odpadů</li><li>- charakterizuje způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití (recyklace odpadu)</li><li>- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li><li>- zdůvodní nezbytnost a odpovědnost každého jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li><li>- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného ekologického problému</li><li>- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li></ul>	<p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>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"><li>- dává znalosti do souvislostí</li><li>- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život</li><li>- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis</li><li>- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení</li><li>- vybírá a využívá vhodné metody učení</li><li>- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení</li></ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- analyzuje zadání úkolu</li><li>- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému</li><li>- určí jádro problému</li><li>- hledá vlastní řešení předloženého problému</li><li>- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému</li><li>- zdůvodní postup řešení problému</li></ul>
<b>Komunikativní kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu</li><li>- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování</li><li>- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje</li><li>- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky</li></ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dotahuje celý úkol do konce</li><li>- nezaujatě zvažuje návrhy druhých</li><li>- podává návrhy řešení úkolů</li><li>- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a respektuje názory druhých</li></ul>
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou</li><li>- respektuje pravidla skupinové práce</li><li>- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků</li></ul>
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti</li></ul>



- zhodnotí nutnost celoživotního učení
<b>Matematické kompetence</b>
- 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
<b>Digitální kompetence</b>
- 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

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
<b>Člověk a svět práce</b>
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.
<b>Člověk a digitální svět</b>
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
<b>1. ročník</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- provádí početní operace s přirozenými a celými čísly</li><li>- používá různé zápisy racionálního čísla</li><li>- provádí početní operace se zlomky a desetinnými čísly</li><li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>- převádí jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času</li><li>- provádí aritmetické operace v R</li><li>- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi nimi</li><li>- používá různé zápisy reálného čísla</li><li>- určí řád reálného čísla</li><li>- zaokrouhlí reálné číslo</li><li>- znázorní reálné číslo na číselné ose</li><li>- zapíše a zobrazí intervaly</li><li>- provádí, znázorní a zapíše sjednocení a průnik intervalů</li><li>- řeší praktické úlohy z oboru vzdělání za použití trojčlenky a procentového počtu</li></ul>	<p><b>Číselné množiny</b></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"><li>- určí druhou mocninu a druhou odmocninu čísla pomocí kalkulátoru</li><li>- určí třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru</li><li>- provádí početní operace s mocninami s celočíselným mocnitelem</li></ul>	<p><b>Mocniny a odmocniny</b></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"><li>- provádí operace s číselnými výrazy</li><li>- rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li><li>- provádí početní operace s mnohočleny a lomenými výrazy</li><li>- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání</li></ul>	<p><b>Číselné a algebraické výrazy</b></p> <p>Číselné výrazy</p> <p>Druhá mocnina dvojčlenu</p> <p>Rozdíl druhých mocnin</p> <p>Vytýkání</p> <p>Početní operace s mnohočleny</p>



- interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Algebraické výrazy Lomené výrazy, definiční obor lomených výrazů Slovní úlohy
<b>2. ročník</b>	
- 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	<b>Lineární rovnice a nerovnice</b> 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
- 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	<b>Funkce</b> Pojmy: funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce Vlastnosti funkce Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce Slovní úlohy
- 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	<b>Goniometrie a trigonometrie</b> Goniometrické funkce $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku Pythagorova věta Slovní úlohy
<b>3. ročník</b>	



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



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

<b>Kompetence k učení</b>
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
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
- 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
<b>Komunikativní kompetence</b>



- 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 osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.

## ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
<b>1. ročník</b>	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	<b>Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy</b>
- zvládá základní techniku běhů, startů - dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích - ovládá základní pravidla běžeckých závodů - aplikuje základní metodické postupy pro získání vybraných atletických dovedností	<b>Atletika</b> 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	<b>Hry</b> <b>Volejbal</b> - 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 <b>Fotbal – střelba</b> 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



- 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

### **Lyžování (kurz)**

#### Lyžařský výcvik – sjezdové lyžování

- 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

#### Lyžařský výcvik – běžecký

- 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

#### Snowboarding

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



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



<ul style="list-style-type: none"><li>- zvládne uplavat určenou vzdálenost</li><li>- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály</li><li>- ovládá základní záchranu tonoucího</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- poloha těla</li><li>- pohyb nohou (na suchu, ve vodě)</li><li>- pohyb nohou (s deskou/ bez desky)</li><li>- kontrola procvičovaných dovedností</li><li>- pohyb paží (na suchu, ve vodě)</li><li>- pohyb paží (s deskou/ bez desky)</li><li>- kontrola procvičovaných dovedností</li><li>- dýchání (s deskou/ bez desky)</li><li>- souhra, kontrola procvičovaných dovedností</li></ul> <p>Určená vzdálenost plaveckým způsobem kraul Dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- získá znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě</li><li>- popíše označení turistických cest a dopravní značení v naší republice</li><li>- zvládá práci s mapou, orientuje se podle mapy i podle přírodních úkazů</li><li>- absolvuje orientační závod</li><li>- charakterizuje zásady jízdy na kole na veřejné komunikaci</li><li>- dodržuje zásady bezpečnosti a správného chování v silničním provozu při jízdě na kole i při jízdě na kole ve skupině</li><li>- popíše vybavení pro cykloturistiku z hlediska dodržení pravidel silničního provozu</li><li>- ovládá techniku jízdy na kole na vozovce i v terénu</li><li>- zvládá základní údržbu jízdního kola, zásady jízdy na lodi (kánoi, pramici, raftu) a zásady bezpečnosti při sjíždění vodních toků</li><li>- zvládá základní techniku na in-line bruslích</li></ul>	<p><b>Cykloturistika a sporty v přírodě (kurz)</b> Pobyt v přírodě tematicky zaměřený na cykloturistiku:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vybavení pro cykloturistiku</li><li>- bezpečnost při činnosti</li><li>- značení cykloturistických cest, mapy</li><li>- technika jízdy na kole</li><li>- veřejné komunikace, silniční provoz, pravidla silničního provozu (zákon)</li><li>- odborně technické poznatky</li><li>- orientace v přírodním terénu</li><li>- zásady první pomoci</li><li>- péče o přírodní prostředí</li><li>- jízda vpřed, vzad, změna směru, zastavení na in-line bruslích</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní dovednosti funcarvingu a racecarvingu</li><li>- seznámí se s nejnovějšími trendy alpského lyžování</li><li>- osvojí si nenáročné freestylové prvky snowboardingu</li><li>- seznámí se s nejnovějšími trendy snowboardingu</li></ul>	<p><b>Rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz</b> 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
<b>3. ročník</b>	
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	<b>Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy</b>
- 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	<b>Gymnastika</b> 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	<b>Netradiční sporty</b> 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"><li>- zvládne základní pravidla a herní činnosti košíkové</li><li>- zvládne základní pravidla a herní činnost florbalu</li><li>- ovládá základní pravidla a herní činnosti volejbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání</li><li>- ovládá základní pravidla a herní činnosti fotbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání</li><li>- ovládá základní pravidla a herní činnosti košíkové, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání</li><li>- zvládne základní pravidla a herní činnosti plážového volejbalu</li><li>- ovládá základní pravidla a herní činnosti florbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání</li><li>- zvládne základní pravidla a herní činnosti házené</li><li>- organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání</li><li>- zvládne hru podle základních pravidel ve fotbale, volejbalu, košíkové a florbalu</li></ul>	<p><b>Hry</b> <b>Košíková</b> – 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 <b>Florbal</b> – 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 <b>Plážový volejbal</b> – 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 <b>Házená</b> – 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"><li>- ovládá základní prvky sebeobrany a základní pádovou techniku</li><li>- ovládá právní aspekty přiměřené sebeobrany</li></ul>	<p><b>Úpoly</b> Nácvik základní techniky pádů Nácvik základních prvků sebeobrany Právní aspekty přiměřené sebeobrany Jednoduché úpolové hry</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá základní techniky koordinačních, kompenzačních a relaxačních cvičení</li><li>- připraví si jednoduchý kondiční nebo relaxační program</li><li>- uvědomuje si význam pohybových aktivit a relaxace pro tělesné a duševní zdraví jedince</li><li>- podílí se na sledování a vyhodnocování testů tělesné zdatnosti</li></ul>	<p><b>Tělesná cvičení</b> 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:** 29-54-H/01 Cukrář

**Název ŠVP:** Cukrář

**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	<b>Šplh</b> - technika šplhu na tyči, šplh na čas
----------------------------------	--



Název předmětu:	<b>INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE</b>			
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
Komunikační 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
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
<b>Matematické kompetence</b>
- 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
<b>Digitální kompetence</b>
- 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**

<b>Člověk a svět práce</b>
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
<b>1. ročník</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s PC</li><li>- získává správné návyky a praktiky při práci s prostředky IT z ergonomického, bezpečnostního i zdravotního hlediska</li><li>- aktivně používá základní pojmy z ICT</li><li>- pracuje se základními prostředky správy lokálních operačních systémů</li><li>- 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</li><li>- respektuje ochranu vlastnictví informací</li><li>- při tvorbě a úpravách textu respektuje typografická pravidla</li><li>- podle druhu textu používá vhodné způsoby formátování</li><li>- s porozuměním používá různé textové formáty a ovládá konverzi mezi nimi</li><li>- vytváří vhodné prezentace</li><li>- vhodným způsobem využívá nástroje umělé inteligence a LLM pro práci s textem i grafickými formáty, respektuje omezení a rizika AI</li><li>- aplikuje zásady pro správnou tvorbu grafických dokumentů</li><li>- s porozuměním používá různé grafické formáty a ovládá konverzi mezi nimi</li></ul>	<p><b>Základy práce s počítačem</b></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"><li>- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program</li><li>- rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému</li><li>- zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu</li><li>- hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska</li><li>- sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje</li><li>- používá základní programové konstrukce</li></ul>	<p><b>Tvorba, testování a provoz softwaru</b></p> <p><b>Návrh programu</b> 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><b>Tvorba a vývoj programu</b> 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><b>Testování programů</b> Způsoby testování programu Druhy chyb, chybové hlášky</p> <p><b>Běh a provoz</b> Verze programu, instalace a aktualizace programu Hlášení a evidence závad Nápověda a licence programu</p>
<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- vytváří tabulku a upraví její formát</li><li>- importuje a exportuje data</li><li>- vizualizuje data vhodně zvolenými grafy</li><li>- s porozuměním používá různé datové formáty a ovládá konverzi mezi nimi</li></ul>	<p><b>Základy práce s počítačem</b> 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"><li>- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano</li></ul>	<p><b>Digitální technologie</b> <b>Hardware a software</b></p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty</li><li>- rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový</li><li>- popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly</li><li>- rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat</li><li>- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí</li><li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle</li><li>- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna</li><li>- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat</li><li>- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad</li><li>- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, prepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost</li><li>- 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</li><li>- v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole)</li></ul>	<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><b>Počítačové sítě a síťové služby</b></p> <p>Typy, vlastnosti různých sítí, internet věci</p> <p>Principy fungování webu a cloudových služeb</p> <p><b>Bezpečnost v digitálním prostředí</b></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>
<b>3. ročník</b>	



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru</li><li>- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů</li><li>- porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace</li><li>- 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</li><li>- 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</li></ul>	<p><b>Data, informace a modelování</b> 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"><li>- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovná vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru</li><li>- vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání</li><li>- formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém</li><li>- navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů</li><li>- navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek</li><li>- 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</li></ul>	<p><b>Informační systémy</b> <b>Informační systémy</b> Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů Informační systémy využívané v oboru <b>Ukládání a zpracování dat</b> Tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda Řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat <b>Vývoj informačního systému</b> 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.

### 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

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



- 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

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
<b>Člověk a životní prostředí</b>
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.
<b>Člověk a svět práce</b>
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.
<b>Člověk a digitální svět</b>
Žák je veden k tomu, aby získával ekonomická data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a využíval vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů, pro jejich zobrazování a používal dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům.

### ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
<b>2. ročník</b>	
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	<b>Trh</b> 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	<b>Podnikání</b> Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích Podnikatelský záměr



<ul style="list-style-type: none"><li>- člení majetek dlouhodobý a oběžný</li><li>- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li><li>- vypočítá výsledek hospodaření</li></ul>	Zakladatelský rozpočet Zásady daňové evidence Majetek podniku Náklady, výnosy Zisk/ztráta
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- formuluje své profesní cíle, plánuje profesní kariéru podle svých potřeb a schopností</li><li>- seznamuje se s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí</li><li>- vyhledává v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech</li><li>- prezentuje se při jednání s potenciálními zaměstnavateli</li><li>- prakticky se připravuje na jednání s potenciálním zaměstnavatelem</li><li>- seznamuje se se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů</li><li>- seznamuje se s klíčovými pracovními právními předpisy</li><li>- seznamuje se se službami kariérového poradenství a zaměstnanosti</li><li>- vysvětlí náležitosti pracovní smlouvy a dokáže poukázat na případné nezákonnosti v této smlouvě</li><li>- popíše rozvázání pracovního poměru</li></ul>	<b>Trh práce</b> 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"><li>- vypočítá čistou mzdu</li><li>- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění</li></ul>	<b>Mzda</b> Mzda časová a úkolová a jejich výpočet Zdravotní pojištění Sociální pojištění
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li><li>- charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát</li><li>- provede jednoduchý výpočet daní</li><li>- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob</li></ul>	<b>Daně</b> Státní rozpočet Daně a daňová soustava Výpočet daní



<ul style="list-style-type: none"><li>- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění</li><li>- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad</li></ul>	Přiznání k dani Zdravotní pojištění Sociální pojištění Daňové a účetní doklady
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku</li><li>- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory</li><li>- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu</li><li>- charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění</li><li>- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li><li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li></ul>	<b>Finanční vzdělávání</b> Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk Úroková míra, RPSN, úvěrové produkty Pojištění, pojistné produkty Inflace



Název předmětu:	SUROVINY			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2,5	6,5

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení si znalostí o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě.

### Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Žák si průběžně osvojuje znalosti o základních surovinách živočišného i rostlinného původu, polotovarech, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Seznamuje se s jejich výrobou, úpravou, s podmínkami skladování, prodloužováním trvanlivosti a způsobem hodnocení jakosti surovin. Osvojí si hygienické a bezpečnostní předpisy. Seznámí se s fyziologií výživy a výživovými hodnotami potravin a pochopí tak vzájemné souvislosti mezi výživou a zdravím člověka. Žák je veden také k tomu, aby sledoval a získával další poznatky i o nových surovinách s ohledem na moderní trendy ve výživě, odrážející se v cukrářské výrobě.

### 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 využívá taktéž didaktická technika, pomocí níž je vhodně výklad doplněn. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. 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 je zahrnuto ústní i písemné ověřování výsledků vzdělávání žáků, hodnocení seminárních prací a jejich následná prezentace, orientace žáka v novinkách z oblasti surovin cukrářské 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
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu - 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
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
- 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
- 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 zapojování do veřejného života
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data v různých formátech v osobním či profesní komunitě
- volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu

#### 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.

##### Člověka 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 odbornou činnost, byl schopen uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí. Dále je veden k tomu, aby vytvářel



a upravoval digitální obsah v různých formátech, vyjadřoval se za pomoci digitálních prostředků; získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí, kriticky hodnotil získaná data a informace, posuzoval jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost.

## ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
<b>1. roční</b>	
Žák/žákyně: - vyjmenuje suroviny rostlinného a živočišného původu - vysvětlí úkoly potravinářského průmyslu	<b>Výživa a stravování</b> <b>Potravinářská prvovýroba a výroba</b> Zemědělství – suroviny rostlinného a živočišného původu Úkoly potravinářského průmyslu
- charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady - definuje energetickou a biologickou hodnotu látek v potravinách - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka	<b>Živiny</b> Poživatiny – potraviny, pochutiny, nápoje Bílkoviny Tuky Sacharidy Minerální látky Vitamíny Voda
- popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy - uvede mechanické a chemické prostředky trávení - objasní princip trávení a vstřebávání živin včetně vylučování zbytků potravin - vysvětlí princip přeměny látek a energií - definuje pojem výživa - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy, poznatky aplikuje na výživové pyramidě - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě - vysvětlí rozdíl mezi energetickou a biologickou hodnotou potravin	<b>Fyziologie výživy</b> Trávicí soustava – její význam a funkce Výživa a metabolismus Zásady správné výživy Výživová pyramida Výživové hodnoty potravin Druhy výživy Racionální výživa, dietní výživa Alternativní způsob stravování/výživy Diferencovaná výživa Alimentární nákazy



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li><li>- chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa</li><li>- pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin a vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku</li><li>- vyjmenuje zásady diferencované stravy</li><li>- definuje pojem alimentární nákazy</li><li>- ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu</li><li>- uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li><li>- popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin</li></ul>	<b>Suroviny</b> <b>Hodnocení jakosti surovin</b> Jakost potravin Příčiny znehodnocování potravin Zásady správného skladování Konzervace potravin
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje sacharidy</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití cukru v cukrářské výrobě</li><li>- popíše výrobu řepného a třtinového cukru, uvede druhy cukru</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití medu v cukrářské výrobě,</li><li>- uvede druhy a možné vady medu</li><li>- charakterizuje náhradní sladidla, objasní, kdy se v cukrářské výrobě používají</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití náhradních sladidel v cukrářské výrobě</li><li>- charakterizuje javorový sirup, uvede jeho získávání a použití v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Základní cukrářské suroviny</b> <b>Cukry a ostatní sladidla</b> Charakteristika sacharidů – třtinový a řepný cukr Výroba cukru, výroba konečných produktů (druhy cukru) a vlastnosti cukru Použití cukru v cukrářské výrobě Skladování cukru Med – charakteristika, složení medu, druhy medu, vady medu Skladování medu Použití medu v cukrářské výrobě Náhradní sladidla Javorový sirup



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukru a ostatních sladidel</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje obilniny a obiloviny</li><li>- vysvětlí význam pěstování obilovin</li><li>- vyjmenuje jednotlivé druhy obilovin</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití obilovin</li><li>- popíše stavbu a zpracování obilovin</li><li>- popíše výrobu mouky</li><li>- smyslově rozpozná jednotlivé druhy a kvalitu mouky</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování mouky</li><li>- vyjmenuje živočišné škůdce mouky</li></ul>	<b>Obiloviny</b> Charakteristika obilovin Druhy a pěstování obilovin Stavba obilovin Zpracování obilovin Použití obilovin Mouka Výroba mouky Druhy mouky a její složení Kvality mouky Použití mouky a její skladování Vady mouky a její škůdci
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje škroby</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití škrobů</li><li>- popíše výrobu</li><li>- vyjmenuje výrobky ze škrobů</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování škrobů</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití škrobového sirupu</li><li>- popíše výrobu škrobového sirupu</li><li>- objasní použití škrobového sirupu v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Škroby</b> Charakteristika škrobů Druhy škrobů Výroba škrobů Vlastnosti škrobů Použití škrobů Výrobky ze škrobů Skladování škrobů Škrobový sirup
<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje vejce</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití vajec v cukrářské výrobě</li><li>- třídění a označování vajec</li><li>- znázorní a popíše stavbu vajec na daném modelu</li></ul>	<b>Suroviny</b> <b>Základní cukrářské suroviny</b> <b>Vejce</b> Charakteristika vajec Stavba vajec a jejich chemické složení



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování vajec</li><li>- objasní vliv kvality vajec na jakost cukrářských výrobků</li><li>- dodržuje hygienu vajec</li><li>- popíše vady vajec</li></ul>	Konzumní druhy vajec a jejich označení Vlastnosti celých skořápkových vajec Skladování skořápkových vajec Konzervování vajec, vaječná melanž Použití vajec a vaječné hmoty Hygienu vajec Vady vajec
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje mléko z hlediska zdravé výživy</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití mléka</li><li>- vysvětlí kontrolu jakosti mléka a jeho ošetření</li><li>- vyjmenuje druhy mléka</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování mléka</li><li>- rozlišuje jednotlivé druhy mléčných výrobků, popíše jejich charakteristiku a výrobu</li><li>- popíše konzervování mléčných výrobků</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování smetany, tvarohu, sýrů a fermentovaných mléčných výrobků</li></ul>	<b>Mléko</b> Charakteristika mléka Složení mléka Jakost mléka, mlékárenská úprava mléka Tržní druhy mléka Konzervace mléka – sušení, kondenzování Použití mléka a jeho skladování <b>Mléčné výrobky</b> Smetana – charakteristika, složení, druhy, vlastnosti 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 cukrářské výrobě Fermentované (kysané) mléčné výrobky – jogurty, kysaná mléka
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje tuky</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití tuků rostlinných, živočišných a upravených</li><li>- popíše žluknutí tuku</li><li>- rozlišuje jednotlivé druhy tuků, popíše jejich výrobu</li><li>- objasní hlavní význam tuků v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Tuky</b> Charakteristika tuků, jejich složení Vady tuků, skladování tuků Rostlinné oleje – výroba, vlastnosti, druhy a použití olejů, skladování Tuhé rostlinné oleje – charakteristika, druhy, výroba, použití Živočišné tuky – máslo, sádlo, lůj, rybí tuk



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování tuků rostlinných, živočišných a upravených</li></ul>	Máslo – výroba, druhy, složení, vady, konzervace, použití másla, skladování Upravené tuky – druhy, použití v cukrářské výrobě, skladování Ztužený potravní tuk – výroba, vlastnosti Emulgované tuky – výroba, vlastnosti
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití ovoce</li><li>- vyjmenuje jednotlivé druhy ovoce</li><li>- popíše způsoby konzervace ovoce</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování ovoce a ovocných výrobků</li><li>- rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky</li><li>- uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce</li></ul>	<b>Ovoce a ovocné výrobky</b> Charakteristika ovoce, chemické složení ovoce Rozdělení ovoce – ovoce mírného pásma, jižní a exotické, charakteristika druhů ovoce Zelenina s vlastnostmi ovoce Konzervace ovoce Ovocné výrobky Použití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské výrobě Skladování ovoce a ovocných výrobků
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje jádroviny a olejnatá semena</li><li>- vyjmenuje jednotlivé druhy jádrovin a olejnatých semen</li><li>- složení, vlastnosti a použití jádrovin a olejnatých semen</li><li>- popíše způsoby úprav jádrovin</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování jádrovin a olejnatých semen</li></ul>	<b>Jádroviny a olejnatá semena</b> Charakteristika jádrovin a olejnatých semen Druhy jádrovin Složení jádrovin Úprava jádrovin Druhy olejnatých semen – chemické složení, úprava před použitím Skladování jádrovin a olejnatých semen Použití jádrovin a olejnatých semen v cukrářské výrobě
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití kaka, základní kakaové hmoty a čokolády</li><li>- popíše zpracování kakaových bobů</li><li>- popíše výrobu základní kakaové hmoty, kakaového prášku a čokolády</li><li>- vyjmenuje jednotlivé druhy čokolády</li></ul>	<b>Suroviny</b> <b>Základní cukrářské suroviny</b> <b>Kakao a čokoláda</b> Charakteristika a druhy kakaových bobů Zpracování kakaových bobů Výroba základní kakaové hmoty



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady použití čokolády a čokoládových výrobků v cukrářské výrobě</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování kakaa, čokolády a čokoládových výrobků</li></ul>	Výroba kakaového prášku Výroba čokolády a její druhy Použití kakaa, čokolády a čokoládových výrobků v cukrářské výrobě Skladování kakaa, čokolády a čokoládových výrobků
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje pochutiny</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití pochutin</li><li>- definuje výraz „pochutiny povzbudivé“</li><li>- prokazuje znalost o původu, pěstování a zpracování kávy a čaje a způsobech jejich využití v cukrářské výrobě</li><li>- vysvětlí význam koření ve výživě a cukrářské výrobě</li><li>- vyjmenuje ostatní pochutiny a uvede příklady jejich použití v cukrářské výrobě</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování jednotlivých pochutin</li></ul>	<b>Pochutiny</b> Charakteristika pochutin Povzbudivé pochutiny Káva – druhy, zpracování, složení, použití, skladování Čaj – výroba, druhy, použití, skladování Koření – charakteristika, rozdělení, druhy, vady, skladování, využití v cukrářské výrobě Ostatní pochutiny – aromata, ocet, sůl
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití nápojů</li><li>- charakterizuje a rozdělí nápoje</li><li>- orientuje se v jednotlivých druzích nealkoholických nápojů</li><li>- rozliší jednotlivé druhy alkoholických nápojů</li><li>- uvede příklady použití alkoholických nápojů v cukrářské výrobě</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování nápojů</li></ul>	<b>Nápoje</b> Charakteristika a rozdělení nápojů Nealkoholické nápoje – minerální vody, limonády, ovocné nápoje Alkoholické nápoje – pivo, víno, lihoviny Použití alkoholických nápojů v cukrářské výrobě
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje želírovací látky a uvede jejich společné vlastnosti</li><li>- rozliší jednotlivé druhy želírovacích látek</li><li>- uvede příklady použití želírovacích látek v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Želírovací látky</b> Charakteristika želírovacích látek Agar – agar Pektiny Želatina, tragant Algináty Použití želírovacích látek v cukrářské výrobě
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí způsoby kypření a jejich využití v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Kypřicí prostředky</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje kypřicí prostředky a vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků</li><li>- uvede chemické složení, vlastnosti a použití biologických a chemických kypřících prostředků</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování kypřících prostředků</li></ul>	<p>Druhy kypření Droždí – charakteristika, výroba, druhy, skladování, vady droždí Chemické kypřicí prostředky – kypřicí prášek do pečiva, amonium, soda bikarbona</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků</li><li>- orientuje se v jednotlivých druzích surovinových směsí a popíše jejich využití v cukrářské výrobě</li><li>- vysvětlí přednosti vyplývající z použití sypkých směsí</li></ul>	<p><b>Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků</b> Význam používání surovinových směsí, pomocných látek a zlepšujících přípravků Rychlošlehačí přípravky Moučné směsi Směsi na výrobu náplní, krémů, ozdob a polev Zmrzlinové směsi Stabilizátory Emulgátory Zušlechťující přípravky Extrudované výrobky</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje přídatné látky a jejich použití v cukrářské výrobě</li></ul>	<p><b>Přídatné látky</b> Význam a použití přídatných látek v cukrářské výrobě Kategorie přídatných látek</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení</li><li>- rozděluje obaly podle různých hledisek</li><li>- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky</li><li>- popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků</li></ul>	<p><b>Obalové materiály a balicí technika</b> Význam balení v cukrářské výrobě Druhy obalů, použití obalových materiálů v cukrářské výrobě Balicí zařízení Použití obalů</p>



Název předmětu:	TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	3	2,5	3	8,5

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům soubor vědomostí a dovedností týkající se konkrétních technologických postupů při výrobě cukrářských výrobků. Žáci získají znalosti i dovednosti dekorativního umění potřebného pro dohotovení cukrářských výrobků. Jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.

### 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 v cukrářské výrobě. Získá znalosti o výběru, správné úpravě a přípravě surovin. Osvojí si výrobu cukrářských výrobků z těst, z hmot, přípravu a výrobu náplní a polev, dále také výrobu a druhy čajového i pařížského pečiva, smetanových a speciálních výrobků. Značnou pozornost věnuje přípravě restauračních moučníků, kynutých těst, zmrzlin a dietním výrobkům. Zná druhy a jejich receptury. Vedle klasických technologických postupů se seznámí i s moderními formami práce a s novými výrobními postupy. Žák dále rozpozná a popíše vady výrobků a jejich příčiny. Umí ohodnotit jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a uvědomuje si význam dodržování hygieny výroby. 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. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, 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. Využívá se také samostatná práce žáků – seminární práce vytvořená formou prezentace v PowerPointu. Při výuce je využívána řada učebních pomůcek a didaktická technika (odborná literatura, normy, ukázky výrobků, schémata, ale i vhodné informační zdroje). Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka 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, dále hodnocení i samostatné plnění svěřených úkolů, seminárních prací, orientace žáka v moderních trendech cukrářské výroby, aktivita žáka jeho samostatnost a znalost odborné terminologie.

### 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 - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsoby 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 a vědomosti nabyté dříve
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- 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 - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- 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



<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání</li><li>- uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám</li></ul>
<b>Matematické kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- správně používá a převádí běžné jednotky</li><li>- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li></ul>
<b>Digitální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- 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</li><li>- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části</li><li>- 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</li></ul>

### Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li><li>- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace</li><li>- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)</li><li>- vybere pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky</li><li>- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru</li><li>- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem</li></ul>
---

### Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

<b>Občan v demokratické společnosti</b>
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
<b>Člověka životní prostředí</b>



Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
<b>Člověk a svět práce</b>
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.
<b>Člověk a digitální svět</b>
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
<b>1. ročník</b>	
Žák/žákyně - vysvětlí význam hygieny, sanitace a bezpečnostních předpisů - charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu - popíše systém kritických bodů HACCP - určí kritické body výroby konkrétního výrobku - uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami - popíše příčiny vzniku úrazů na pracovišti	<b>Hygiena</b> Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě Druhy skladů Systém kritických bodů – HACCP Hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci
- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě	<b>Platné předpisy v potravinářském průmyslu</b>
- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby - provede technologické výpočty - popíše výpočet směrné výtěžnosti	<b>Rámcové technologické postupy (RTP)</b> Pojem a význam RTP Přepočty a úprava RTP cukrářské výroby Výpočet směrné výtěžnosti
- vysvětlí zásady při vaření a tavení cukru - popíše způsoby určování koncentrace cukerných rozvarů	<b>Úprava cukru vařením</b> Vaření cukerných rozvarů



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede druhy cukerných rozvarů</li><li>- popíše výrobu jednotlivých cukerných hmot a rozvarů</li><li>- uvede použití cukerných hmot a rozvarů v cukrářské výrobě</li><li>- uvede vady cukerných hmot</li></ul>	Určování koncentrace cukerných rozvarů Jednotlivé vazy cukerných roztoků Cukerné hmoty Použití cukerných hmot a rozvarů Vady cukerných hmot
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizujte náplně a jejich rozdělení</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní</li><li>- zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li><li>- uvede použití jednotlivých náplní</li><li>- objasní příčiny vad náplní a zvolí vhodný způsob jejich napravení</li></ul>	<b>Příprava náplní</b> Charakteristika a význam náplní Trvanlivé náplně Méně trvanlivé náplně Ochucování máslových krémů Náplně pro rychlou spotřebu Náplně na pečení Vady náplní
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše význam a rozdělení polev</li><li>- určí použití polev při dohotovení cukrářských výrobků</li><li>- vysvětlí vlastnosti jednotlivých druhů polev</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev</li><li>- uvede zásady pro práci s čokoládovými polevami</li><li>- uvede vady polev a jejich příčiny</li></ul>	<b>Příprava polev</b> Charakteristika a význam polev Cukrové polevy Vady cukrové vařené polevy Fondánové polevy Vady fondánových polev Čokoládové polevy Vady čokoládových polev Agarové, želé a pektinové polevy
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje pevná tuková těsta</li><li>- popíše výběr a úpravu jednotlivých surovin před jejich zpracováním</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů pevných tukových těst</li><li>- popíše tvarování a pečení těst</li><li>- vyjmenuje druhy výrobků</li><li>- popíše výrobu a dohotovení výrobků z pevných tukových těst</li><li>- uvede jednotlivé vady při výrobě těst a vysvětlí jejich příčiny</li></ul>	<b>Příprava základních druhů cukrářských těst</b> <b>Pevná tuková těsta</b> Charakteristika pevných tukových těst Výběr a úprava surovin Rozdělení pevných tukových těst Zadělávání a tvarování pevných tukových těst Pečení výrobků z pevných tukových těst



	<p><b>Linecká těsta</b> – kokosové, kakaové Výrobky z lineckých těst Vady lineckých těst</p> <p><b>Vaflové těsto</b> Výrobky z vaflového těsta</p> <p><b>Křehké těsto</b> Výrobky z křehkého těsta Pasta Frolla per crostate</p> <p><b>Slané a sýrové těsto</b> Výrobky ze slané a sýrového těsta Vady slaných a sýrových těst a výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí charakteristiku třeňého lineckého těsta</li><li>- popíše výběr a úpravu jednotlivých surovin před zpracováním</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů třeňých lineckých těst</li><li>- popíše tvarování a pečení korpusů</li><li>- popíše výrobu a dohotovení výrobků z třeňých lineckých těst</li><li>- uvede jednotlivé vady při výrobě těst a vysvětlí jejich příčiny</li></ul>	<p><b>Třeňá linecká těsta</b> Charakteristika třeňého lineckého těsta Výběr a úprava surovin Zadělávání a tvarování třeňých lineckých těst Pečení třeňých lineckých těst Rozdělení třeňých lineckých těst Výrobky z třeňých lineckých těst Vady třeňých lineckých těst</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- objasní význam pečiva</li><li>- vysvětlí rozdíly mezi čajovým a pařížským pečivem</li><li>- vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy čajového a pařížského pečiva</li><li>- určí druhy těst, náplní a polev při přípravě pečiva</li></ul>	<p><b>Čajové a pařížské pečivo</b> Charakteristika čajového a pařížského pečiva Druhy čajového a pařížského pečiva Výrobky z lineckého těsta Výrobky z vaflového těsta Výrobky z třeňých lineckých těst Výrobky z pařížského pečiva</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje pálenou hmotu</li><li>- objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li></ul>	<p><b>Pálená hmota</b> Charakteristika pálené hmoty Úprava a příprava surovin před zpracováním</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí a popíše technologický postup výroby</li><li>- objasní význam používání nových přípravků při výrobě</li><li>- vyjmenuje druhy tvarování a pečení korpusů včetně změn probíhajících při pečení</li><li>- popíše výrobu jednotlivých výrobků a jejich dohotovení</li><li>- uvede jednotlivé vady při výrobě pálené hmoty a vysvětlí jejich příčiny</li></ul>	<p>Příprava pálené hmoty Použití nových přípravku pro výrobu Tvarování pálené hmoty Pečení a skladování korpusů Výrobky z pálené hmoty Bigné mignon dolci e salati Složení a příprava náplní do výrobků z pálené hmoty Vady výrobků z pálené hmoty</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje perníkové těsto</li><li>- zvolí a upraví druhy surovin</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst – medového a perníkového těsta</li><li>- objasní význam inverze a neutralizace</li><li>- vysvětlí odležení těsta</li><li>- popíše způsoby tvarování a pečení perníkových těst</li><li>- popíše výrobu a dohotovení jednotlivých výrobků</li><li>- uvede jednotlivé vady při výrobě perníkového těsta a vysvětlí jejich příčiny</li></ul>	<p><b>Perníkové těsto</b> Charakteristika perníkového těsta Úprava a příprava surovin před zpracováním Příprava a zadělávání těsta – inverze a neutralizace Odležení těsta Úprava těsta k pečení Tvarování a pečení perníkového těsta Konečná úprava pečených výrobků Vady korpusů a jejich příčiny Výrobky z perníkového těsta</p>
<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje listové těsto</li><li>- popíše výběr a úpravu jednotlivých surovin před zpracováním</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst – listového těsta</li><li>- objasní podmínky pro bobtnání lepku</li><li>- popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek</li><li>- popíše druhy tvarování výrobků</li><li>- popíše způsob pečení výrobků</li><li>- popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst v cukrářské výrobě</li><li>- popíše výrobní postup jednotlivých výrobků včetně jejich dohotovení</li></ul>	<p><b>Listové těsto</b> Charakteristika listového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu listového těsta Hydratace a bobtnání Výroba listového těsta Technologický postup při ruční výrobě listového těsta Technologický postup při strojní výrobě listového těsta Tvarování výrobků listového těsta Pečení výrobků z listového těsta Vady výrobků z listového těsta</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí vady těst, korpusů a jejich příčiny</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozliší různé druhy koloidních roztoků</li><li>- objasní hlavní činitele, které se podílejí na vzniku pěny</li><li>- charakterizuje zásady, které ovlivňují šlehatelnost pěn</li><li>- vysvětlí důležité změny, ke kterým dochází při tepelné úpravě pěny</li></ul>	<b>Koloidy</b> Koloidní roztoky Pěna
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje sortiment šlehaných hmot</li><li>- uvede jejich význam</li><li>- popíše rozdělení šlehaných hmot</li><li>- popíše výběr a úpravu jednotlivých surovin před jejich zpracováním</li><li>- popíše běžné stroje a zařízení na přípravu hmot v cukrářské výrobě</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot</li><li>- uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě</li><li>- vysvětlí způsoby tvarování</li><li>- vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li><li>- popíše příčiny a možnosti napravení vad</li><li>- vyjmenuje a popíše výrobu jednotlivých výrobků a jejich dohotovení</li></ul>	<b>Příprava základních druhů cukrářských hmot</b> <b>Šlehané hmoty</b> Charakteristika a rozdělení šlehaných hmot Výběr a úprava surovin šlehaných hmot <b>Lehké šlehané hmoty</b> Technická zařízení na výrobu lehkých šlehaných hmot Pečení výrobků z lehkých šlehaných hmot Vady lehké šlehané hmoty Korpusy a výrobky z lehkých šlehaných hmot Italské piškoty Savoiard <b>Nahříváné šlehané hmoty</b> Kategorie korpusů z nahříváných šlehaných hmot Výrobní postup nahříváných šlehaných hmot Tvarování a pečení nahříváných šlehaných hmot Vady korpusů z nahříváných šlehaných hmot Výrobky z nahříváných šlehaných hmot – dortové korpusy Výrobky z nahříváných šlehaných hmot – roládové pláty <b>Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí</b> Charakteristika, příprava, tvarování, pečení, vady Výrobky ze šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí <b>Těžké šlehané hmoty</b> Charakteristika, rozdělení, příprava, tvarování, pečení, vady Výrobky z těžkých šlehaných hmot <b>Speciální šlehané hmoty</b> Charakteristika, druhy, příprava, tvarování, pečení, vady



	Výrobky ze speciální šlehané hmoty
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje třené hmoty a výrobky</li><li>- vyjmenuje suroviny pro přípravu třených hmot a jejich úpravu před zpracováním</li><li>- popíše postupy výroby třené hmoty</li><li>- popíše způsoby tvarování a pečení jednotlivých výrobků</li><li>- objasní příčiny vzniku vad třených hmot</li></ul>	<b>Třené hmoty</b> Charakteristika třených hmot Výběr a úprava surovin pro výrobu třených hmot Výrobní postup třených hmot Tvarování a pečení třených hmot Výrobky z třených hmot Použití RP při výrobě třených hmot Vady třených hmot
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje a rozdělí jádrové hmoty</li><li>- uvede vhodné suroviny pro přípravu jádrových hmot a jejich úpravu před zpracováním</li><li>- popíše postupy výroby jádrových hmot</li><li>- rozliší hlavní rozdíly v přípravě, tvarování a pečení jádrových hmot</li><li>- vysvětlí příčiny vad jádrových hmot a popíše vhodný způsob jejich napravení</li><li>- vyjmenuje a popíše výrobu jednotlivých výrobků</li></ul>	<b>Jádrové hmoty</b> Charakteristika a rozdělení jádrových hmot Výběr a úprava surovin pro výrobu jádrových hmot Příprava, tvarování, pečení jádrových hmot Druhy jádrových hmot Výrobky z jádrových hmot – jádrové výrobky plněné Jádrové čajové pečivo Jádrové výrobky kombinované s lineckým těstem Marokánky
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje smetanové náplně a výrobky</li><li>- objasní rozdíly mezi živočišnou a rostlinnou smetanou</li><li>- vysvětlí podmínky šlehatelnosti smetany</li><li>- rozliší a popíše jednotlivé výrobní postupy vařených a nevařených smetanových náplní</li><li>- uvede nové druhy surovin k přípravě a stabilizaci smetanových náplní</li><li>- vyjmenuje a popíše výrobu a složení jednotlivých smetanových výrobků</li><li>- vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby</li></ul>	<b>Smetanové výrobky a náplně</b> Charakteristika smetanových výrobků Druhy smetany Šlehání smetany Druhy smetanových náplní – vařené, nevařené Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní, vady Smetanové výrobky Technologie základních druhů cukrářských výrobků Smetanový dort



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam ozdob při estetickém ztvárnění cukrářských výrobků</li><li>- vyjmenuje jednotlivé druhy ozdob</li><li>- popíše technologický postup při výrobě ozdob</li><li>- uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění</li><li>- vyjmenuje druhy pomůcek pro modelování</li><li>- vysvětlí použití ozdob</li></ul>	<p><b>Ozdoby a příprava modelovacích hmot</b> Význam zdobení cukrářských výrobků Rozdělení ozdob Ozdoby z modelovacích hmot Ozdoby z karamelu Ozdoby z griliážové hmoty Ozdoby z bílkové glazury Ozdoby z máslového krému Ozdoby z čokolády Ozdoby z jádovin Ozdoby z ovoce Ozdoby z pečených hmot Ozdoby z cukrovinkářského průmyslu Ozdoby sypané přes šablony Ozdoby z jedlých květů Pomůcky potřebné k modelování Dohotovování cukrářských výrobků</p>
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje kynuté těsto</li><li>- popíše výběr a úpravu surovin před zpracováním</li><li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst – kynutého těsta</li><li>- objasní pojmy kynutí a přetučování</li><li>- zdůvodní biochemické procesy probíhající v těstě</li><li>- popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů</li><li>- popíše způsoby tvarování a pečení kynutého těsta</li><li>- objasní vady těst a výrobků a jejich příčiny s možností napravení</li><li>- uvede a popíše druhy hotových výrobků z kynutého těsta</li><li>- rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku</li></ul>	<p><b>Kynuté těsto</b> Charakteristika kynutého těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu kynutého těsta Výrobní postup kynutého těsta – na zaráz, na kvásek Stroje a zařízení v cukrářské výrobě Druhy kynutého těsta Příprava a zrání kvásku, mísení, tvarování a pečení výrobků z kynutého těsta Výrobky z kynutých těst Vady výrobků a jejich příčiny</p> <p><b>Plundrové těsto</b></p>



	Charakteristika plundrového těsta Pečení cukrářských výrobků Výrobky plundrového těsta
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby</li><li>- popíše význam restauračních moučníků z hlediska správné výživy</li><li>- uvede druhy technologických příprav restauračních moučníků</li><li>- rozdělí a vyjmenuje restaurační moučníky</li><li>- uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li><li>- uvede typy úprav a dohotovení jednotlivých moučníků</li></ul>	<b>Restaurační moučníky</b> Charakteristika restauračních moučníků Technologické postupy při přípravě restauračních moučníků Rozdělení restauračních moučníků Výroba restauračních moučníků Moučníky vařené Moučníky pečené (i na pánvi) Moučníky smažené Moučníky ovocné Moučníky speciální Tiramisu Melinda Moučníky slané a sýrové
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje oplatky</li><li>- vyjmenuje a popíše druhy a úpravu surovin před zpracováním</li><li>- popíše výrobu oplatek, pečení a dohotovení</li><li>- uvede a vysvětlí použití jednotlivých oplatek</li></ul>	<b>Oplatky</b> Charakteristika oplatek Výběr a úprava surovin pro výrobu oplatek Výroba oplatek – příprava oplatkového těsta, pečení, konečná úprava Oplatky bílé a hnědé
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje speciální výrobky</li><li>- vysvětlí a popíše jejich rozdělení</li><li>- uvede a popíše výrobní postupy jednotlivých výrobků</li><li>- objasní tvarování a dohotovení speciálních výrobků</li></ul>	<b>Speciální výrobky</b> Charakteristika speciálních výrobků Rozdělení speciálních výrobků Výrobky charakteru orientálních cukrovinek Jemné smetanové výrobky Ostatní nepečené výrobky
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje zmrzliny</li><li>- zvolí vhodné suroviny a úpravu před zpracováním</li></ul>	<b>Zmrzliny</b> Charakteristika a rozdělení zmrzlin



<ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje hygienické předpisy při výrobě a prodeji zmrzliny</li><li>- objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržením hygienických předpisů</li><li>- objasní příčiny vzniku vad</li><li>- vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe</li><li>- charakterizuje zmrzlinové výrobky</li></ul>	<p>Jakost zmrzlin Výběr a úprava surovin pro výrobu zmrzlin Předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin Rozdělení zmrzlin Výroba zmrzlin – zmrzliny připravované ze základních surovin, zmrzliny z tekutých směsí, zmrzliny připravované z práškových směsí Vady zmrzlin Zmrzlinové výrobky Zmrzlinové speciality Mražené krémy</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje zásady pro výrobu dietních výrobků</li><li>- uvede jednotlivé druhy diet</li><li>- vyjmenuje jednotlivé Dia výrobky</li><li>- popíše výrobní postup jednotlivých Dia výrobků včetně jejich dohotovení</li><li>- zdůvodní, komu je určena bezlepková dieta a jak jsou označovány bezlepkové výrobky</li><li>- vyjmenuje výrobky vhodné pro redukční dietu</li><li>- objasní, co je žlučnicková dieta</li><li>- zvolí vhodné suroviny pro přípravu žaludeční diety</li></ul>	<p><b>Dietní výrobky</b> Zásady pro výrobu dietních výrobků Výrobky pro diabetiky Výrobky pro bezlepkovou dietu Výrobky pro redukční dietu Výrobky vhodné pro žlučnickovou dietu Výrobky vhodné pro žaludeční dietu</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- objasní význam dodržování jakosti cukrářských výrobků</li><li>- uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků</li><li>- charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci odstranění</li><li>- objasní systém kontroly kritických bodů</li></ul>	<p><b>Hodnocení jakosti výrobků</b> Význam hodnocení jakosti výrobků Hodnocení jakosti výrobků Kontrola jakosti cukrářských výrobků Vady cukrářských výrobků Systém kontroly kritických bodů</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení</li></ul>	<p><b>Balení, skladování a trvanlivost výrobků</b> Obalové materiály a balicí technika Uchování, skladování a trvanlivost cukrářských výrobků</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky</li><li>- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků</li><li>- popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků</li><li>- vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků</li><li>- uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici</li><li>- vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků</li></ul>	<p>Zařízení pro skladování výrobků Zásady prodeje cukrářských výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí pojem racionalizace cukrářské výroby</li><li>- vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí</li><li>- uvede látky zlepšující výživnou hodnotu výrobků</li><li>- zvolí způsob, jak lze obohacovat výživnou hodnotu výrobků</li></ul>	<p><b>Nové technologie v cukrářské výrobě</b> Racionalizace výroby Zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě Látky zlepšující výživnou hodnotu výrobků Práškové přípravky</p>



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

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je seznámit žáka s dekorativním uměním a rozvoj jeho estetického citění potřebného ke zdobení cukrářských výrobků.

### Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Učivo je rozděleno do čtyř tematických celků a vychází od nácvičku jednotahových linií volnou rukou, přes nácvik písma, prvky zdobení, dělení a zdobení jednotlivých ploch. Hlavním úkolem předmětu je příprava žáka tak, aby si osvoji dovednosti kreslení a jeho techniky pro zpracování návrhu slavnostního výrobku, tak aby použil kreativní prvky zdobení a materiálu. Žák se také zabývá základy kresby různých motivů, zdobením složitých tvarů i patrových dortů, které vypracovává k praktickým závěrečným zkouškám podle zadání samostatné odborné práce (SOP). Vytváří cukrářské výrobky podle vlastní představivosti, vkusně, čistě, barevně sladěné a vyjadřuje tak ozdobou účel výrobku.

### Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva, kdy učitel vysvětlí postup při provádění náčrtů. Žák je veden k samostatné práci, kdy nacvičuje jednoduché linie, aby si uvolnil ruku pro náročné dekorace, dekorativní ozdoby a pro nácvik jednotlivých písmen k tvorbě nadpisů a vizitek. Při tvorbě uplatňuje také smysl pro harmonii barev. Získané dovednosti zpracovává v SOP, která je součástí praktické závěrečné zkoušky. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích.

### Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuta klasifikace úrovně zvládnutí odborných dovedností v rámci odborného kreslení. Součástí celkového hodnocení je samostatná práce žáka, schopnost spolupracovat a pracovat v týmu.



### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - vyhledává a zpracovává informace - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
Kompetence k řešení problémů
- 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)
Komunikativní kompetence
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje - snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
Personální a sociální kompetence
- 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 - 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 - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
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



### Matematické kompetence

- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využívat pro dané řešení
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru

### 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
- vytváří 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 (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
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

### Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

#### Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby si osvojil principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a věděl, jak zacházet s odpady a jakým způsobem je třídit a recyklovat.

#### Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě a byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

#### Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl schopen při tvořivých činnostech využívat potenciál, který nabízejí digitální media, aby při digitální tvorbě uplatňoval estetická kritéria, aby využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci i k naplnění svých potřeb, aby využíval digitální technologii k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, navrhoval taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy a technologie; vytvářel a upravoval digitální obsah v různých formátech, vyjadřoval se za pomoci digitálních prostředků.



## ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
<b>2. ročník</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií</li><li>- pracuje s ornamentálními ozdobnými prvky a používá je při sestavování ozdobných pásků na dezerty a pralinky</li><li>- při sestavování pásku dodržuje základní tvar po dobu kreslení</li><li>- vybere tematiku k různým příležitostem</li><li>- vyjádří ozdobou účel výrobku</li></ul>	<p><b>Nácvik jednotahových linií volnou rukou</b></p> <p>Vodorovné, svislé a šikmé linie Ozdobné motivy – příprava šablony Ornamenty na dezerty a pralinky Sestavování ozdobných pásků a ozdobných motivů Jednoduché, květinové vzory Ozdobné pásy široké, vánoční, svatební motivy Ozdobné pásy z listů, kreslení listů Příprava ozdobného pásku na dort Kreslení květin, vánoční, jarní a velikonoční motivy na dorty Zdobení perníčků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- zvládá techniku hůlkového a plošného písma</li><li>- zvládá nácvik psacího písma</li><li>- zvládá procvičování písma v zaobleném tvaru</li><li>- dodržuje stejnou velikost a tloušťku číslic</li><li>- zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku</li><li>- rozvrhne plochu výrobku a navrhne správné umístění vizitky</li></ul>	<p><b>Nácvik písma</b></p> <p>Hůlkové písmo Psací písmo Písmo v zaobleném tvaru Číslice Vizitky</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá jednoduché prvky zdobení ke svátečním příležitostem</li><li>- zvolí vhodné barvy pro jednoduché stylizované ozdoby</li><li>- zvolí výraznější barvy pro vytvoření figurální kresby</li><li>- ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků</li></ul>	<p><b>Prvky zdobení</b></p> <p>Tvorba zvířat, věcí, květin Kreslení hlav pohádkových postav Figura – hlava</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá princip symetrického a asymetr. dělení kruhových ploch</li><li>- ovládá dělení a zdobení čtvercových ploch</li><li>- ovládá zdobení tematických dortů symetricky i asymetricky</li><li>- navrhne vkusné zdobení dortů složitých tvarů</li></ul>	<p><b>Dělení a zdobení jednotlivých ploch</b></p> <p>Kruhové plochy (symetrické) a (asymetrické) Čtvercové plochy Tematické dorty symetrické a asymetrické zdobení</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- navrhuje sestavení pater dortů a rozvržení ozdobných ornamentů</li><li>- dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné</li><li>- prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků</li><li>- navrhne výrobek podle vlastní představivosti</li></ul>	Zdobené dortů složitými tvary Patrové dorty – kulaté, čtvercové a polštářové tvary Rozvržení ozdobných částí na patrové dorty Kreslení návrhů patrových dortů tužkou, sáčkem, štětcem
--	--



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

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákovi ucelený přehled o strojích a zařízeních, které se používají v cukrářské výrobě. Získat znalosti o obsluze, seřizování, základní údržbě strojů a zařízení.

### Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Technická a technologická příprava. Učivo navazuje na jednotlivé tematické celky v předmětu technologie. Žák se seznámí s funkcemi, ovládním, seřizováním a běžnou údržbou strojů, zařízení a výrobních linek, s jejich využitím v cukrářské výrobě. Důraz je kladen na dodržování technologické kázně a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

### Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. a 2. ročníku. Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých pomůcek a didaktické techniky. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka 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 a ústního zkoušení. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení



Žák/žákyně
<ul style="list-style-type: none"><li>- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí</li><li>- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li></ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit</li><li>- využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve</li><li>- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li></ul>
<b>Komunikativní kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li><li>- snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li><li>- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku</li><li>- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí</li><li>- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li><li>- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly</li></ul>
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li><li>- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje</li></ul>
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání</li><li>- uvědomuje si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li></ul>
<b>Matematické kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích</li></ul>
<b>Digitální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů, 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</li></ul>



- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků

### 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
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení

### Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

#### Občan v demokratické společnosti

Žák podle svých schopností a možností dodržuje zákony a respektuje práva a osobnost druhých.

#### Člověk a svět práce

Žák se podle svých schopností a možností dokáže prosadit na trhu práce i v osobním životě.

#### 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 a 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
<b>1. ročník</b>	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li><li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li><li>- uvede nejčastější příčiny úrazu a jejich prevenci</li><li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li><li>- dodržuje pravidla ochrany zdraví při práci</li></ul>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> Bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářském provozu Přehled nejčastějších úrazů – mechanické úrazy, úrazy způsobené ohněm, chemickými látkami a elektrickým proudem Hygiena práce



<ul style="list-style-type: none"><li>- objasní podmínky skladování surovin</li><li>- zvolí nejvhodnější způsoby dopravy pro danou surovinu</li><li>- popíše mechanizaci ve skladu</li><li>- ovládá způsoby manipulace se surovinami</li><li>- vysvětlí význam a princip funkce prosévacích strojů</li><li>- rozpozná jednotlivé druhy vah</li><li>- popíše praktické použití vah</li></ul>	<b>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</b> Skladování surovin Doprava surovin Mechanická dopravní zařízení Prosévací stroje Váhy
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam a princip funkce, hnětačů, šlehačů, mixerů, třecích strojů a tabulovacích strojů</li><li>- objasní jejich využití v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot</b> Hnětače Šlehače, přídatná zařízení ke šlehacím strojům Mixery Třecí stroje Tabulovací stroj
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje zařízení pro tepelnou úpravu a jejich využití v cukrářské výrobě</li><li>- objasní jejich význam a princip funkce</li></ul>	<b>Zařízení pro tepelnou úpravu</b> Varná zařízení Smažicí zařízení Elektrické trouby a konvektomaty Periodické pece Kontinuální pece
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků</li><li>- objasní jejich využití v cukrářské výrobě</li><li>- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití</li><li>- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití</li><li>- vysvětlí využití balicí techniky</li><li>- popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků</li><li>- vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků</li><li>- uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici</li></ul>	<b>Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků</b> Potahovací stroje Mazací stroje Balicí stroje
<b>2. ročník</b>	



<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení na zpracování těst a hmot</li><li>- objasní jejich využití v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Stroje a zařízení na zpracování těst a hmot</b> Dělicí a tužicí stroje Odřezávací stroje Trezírovací stroje Roztírač plátů na šlehané hmoty Dávkovací a plnicí stroje Rozvalovací stroje Tvarovací stroje
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam používání chladicích látek</li><li>- uvede druhy chlazení</li><li>- vysvětlí pojmy chlazení a mražení</li><li>- popíše princip funkce chladicích a mrazicích zařízení</li><li>- uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe</li><li>- objasní funkci a obsluhu zmrzlinových výrobníků</li></ul>	<b>Chladicí zařízení a výrobny zmrzlin</b> Chladicí látky a druhy chlazení Chladicí a mrazicí zařízení Zařízení na výrobu zmrzliny a mražených krémů
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam a princip funkce zařízení pro úpravu vzduchu</li><li>- objasní jejich využití v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>Zařízení pro úpravu vzduchu</b> Klimatizační zařízení Filtreační zařízení Ohřívaae a chladiče vzduchu Zařízení na vlhčení vzduchu
<ul style="list-style-type: none"><li>- zdůvodní význam plně mechanizované výroby</li><li>- orientuje se v jednotlivých druzích výrobních linek a popíše jejich funkci</li></ul>	<b>Komplexně mechanizované výrobní linky</b> Význam a druhy mechanizovaných výrobních linek Linky na výrobu sušenek Mechanizovaná linka na oplatky Mechanizovaná linka na výrobu koblih Mechanizovaná linka na výrobu perníků Mechanizované linky na zpracování šlehaných hmot Mechanizované linky na výrobu listového těsta a plundrového těsta Linka na výrobu cukrářských dezertů



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

**Kód a název RVP:** 29-54-H/01 Cukrář

**Název ŠVP:** Cukrář

**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

- orientuje se v nových typech strojního zařízení, což vede ke snížování energetické náročnosti a šetrnosti k životnímu prostředí
---

Vývoj a perspektiva strojního zařízení
--



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

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecný cíl předmětu

Cílem odborného předmětu je osvojení dovedností a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Žák je veden k technologické kázni, k hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti.

### Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt. Obsahové okruhy umožňují žákovi rutinně zvládnout základní technologické procesy při výrobě, využívat, obsluhovat, seřizovat a provádět běžnou údržbu strojů a zařízení. Žák připravuje a zpracovává potřebné suroviny, normuje na požadované množství, vyrábí standardní sortiment cukrářských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků zvládne vadu napravit. Vykonává činnosti spojené s nabídkou a odbytem cukrářských výrobků. Žák si osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zpracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1CZ01-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 názornou instruktáží. Důraz je kladen na propojení odborných vědomostí z teorie s praktickými dovednostmi žáka. Žák pracuje na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. V rámci předmětu vypracovává v 3. ročníku samostatnou odbornou práci (SOP). Jedná se o písemné zpracování komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných i odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisí s výkonem praktických činností v oboru Cukrář. Pokyny pro žáka jsou součástí JZZZ pro daný školní rok. 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 stanovaných kritérií, kterými jsou dosažené pracovní výsledky, plnění jednotlivých úkolů s ohledem na množství odpracovaných produktivních hodin.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li><li>- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li><li>- poslouchá s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizuje si poznámky</li><li>- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí</li><li>- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li><li>- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li></ul>
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none"><li>- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky</li><li>- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace</li><li>- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve</li><li>- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li></ul>
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none"><li>- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li><li>- snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li><li>- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li></ul>
Personální a sociální kompetence



<ul style="list-style-type: none"><li>- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly</li><li>- podněcuje práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých</li></ul>
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci</li><li>- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li><li>- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie</li><li>- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje</li><li>- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li></ul>
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a srovnává je se svými představami a předpoklady</li><li>- komunikuje vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li><li>- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li></ul>
<b>Matematické kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- správně používá a převádí běžné jednotky</li><li>- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních podmínkách</li></ul>
<b>Digitální kompetence</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- nastavuje a mění digitální technologie a způsob jejich použití podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje</li></ul>

### Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně

- 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
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajistí odstranění závad a možných rizik
- 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)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)
- 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
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- vybírá pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky
- vyrábí, uchovává, skladuje cukrářské výrobky a vykonává odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- prokazuje manuální zručnost při výrobě
- uplatňuje estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení
- využívá marketinkových přístupů při balení a prezentaci cukrářských výrobků
- vede operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrárny
- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem
- provádí senzorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků
- kontroluje dodržování technologických postupů, sleduje kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských 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 aktivně přistupoval k týmové i samostatné práci, jednal a choval se podle zásad slušnosti a tolerance, naučil se předcházet konfliktním situacím a řešit je, odpovědně přistupoval ke své práci, cítil zodpovědnost za své jednání a chování a vážil si práce své i druhých.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomoval význam aktivního pracovního života a své profesní kariéry, byl připraven na možné změny ve své profesi a uvědomoval si význam a nutnost dalšího vzdělávání pro svůj pracovní život. Žák je veden k tomu, aby dokázal nabyté praktické dovednosti a informace využít ve svém budoucím povolání, efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky s nutností dalšího vzdělávání pro svůj pracovní život. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby k efektivně využíval digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odbornou činnost, aby byl schopen uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí, aby bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využíval digitální technologie při vzdělávání, práci a zvyšování vlastní kvalifikace. Dále je veden k tomu, aby při tvořivých činnostech byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňoval estetická kritéria.

### ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
<b>1. ročník</b>	
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 - je seznámen s organizačním uspořádáním pracoviště - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště Bezpečnostní rizika, příčiny úrazu a jejich prevence Povinnosti pracovníka i zaměstnavatele Hygiena práce



<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li><li>- dodržuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li><li>- charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu</li><li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li><li>- dodržuje hygienu surovin, polotovaru a hotových výrobků</li><li>- provádí sanitaci provozu cukrářské výroby a skladu</li><li>- používá osobní ochranné pracovní prostředky</li><li>- volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li><li>- obsluhuje, provádí základní údržbu strojů a zařízení</li><li>- popíše systém kritických bodů HACCP</li></ul>	<b>Cukrářský provoz</b> Charakteristika a rozdělení provozu Hygienické předpisy v potravinářském průmyslu Osobní hygiena Provozní hygiena Zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků Sanitace provozu Užívání OOPP Obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu Systém kritických bodů HACCP
<ul style="list-style-type: none"><li>- připraví si cvičnou hmotu</li><li>- ovládá plnění, správné držení a čištění cukrářského sáčku</li><li>- stříká různé tvary pomocí hladké a řezané trubičky</li><li>- vyrábí papírové kornouty a pomocí nich stříká různé tvary (filigránky)</li><li>- nacvičuje různé motivy zdobení cukrářským sáčkem</li><li>- balí dortové ráfky</li></ul>	<b>Cvičné práce</b> Příprava cvičné hmoty Ruční plnění, správné držení a čištění cukrářského sáčku Tvarování hladkou a řezanou trubičkou Výroba papírových kornoutků Stříkání pomocí papírových kornoutků Nácvik zdobení Balení dortových ráfků
<ul style="list-style-type: none"><li>- zná rozdělení skladů</li><li>- přijímá a ukládá suroviny do skladu</li><li>- zapíše kritické body HACCP do příslušného dokumentu</li><li>- normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</li><li>- přepočítá efektivně potřebné množství surovin pro danou recepturu</li><li>- hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li></ul>	<b>Zásady hospodaření se surovinami</b> Rozdělení skladů Vedení skladu Příjem a výdej surovin Kritické body HACCP <b>Příprava surovin</b> Normování surovin Význam propočtu surovin a výrobků



<ul style="list-style-type: none"><li>- zná a využívá přepočítání technologických norem při výrobě</li><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny na různých typech vah</li><li>- upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li><li>- obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li></ul>	<p>Přepočítání surovinových norem Výběr a příprava surovin Vážení a úprava surovin Obsluha strojů a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li><li>- zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li><li>- určuje koncentraci teploměrem</li><li>- určuje koncentraci pomocí ruční zkoušky</li><li>- připravuje karamel, kulér a griliáš</li><li>- zná správné skladování a použití cukerných hmot a rozvarů</li></ul>	<p><b>Úprava cukru</b> <b>Cukerné rozvary a hmoty</b> Vaření cukrových rozvarů Určování koncentrace cukerných rozvarů Určování koncentrace teploměrem Určování koncentrace ruční zkouškou Tavení cukru Výroba griliáše, karamelu, kuléru Skladování a použití cukerných hmot a rozvarů</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro přípravu náplní</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu náplní</li><li>- připravuje základní druhy náplní podle receptury</li><li>- dodržuje tepelnou úpravu určitých náplní</li><li>- ovládá plnění výrobků sáčkem s řezanou i hladkou trubičkou</li><li>- ochucuje, případně přibarvuje náplně</li><li>- při plnění výrobku dodržuje předepsanou hmotnost náplně</li><li>- dokáže zvolit vhodnou náplň podle druhu a trvanlivosti výrobků</li><li>- rozpozná vady náplní a určí jejich příčinu</li></ul>	<p><b>Příprava náplní</b> <b>Náplně</b> Výběr a příprava surovin Příprava náplní a jejich použití Náplně trvanlivé Náplně méně trvanlivé Náplně pro rychlou spotřebu Náplně na pečení Ochucování náplní Plnění výrobku Vady náplní</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro přípravu polev</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu polev</li><li>- připravuje základní druhy polev podle receptury</li><li>- dodržuje tepelnou úpravu polev</li><li>- ochucuje, případně přibarvuje polevy</li><li>- dokáže zvolit vhodnou polevu podle druhu výrobku</li><li>- potahuje zvolené výrobky</li><li>- rozpozná vady polev a určí jejich příčinu</li></ul>	<p><b>Příprava polev</b> <b>Polevy</b> Výběr a příprava surovin Příprava a použití polev Ochucování polev Cukrové polevy Čokoládové polevy Želé polevy Potahování výrobku Vady polev</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu pevných těst</li><li>- upravuje jednotlivé suroviny před použitím</li><li>- připravuje základní druhy těst podle receptury</li><li>- určuje správný stupeň vymísení těst</li><li>- určuje správný stupeň odležení těst</li><li>- obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst</li><li>- tvaruje ručně těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- zná výrobky z pevných tukových těst</li><li>- dokáže zvolit vhodnou náplň podle druhu výrobků</li><li>- plní a slepuje korpusy podle druhu výrobku</li><li>- dohotovuje výrobky</li><li>- využívá estetických principů při dohotovení a zdobení výrobků</li></ul>	<p><b>Příprava těst</b> <b>Pevná tuková těsta</b> Výběr a příprava surovin Příprava těst podle receptur <b>Linecká těsta</b> Zadělávání lineckých těst strojově i ručně <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Manipulace Výrobky z lineckých těst <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Dohotovení výrobků – potahování, zdobení Vady lineckého těsta <b>Vaflové těsto</b> Zadělávání vaflových těst strojově i ručně <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení</p>



<p>- rozpozná vady pevných tukových těst a určí jejich příčinu</p>	<p>Manipulace Výrobky z vaflových těst Plnění výrobků z vaflových těst Dohotovení výrobků Vady vaflového těsta <b>Křehké těsto</b> Zadělávání křehkých těst strojově i ručně Výrobky z křehkých těst Tvarování křehkého těsta Plnění a pečení výrobků Pasta Frolla per crostate Manipulace Dohotovení výrobků Vady křehkého těsta <b>Slané a sýrové těsto</b> Zadělávání slaných a sýrových těst strojově i ručně Výrobky ze slaných a sýrových těst <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Manipulace Vady slaného a sýrového těsta</p>
<p>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin - navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu třeného lineckého těsta - upravuje jednotlivé suroviny před použitím - připravuje základní druhy těst podle receptury - určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst - obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení těst - tvaruje ručně těsto pomocí cukrářských sáčků s řezanou trubičkou</p>	<p><b>Příprava těst</b> <b>Třené linecké těsto</b> Výběr a příprava surovin Příprava těst podle receptur Zásady při zpracování lineckého třeného těsta Zpracování těsta strojově <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- zná výrobky z třených lineckých těst</li><li>- plní korpusy třených výrobků</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky</li><li>- rozpozná vady třených lineckých těst a určí jejich příčinu</li><li>- balí linecké třeňé pečivo</li></ul>	<p>Pečení Manipulace Výrobky z třených lineckých těst <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Dohotovení výrobků – potahování Vady třeného lineckého těsta Balení třeného lineckého pečiva</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu čajového a pařížského pečiva</li><li>- připravuje základní druhy těst a hmot podle receptury</li><li>- určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li><li>- určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li><li>- obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li><li>- zná jednotlivé druhy čajového a pařížského pečiva</li><li>- tvaruje ručně těsta a hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- připravuje náplně podle receptury a plní korpusy podle druhů výrobku</li><li>- připravuje různé druhy ozdob</li></ul>	<p><b>Čajové a pařížské pečivo</b> Výběr a příprava surovin Příprava těst podle receptur Druhy čajového a pařížského pečiva <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Manipulace <b>Příprava náplní a polev</b> <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Příprava ozdob Potahování, zdobení Balení čajového a pařížského pečiva</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- potahuje a dohotovuje výrobky podle druhu</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- balí čajové a pařížské pečivo</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu pálené hmoty</li><li>- připravuje hmotu podle receptury</li><li>- zná výrobky z pálené hmoty</li><li>- tvaruje ručně pomocí sáčků s řezanou trubičkou hmotu pro široký sortiment cukrářských výrobků</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- připravuje náplň podle receptury</li><li>- ručně prokrajuje a plní korpusy</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky pomocí různých polev</li><li>- rozpozná vady pálené hmoty a jejich výrobků a určí jejich příčinu</li></ul>	<p><b>Příprava hmot</b> <b>Pálená hmota</b> Výběr a příprava surovin Příprava těst podle receptury Zpracování těsta strojově Výrobky z pálené hmoty Bigné mignon dolci e salati <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou Pečení Manipulace <b>Příprava náplní a polev</b> <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Prokrajování korpusů z pálené hmoty Plnění a slepování Dohotovení výrobků – potahování Vady pálené hmoty a jejich výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu medových těst</li><li>- připravuje těsta podle receptury</li><li>- nechá těsto odležet</li><li>- tvaruje ručně těsta pro široký sortiment cukrářských výrobků</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li></ul>	<p><b>Příprava těst</b> <b>Perníkové těsto</b> Výběr a příprava surovin Příprava těst podle receptur Zpracování těsta strojově i ručně Odležení těsta <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- rozpozná vady perníkového těsta a určí jejich příčinu</li><li>- uvede výrobky z perníkového těsta</li><li>- plní a slepuje perníky</li><li>- připravuje různé druhy ozdob</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení perníků</li><li>- balí perníky</li></ul>	<p>Vady perníkového těsta Manipulace <b>Příprava náplní a polev</b> Výrobky z perníkového těsta <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Příprava ozdob Dohotovení výrobků – potahování Zdobení perníků Balení perníků</p>
<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li><li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li><li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li><li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li></ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Bezpečnostní rizika, příčiny úrazu a jejich prevence Povinnosti pracovníka i zaměstnavatele</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li><li>- dodržuje hygienu surovin, polotovarů a hotových výrobků</li><li>- provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li></ul>	<p><b>Cukrářský provoz</b> Osobní a provozní hygiena Zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků Sanitace provozu</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu listového těsta</li><li>- připravuje tukovou kostku a vodánek</li><li>- rozvaluje těsto a překládá</li><li>- tvaruje ručně široký sortiment výrobků z listových těst</li></ul>	<p><b>Příprava těst</b> <b>Listové těsto</b> Výběr a příprava surovin Příprava těsta podle receptury Ruční zpracování listového těsta <b>Tvarování a pečení výrobků</b></p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobků</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- vyjmenuje výrobky z listového těsta</li><li>- plní korpusy podle druhu výrobků</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- rozpozná vady listového těsta</li></ul>	<p>Tvarování Pečení Vady listového těsta Manipulace Výrobky z listového těsta <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Dohotovení výrobků-potahování, zdobení</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu šlehaných hmot</li><li>- připravuje základní druhy hmot podle receptury</li><li>- dodržuje technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot</li><li>- určuje správný stupeň našlehání hmot</li><li>- obsluhuje běžné stroje a zařízení na výrobu šlehaných hmot</li><li>- tvaruje ručně hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- orientuje se v rozdělení šlehaných hmot</li><li>- vyrobí šlehané hmoty s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí</li><li>- rozpozná vady šlehaných hmot</li><li>- ručně prokrajuje a plní korpusy podle druhu výrobků</li><li>- připravuje různé druhy ozdob</li></ul>	<p><b>Příprava šlehaných hmot</b> <b>Lehké šlehané hmoty</b> Výběr a příprava surovin Zpracování šlehané hmoty strojově Italské piškoty Savoiardí <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Vady lehkých šlehaných hmot Manipulace Výrobky z lehkých šlehaných hmot <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Dohotovení výrobků-potahování, zdobení Balení <b>Nahřívání šlehané hmoty</b> Výběr a příprava surovin Zpracování nahřívání šlehané hmoty strojově <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- potahuje a dohotovuje výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- balí výrobky ze speciálních hmot i z lehké šlehané hmoty</li></ul>	<p>Pečení Vady nahříváných šlehaných hmot Manipulace Výrobky z nahříváných šlehaných hmot <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Prokrajování korpusů Plnění a slepování Příprava ozdob Dohotovení výrobků – potahování, zdobení Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí <b>Těžké šlehané hmoty</b> Výběr a příprava surovin Zpracování těžké šlehané hmoty strojově Výrobky z těžkých šlehaných hmot <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Vady těžkých šlehaných hmot Manipulace <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Prokrajování korpusů Plnění a slepování Příprava ozdob Dohotovení výrobků – potahování, zdobení <b>Speciální šlehané hmoty</b> Výběr a příprava surovin Zpracování speciální šlehané hmoty strojově Výrobky ze speciálních druhů šlehaných hmot <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování</p>
---	--



	<p>Pečení Vady speciálních druhů šlehaných hmot Manipulace <b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Dohotovení výrobků – potahování, zdobení Balení výrobků z lehkých a speciálních druhů šlehaných hmot</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu třených hmot</li><li>- připravuje třené hmoty podle receptury a dodržuje správný technologický postup</li><li>- používá různé formy k pečení třených hmot</li><li>- tvaruje ručně hmoty pro široký sortiment výrobků</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobků</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy</li><li>- rozpozná vady třených hmot</li><li>- připravuje různé druhy ozdob</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- balí výrobky z třených hmot</li></ul>	<p><b>Příprava hmot</b> <b>Třené hmoty</b> Výběr a příprava surovin Zpracování třené hmoty strojově <b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Manipulace Vady třených hmot Výrobky z třených hmot <b>Dohotovení výrobků</b> Dohotovení výrobků – potahování, zdobení Balení výrobků z třených hmot</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu jádrových hmot</li><li>- připravuje jádrové hmoty podle receptury a dodržuje správný technologický postup</li><li>- tvaruje ručně či strojově hmoty pro široký sortiment výrobků</li><li>- obsluhuje strojní zařízení pro výrobu a pečení</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobků</li><li>- manipuluje s horkými upečenými korpusy a připravuje náplně</li><li>- rozpozná vady jádrových hmot</li><li>- plní korpusy podle druhu výrobků</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky z jádrových hmot</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li></ul>	<p><b>Příprava hmot</b> <b>Jádrové hmoty</b> Výběr a příprava surovin Technologický postup výroby jádrové hmoty, odležení Zpracování jádrové hmoty strojově a ručně</p> <p><b>Tvarování a pečení výrobků</b> Tvarování Pečení Vady jádrových hmot Výrobky z jádrových hmot Manipulace</p> <p><b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování Dohotovení výrobků – potahování</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</li><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu smetanových náplní</li><li>- připravuje základní druhy náplní podle receptury</li><li>- při výrobě a zpracování dodržuje technologické postupy</li><li>- rozpozná vady smetanových náplní</li><li>- připravuje náplně a plní korpusy podle druhu výrobků</li><li>- připravuje základní druhy polev podle receptury</li><li>- ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li><li>- vyrábí smetanové výrobky</li><li>- dohotovuje a zdobí smetanové výrobky</li></ul>	<p><b>Smetanové výrobky a náplně</b> Výběr a příprava surovin Vady smetanových náplní Smetanové výrobky Cheesecake</p> <p><b>Plnění a dohotovení výrobků</b> Plnění a slepování, příprava náplní a polev Dohotovení výrobků – potahování, zdobení</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zvolit vhodnou náplň podle druhu výrobků</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li> <li>- používá vhodné potravinářské barvivo k obarvení cukrářských ozdob, modelovacích hmot a využívá nových technologií barvení</li> <li>- zvolí vhodnou ozdobu k dohotovení výrob</li> <li>- používá vhodné pomůcky na výrobu ozdob</li> <li>- připravuje různé druhy ozdob</li> <li>- využívá estetických principů při zdobení</li> <li>- používá ozdoby z cukrovinkářského průmyslu</li> <li>- navrhuje cukrářské ozdoby</li> <li>- vyrábí modelovací hmotu</li> <li>- vyrábí ozdoby z karamelu</li> <li>- vyrábí ozdoby z bílkové glazury</li> <li>- vyrábí ozdoby z máslového krému</li> <li>- vyrábí ozdoby z čokoládové hmoty</li> <li>- vyrábí ozdoby z jádrovin</li> <li>- připravuje ozdoby z ovoce</li> <li>- vyrábí ozdoby z pečených hmot</li> </ul>	<p><b>Příprava ozdob a modelovacích hmot</b>  <b>Výroba modelovacích hmot</b>          Výběr a příprava surovin          Druhy potravinářských barev a možnost využití různých technologií          Pomůcky potřebné k modelování          Výroba a ozdoby z mléčné modelovací hmoty          Ozdoby z modelovacích hmot          Barvení modelovacích hmot          Ozdoby z karamelu          Výroba a ozdoby z jádrovin          Výroba a ozdoby z bílkové glazury          Výroba a ozdoby z máslového krému          Výroba a ozdoby z čokoládové hmoty          Ozdoby z čokolády, čokoládové dekory          Ozdoby z ovoce          Ozdoby z pečených hmot          Ozdoby z cukrovinkářského průmyslu          Návrhy cukrářských ozdob</p>
<b>3. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>          Pracovně právní problematika BOZP          Bezpečnost technických zařízení          Bezpečnostní rizika, příčiny úrazu a jejich prevence          Povinnosti pracovníka i zaměstnavatele</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> </ul>	<p><b>Cukrářský provoz</b></p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje hygienu surovin, polotovarů a hotových výrobků</li><li>- provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li></ul>	Osobní a provozní hygiena Zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků Sanitace provozu
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu kynutých těst</li><li>- připravuje základní druhy těst a hmot podle receptury</li><li>- dodržuje technologické postupy kynutého těsta</li><li>- obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst</li><li>- určuje správný stupeň vymísení těst</li><li>- určuje správný stupeň vykynutí a přetužování těst</li><li>- vyjmenuje výrobky z kynutého těsta</li><li>- dokáže zvolit vhodnou náplň na pečení podle druhu výrobků</li><li>- plní, tvaruje a zdobí ručně výrobky</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení a smažení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- rozpozná vady kynutého těsta a určí jejich příčinu</li></ul>	<b>Příprava těst</b> <b>Kynuté těsto</b> Výběr a příprava surovin Příprava těsta podle receptury Zpracování těsta strojově Kynutí, přetužování Výrobky z kynutého těsta <b>Plnění, tvarování a zdobení výrobků</b> Náplně na pečení, plnění Tvarování Zdobení výrobků Pečení a dohotovení výrobků Smažení výrobků z kynutého těsta Manipulace Vady kynutého těsta
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu plundrových těst</li><li>- připravuje základní druhy těst podle receptury</li><li>- připravuje kynuté těsto</li><li>- připravuje tukovou kostku</li><li>- sleduje průběh kynutí, rozvaluje těsto a překládá</li><li>- obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst</li></ul>	<b>Příprava těst</b> <b>Plundrové těsto</b> Výběr a příprava surovin Příprava těsta podle receptury Příprava kynutého těsta Příprava tukové kostky Kynutí, balení a překládání Zpracování těsta strojově



<ul style="list-style-type: none"><li>- určuje správný stupeň vymísení těst</li><li>- určuje správný stupeň vykynutí těst</li><li>- vyjmenuje výrobky z plundrového těsta</li><li>- dokáže zvolit vhodnou náplň na pečení podle druhu výrobků</li><li>- plní, tvaruje a zdobí ručně výrobky</li><li>- využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- určuje stupeň propečení výrobku</li><li>- manipuluje s horkými upečenými výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- rozpozná vady plundrového těsta a určí jejich příčinu</li></ul>	<p>Kynutí Výrobky z plundrového těsta <b>Plnění, tvarování a zdobení výrobků</b> Náplně na pečení, plnění Tvarování Zdobení výrobků Pečení Manipulace Vady plundrového těsta</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny</li><li>- připravuje restaurační moučník podle konkrétní receptury</li><li>- zvládne přípravu restauračního moučníku včetně vhodně zvolené přípravy náplně, omáčky a dohotovení</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li></ul>	<p><b>Restaurační moučníky</b> Výběr a příprava surovin Výroba restauračních moučníků Moučníky vařené Moučníky pečené (i na pánvi) Moučníky smažené Moučníky ovocné Moučníky speciální Tiramisu Melinda Dohotovení výrobků – plnění, potahování, zdobení</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu oplatek</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu oplatek</li><li>- připravuje oplatkové těsto</li><li>- obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li><li>- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li><li>- volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li></ul>	<p><b>Příprava hmot</b> <b>Oplatky</b> Výběr a úprava surovin Výroba oplatek Příprava oplatkového těsta Pečení oplatkového těsta</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- kontroluje průběh pečení</li><li>- manipuluje s horkými upečenými oplatky</li><li>- dohotovuje oplatky</li></ul>	Konečná úprava oplatek
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu speciálních výrobků</li><li>- připravuje speciální výrobky podle konkrétní receptury</li><li>- dodržuje technologické postupy při výrobě speciálních výrobků</li><li>- potahuje a dohotovuje výrobky</li><li>- využívá estetických principů při zdobení</li><li>- balí výrobky</li></ul>	<b>Speciální výrobky</b> Výběr a příprava surovin Výrobky charakteru orientálních cukrovinek Jemné smetanové výrobky Nepečené výrobky – plněné bonbóny Dohotovení výrobků – potahování, zdobení Balení výrobků
<ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li><li>- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu zmrzlin</li><li>- připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je</li><li>- tvaruje, případně zdobí zmrzliny</li><li>- obsluhuje stroj na výrobu zmrzlin</li><li>- při výrobě zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu za dodržení principů kritických bodů HACCP</li><li>- uchovává zmrzliny</li></ul>	<b>Výroba zmrzlin</b> Hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzliny Výběr a příprava surovin Příprava tekuté zmrzliny, vychlazení Mrazení zmrzliny Tvarování, zdobení zmrzliny Stroje na výrobu zmrzliny Systém kritických bodů – HACCP Uchovávání zmrzliny
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje zásady pro výrobu dietních výrobků</li><li>- při výrobě využívá lehce stravitelné suroviny</li><li>- vyrobí dia výrobky</li><li>- sleduje nutriční hodnoty surovin při výrobě dia cukrářských výrobků a výrobků pro bezlepkovou dietu</li><li>- vyrobí výrobky pro bezlepkovou dietu</li></ul>	<b>Dietní výrobky</b> Zaměření na výrobu lehce stravitelných cukrářských výrobků Diabetické výrobky Bezlepkové výrobky
<ul style="list-style-type: none"><li>- skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li><li>- volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky</li></ul>	<b>Skladování, uchovávání a odbyt výrobků</b> Význam a způsoby balení cukrářských výrobků



<ul style="list-style-type: none"><li>- připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje</li><li>- prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele</li></ul>	<p>Skladování a uchování výrobků Obalový materiál Balení Expedice výrobků Marketing cukrářských výrobků Prodej výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li><li>- provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li><li>- sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</li><li>- dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li></ul>	<p><b>Hodnocení jakosti výrobků</b> Hodnocení kvality výrobků Jakost výrobků podle charakteru výroby a trvanlivosti Systém kritických bodů HACCP Čistota a zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v nových trendech cukrářské výroby</li><li>- používá nové suroviny a technologie</li><li>- používá práškové přípravky při výrobě cukrářských výrobků</li></ul>	<p><b>Hlavní směry vývoje cukrářské výroby</b> Používání nových surovin a technologií Práškové přípravky</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vede základní provozní evidenci při výrobě</li><li>- vede základní evidenci při skladování</li><li>- vede základní evidenci při kontrole a expedici výrobků</li></ul>	<p><b>Vedení předepsané evidence</b> Provozní evidence Evidence skladu Expedice výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</li><li>- dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li></ul>	<p><b>Ochrana životního prostředí</b> Surovinové zdroje Odpadové hospodářství</p>



## 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"><li>– školní tabule</li><li>– nový školní nábytek</li><li>– ve třídách jsou rozvedeny počítačové sítě</li><li>– dataprojektory</li><li>– prosklená skříň na surovinové vzorky</li><li>– výukové nástěnné obrazy</li></ul>
Multimediální učebna cizích jazyků	1	<ul style="list-style-type: none"><li>– slovníky, odborné publikace, mapy</li><li>– interaktivní tabule</li><li>– interaktivní software</li><li>– dataprojektor</li><li>– DVD, videotechnika</li><li>– nový školní nábytek</li></ul>
Odborné učebny ICT	4	<ul style="list-style-type: none"><li>– OS Windows</li><li>– MS Office</li><li>– tiskárny</li><li>– dataprojektory</li><li>– připojení k síti, Internet</li></ul>
Odborná učebna 3D tisku a robotiky	1	<ul style="list-style-type: none"><li>– notebooky</li><li>– 3D tiskárny</li><li>– ozoboty, bee-boty</li><li>– dataprojektor</li></ul>



<b>Multimediální učebny</b>	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– školní nábytek</li><li>– notebooky, tablety</li><li>– interaktivní tabule</li><li>– interaktivní software</li><li>– dataprojektor</li><li>– DVD, videotechnika</li><li>– nový školní nábytek</li></ul>
<b>Tělocvičny</b>	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– vybavení pro výuku tělesné výchovy</li></ul>
<b>Posilovna</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– vybavení posilovny</li></ul>
<b>Bazén</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– vybavení bazénu</li></ul>
<b>Školní hřiště</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– multifunkční sportovní hřiště pro výuku tělesné výchovy</li></ul>
<b>Přednáškový sál</b> (prostor pro přednášky, semináře, besedy, školení a konference nejen v rámci školy, ale také pro zájemce z řad veřejnosti)	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– televize, dataprojektor, DVD přehrávač</li><li>– zvukové reproduktory</li></ul>
<b>Školní jídelna</b>	<b>1</b>	
<b>Domov mládeže</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– pokoje se společným sociálním zařízením</li></ul>
<b>Školní restaurace</b> (s možností pořádat společenské akce)	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– stoly, židle</li><li>– bar (lednice, výrobek ledu, výčepní zařízení)</li><li>– základní a speciální inventář (porcelánový, skleněný, kovový, textilní, dřevěný a ostatní) na úseku obsluhy</li></ul>
<b>Společenský sál</b> (s možností pořádání společenských akcí – divadelní představení, akademie, koncerty, plesy, přednášky atd.)	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– podium</li><li>– hlediště s možností variabilního uspořádání nábytku</li><li>– místnost pro občerstvení</li></ul>
<b>GASTROCENTRUM</b>		
<b>Dílna</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– chladicí skříň, hnětač s vyjímatelnou díží a výklopnou hlavou, nerezový regál s policemi, univerzální velkokuchyňský robot, tempírka čokolády,</li></ul>



		dvouválcový melanžér, profesionální stolní šlehače, kompaktní digitální váhy, indukční sporák, sestava pekařských pecí, elektrický konvektomat, myčka černého a stolního nádobí – nerezový regál s policemi, nerezový varný a přípravný blok, nerezový vozík
<b>Sklad</b>	<b>1</b>	– nerezový stůl, kompaktní digitální váha, nerezový regál, chladicí skříň
<b>Expedice</b>	<b>1</b>	– nerezové stoly s policemi, nerezový dřez s umyvadlem, chladicí box, nerezový regál s policemi
<b>Výtluk vajec</b>	<b>1</b>	– nerezové stoly s policemi, nerezový dřez s umyvadlem, chladicí skříň, nerezový regál s policemi
<b>Multimediální učebna</b>	<b>1</b>	– interaktivní tabule – dataprojektor – interaktivní software

**Další prostory:** kabiny 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 směrnicí 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.

Prevenci 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.