

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Cukrář 2024

Cukrář

1	Identifikační údaje	4
1.1	Předkladatel	4
1.2	Zřizovatel	4
1.3	Název ŠVP	4
1.4	Platnost dokumentu	4
2	Profil absolventa	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	6
2.2	Kompetence absolventa	6
2.3	Způsob ukončení vzdělávání	8
3	Charakteristika vzdělávacího programu	10
3.1	Celkové pojetí vzdělávání	10
3.2	Organizace výuky	11
3.3	Realizace praktického vyučování	12
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie	13
3.5	Začlenění průřezových témat	17
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou	18
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	18
3.8	Organizace přijímacího řízení	19
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	19
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	20
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	21
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	24
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání	24
4	Učební plán	25
4.1	Týdenní dotace - přehled	25
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	26
4.2	Celkové dotace - přehled	27
4.3	Přehled využití týdnů	28
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	29
6	Učební osnovy	31
6.1	Anglický jazyk	31
6.2	Komunikace v českém jazyce	43
6.3	Občanský a právní základ	52
6.4	Biologie a ekologie	62
6.5	Fyzika	67
6.6	Chemie	71
6.7	Matematika	75
6.8	Literární výchova	84
6.9	Tělesná výchova	94
6.10	Práce s počítačem	106

6.11	Ekonomika.....	113
6.12	Odborné kreslení.....	122
6.13	Odborný výcvik.....	125
6.14	Stroje a zařízení	143
6.15	Suroviny a výživa	146
6.16	Technologie	158
7	Zajištění výuky	185
8	Charakteristika spolupráce.....	186
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi	186
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	186

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o.

ADRESA ŠKOLY: Dolní 356, Šilheřovice, 74715

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Ing. Diana Volejníčková

KONTAKT: Tel: 595054106 volejnickova@hssilherovice.cz www.hssilherovice.cz

IČ: 48396214

IZO: 110034635

RED-IZO: 600017346

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Mgr. Jana Šestáková

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Svaz českých a moravských spotřebních družstev

ADRESA ZŘIZOVATELE: U Rajské zahrady 3/1912, Praha 3, 130 00

KONTAKTY:

Telefon: 224106217

Email: sekr@scmsd.cz

www: www.scmsd.cz

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Cukrář

MOTIVAČNÍ NÁZEV: Cukrář

KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář

ZAMĚŘENÍ: všeobecné

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: Denní

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 01.09.2025

VERZE ŠVP: 1

ČÍSLO JEDNACÍ: SŠHGS/953/2025

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 16.04.2025

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 16.06.2025

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o.

ADRESA ŠKOLY: Dolní 356, Šilheřovice, 74715

ZŘIZOVATEL: Svaz českých a moravských spotřebních družstev

NÁZEV ŠVP: Cukrář

KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář

PLATNOST OD: 01.09.2018

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: 1

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: Denní

Absolvent:

- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů surovin a přísad, vybere vhodné suroviny a technologický postup pro daný výrobek
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení
- kontroluje dodržování technologických postupů a sleduje systém kritických bodů (HACCP)
- orientuje se v recepturách, normách a technologických postupech přípravy jednotlivých druhů výrobků
- zpracuje surovinovou normu, popíše surovinové složení výrobků
- uplatňuje estetická hlediska při dohotovování cukrářských výrobků
- provádí senzorické hodnocení surovin a dodržuje stanovené normy
- využívá vhodné marketingové přístupy při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků
- zařazuje nové suroviny a technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků
- nakládá ekonomicky se surovinami, energiemi, vodou a jinými látkami
- vede veškerou operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a cukrářských výrobků
- dodržuje osobní a provozní hygienické zásady provádí sanitaci provozovny
- rozpozná možné nebezpečí úrazu, je schopný předcházet a odstraňovat možná rizika

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na samostatnou podnikatelskou činnost a je schopen zapojit se do systému celoživotního vzdělávání.

Činnosti:

Odborné a organizačně-provozní.

Obchodně podnikatelské.

2.2 Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Má pozitivní vztah k učení a vzdělávání a zná možnosti svého vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů

Porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace k řešení problému.

Adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky.

Pracuje samostatně i v týmu.

Komunikativní kompetence

Je schopen se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami společenského chování.

Je schopen uplatnit se v rámci evropského trhu práce.

Je schopen vést písemnou dokumentaci.

Formuluje jasně a srozumitelně své myšlenky, aktivně se zapojuje do diskuse.

Formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu, vyjadřuje se výstižně, souvisle a kultivovaně v písemném i ústním projevu.

Personální a sociální kompetence

Je schopen reálně posoudit své fyzické a duševní schopnosti, je zodpovědný za své chování a jednání v různých situacích, stanovuje si dle svých schopností a možností priority a reálné cíle.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Jedná odpovědně ve společenském životě, přijímá za svá rozhodnutí a jednání odpovědnost.

Dokáže si vytvořit vlastní úsudek, nenechá sebou manipulovat.

Chápe základní principy, na kterých spočívají zákony a společenské normy, je si vědom svých práv a povinností.

Je schopen cílevědomě zlepšovat a chránit životní prostředí, ve kterém žije.

Respektuje a chrání naše tradice a kulturní historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Rozumí podstatě a principům podnikání a možnostem uplatnění v podnikatelské sféře.

Je schopen reálně posoudit své uplatnění na trhu práce.

Matematické kompetence

Je schopen převádět jednotky.

Je schopen se vyjadřovat věcně a přesně.

Je schopen rozlišit geometrické útvary v rovině a prostoru.

Je schopen odhadnout a řešit danou úlohu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Je schopen ovládat základní ICT technologie.

Ovládá základy elektronické komunikace.

Dovede efektivně pracovat s informacemi.

Dovede pracovat se základními aplikacemi a učí se novým trendům v oblasti běžných aplikací.

Odborné kompetence

Nakládá se surovinami, energiemi, odpady, vodou a dalšími látkami ekonomicky.

Přijímá, skladuje a vede evidenci surovin a kontroluje jejich kvalitu.

Dokáže provést kalkulaci a přepočítat receptury cukrářských výrobků podle konkrétních požadavků.

Ovládá způsob přípravy běžných cukrářských výrobků, jejich technologické postupy a prokazuje manuální zručnost při výrobě.

Při výrobě cukrářských výrobků uplatňuje estetické hledisko.

Uplatňuje zásady racionální výživy.

Dokáže obsluhovat technické vybavení cukrářské výroby, kontroluje provozuschopnost strojního zařízení a udržuje jejich stav a čistotu.

Vede veškerou nezbytnou agendu spojenou s jednotlivými činnostmi provozu cukrářské výroby.

Společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

Orientuje se v oblasti právních norem souvisejících s oborem a podnikáním.

Aplikuje ekonomické zásady trvale udržitelného rozvoje s ohledem na zachování a zkvalitnění úrovně životního prostředí.

Uplatňuje hygienická pravidla v cukrářské výrobě, zná problematiku v HACCP, sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech.

Dodržuje zásady osobní hygieny a pravidelně provádí sanitaci cukrářské výroby.

Aplikuje ekonomické zásady trvale udržitelného rozvoje s ohledem na zachování a zkvalitnění úrovně životního prostředí.

Dodržuje principy BOZP, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence a je schopen poskytnout první pomoc.

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Ukončení vzdělávání je realizováno formou závěrečné zkoušky. Obsah a organizace zkoušky se řídí platnými předpisy.

Celá koncepce závěrečné zkoušky vychází z projektu KVALITA I. a KVALITA II. - Nová závěrečná zkouška. Schéma zkoušky je rozděleno na 3 oblasti:

Písemnou část

Praktickou část (samostatná odborná práce)

Ústní část

Zejména v praktické a ústní části se klade důraz na prezentaci odborných dovedností a znalostí, schopnost komunikovat v cizím jazyce a orientovat se ve světě práce. Žák dostává prostor pro svou kreativitu a provázání nabytých vědomostí z různých oblastí. Je kladen důraz na daleko větší samostatnost žáka a prezentační dovednosti, které jsou předpokladem zdárného uplatnění na trhu práce.

Dokladem o dosaženém vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o.

ADRESA ŠKOLY: Dolní 356, Šilheřovice, 74715

ZŘIZOVATEL: Svaz českých a moravských spotřebních družstev

NÁZEV ŠVP: Cukrář

KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář

PLATNOST OD: 01.09.2018

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: 1

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: Denní

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Obor vzdělání je náročný na intelektové a manuální schopnosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé, soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program zajišťuje získání všeobecných a odborných kompetencí a rozvoj manuálních a intelektových schopností potřebných pro výkon povolání cukrář.

Při tvorbě ŠVP byl kladen důraz především na to, aby absolvent byl vybaven takovými znalostmi, postoji a dovednostmi, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou akceptovány požadavky sociálních partnerů v příslušné oblasti, které vyplynuly z dlouhodobé spolupráce. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem školního vzdělávacího programu je poskytnout žákům základní všeobecné a odborné kompetence pro práci cukrář. Všeobecné vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka, vytvářejí předpoklady pro další odborné vzdělávání žáka.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování. Dále pak na jejich zpracování a osvojení si technologických postupů při přípravě výrobků. Technologie a praktická příprava je zaměřena na výrobu cukrářských výrobků.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s obsahem odborného výcviku.

Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami, dodržování hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků/žákyn:

Od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní cukrářské výroby, odloučených pracovišť a dalších renomovaných cukráren, kde je každý žák/žákyně od prvního ročníku zainteresován na kvalitě nabízených služeb a na spokojenosti klienta a veřejně se svojí prací prezentuje.

Výuka předmětu odborný výcvik probíhá v prvním ročníku výhradně v prostředí školní cukrářské výroby za zvýšené péče učitelů odborného výcviku, od druhého ročníku mají žáci možnost odborný výcvik absolvovat na odloučených pracovištích a dalších renomovaných cukrárnách v rámci regionu i mimo něj. Důraz je kladen na kvalitu takovéto provozovny a blízkost bydliště žáka, která podporuje jeho uvedení na pracovní trh v místě bydliště. Prostředí těchto provozů významně rozvíjí odborné a profesní kompetence i celkově formuje profesionalitu žáka a jeho odborný rozhled.

Prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem odborného výcviku. Žáci mají možnost dále rozvíjet své kompetence při cateringu v rámci významných společenských akcí v regionu.

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium.

Odborný výcvik a teoretická příprava jsou realizovány vždy v délce po sobě jdoucího týdne.

Teoretické předměty se vyučují v tzv. kmenových učebnách. Pro výuku ICT má škola k dispozici tři třídy vybavené počítači s příslušným softwarem a připojením na internet. Učebny jsou vybaveny dataprojektory. Tyto učebny využívají také ostatní vyučující při aplikaci ICT do dalších předmětů, především jazyků.

Výuka tělesné výchovy probíhá v obecní tělocvičně a venkovním sportovním areálu „Bamšula“.

Forma realizace praktického vyučování

Praktické vyučování probíhá v cukrářské dílně. Zde se žáci seznamují s hygienickými předpisy, BOZP, základními výrobními postupy dle vzdělávacích programů. Tato dílna je plně vybavena pro požadovanou činnost. Zhotovené výrobky jsou prodávány ve školní restauraci, kde si žáci mohou vyzkoušet také prodej. Odborný výcvik od 2. ročníku probíhá na smluvních pracovištích, kde se žáci seznamují se střední i velkou cukrářskou výrobou.

Rozsah vyučovacího předmětu odborný výcvik je detailně vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. V některých případech může odborný výcvik zasahovat také do období hlavních prázdnin. Detailně tuto organizaci upravuje dokument „Organizace školního roku“.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- odborné kurzy
- exkurze – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě
- exkurze s odborným zaměřením v restauracích špičkových hotelů v České republice i zahraničí, na
potravinářských a gastronomických veletrzích v ČR i v zahraničí
- prezentace firem jako součást exkurzí v daných firmách nebo samostatné prezentace a odborné přednášky v prostorách školy

3.3 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování probíhá na odborném pracovišti školy (cukrářská dílna) a na pracovištích smluvních partnerů. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Cukrář je realizováno v souladu s ustanovením školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je vždy uzavírána na 1 školní rok. Na smluvních pracovištích se žáci střídají po delších časových úsecích.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firem, průběh je kontrolován vedoucím učitelem odborného výcviku. Zástupci smluvních partnerů jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám. Ve spolupráci s Hospodářskou komorou a dalšími subjekty se žáci školy účastní různých soutěží a prezentací.

3.4 Výchové a vzdělávací strategie

Výchové a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	Žák se učí mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný; s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky; využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí; znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
Kompetence k řešení problémů	Žák se učí porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace; volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikační kompetence	Žák se učí vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat; formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje; zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata; dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.); vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování; dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce; dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě); chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Výchovné a vzdělávací strategie	
Personální a sociální kompetence	Žák se učí posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Dále se žáci učí mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti; adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní; pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých; přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	Žák se učí jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu; dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie; uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě; chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje; uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu; podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Žák se učí mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; mít reálnou představu o

Výchovné a vzdělávací strategie	
	pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady; umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle; znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.
Matematické kompetence	Žák se učí správně používat a převádět běžné jednotky; používat pojmy kvantifikujícího charakteru; provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení; číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru; efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt	Žáci jsou vedeni tak, aby vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky, dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky, vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin, prokazovali manuální zručnost při výrobě, uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků, obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení, vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků, dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci provozu cukrárny, zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru, využívali marketingových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků.
Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků	Žáci jsou vedeni tak, aby hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem, prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků, kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků, zjišťovali případné závady technologického procesu a

Výchovné a vzdělávací strategie	
	samostatně řešili běžné problémy.
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	Žáci jsou vedeni tak, aby chápali 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, znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik, znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce), byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	Žáci jsou vedeni tak, aby chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti, dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	Žáci jsou vedeni tak, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady, efektivně hospodařili se svými finančními prostředky, nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Digitální kompetence	Žák je veden k osvojení základních dovedností práce s digitálními zařízeními (např. počítače, chytré telefony, digitální váhy, digitální teploměry) a jejich praktickému využívání při plánování, organizaci a realizaci pracovních úkolů. Dále se žák učí vyhledávat, třídit a kriticky hodnotit informace z online zdrojů relevantních pro svůj obor. Žák se orientuje v digitálních platformách a nástrojích, které podporují týmovou spolupráci a sdílení výsledků práce (např. e-maily, prezentace, sdílené dokumenty). Zároveň je veden k dodržování zásad kybernetické

Výchovné a vzdělávací strategie	
	bezpečnosti a odpovědnému přístupu k digitálním technologiím.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	AJ , EKO , KCJ , LV , OPZ , TV	AJ , EKO , KCJ , LV , OPZ , TV	AJ , EKO , KCJ , LV , OPZ , TV
Člověk a životní prostředí	AJ , F , CH , OV	AJ , BIE , OV	AJ , OPZ , OV
Člověk a svět práce	AJ , EKO , KCJ , M , OK , OV , PP , SAZ , SUV , TE	AJ , EKO , KCJ , M , OPZ , OV , PP , SUV , TE	AJ , EKO , KCJ , M , OPZ , OV , PP , SUV , TE
Člověk a digitální svět	AJ , EKO , F , CH , KCJ , LV , M , OPZ , OK , OV , PP , SAZ , SUV , TE , TV	AJ , BIE , EKO , KCJ , LV , M , OPZ , OV , PP , SUV , TE , TV	AJ , EKO , KCJ , LV , M , OPZ , OV , PP , SUV , TE , TV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
AJ	Anglický jazyk
BIE	Biologie a ekologie
CH	Chemie
EKO	Ekonomika
F	Fyzika
KCJ	Komunikace v českém jazyce
LV	Literární výchova
M	Matematika
OK	Odborné kreslení
OPZ	Občanský a právní základ
OV	Odborný výcvik
PP	Práce s počítačem
SAZ	Stroje a zařízení
SUV	Suroviny a výživa
TE	Technologie
TV	Tělesná výchova

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

Škola nabízí žákům během vzdělávání několik odborných kurzů, ve kterých si mohou žáci doplnit specializaci. Nabídka se řídí zájmem žáků.

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení jsou definována v pravidlech hodnocení výsledků vzdělávání, jež jsou zveřejněny v hodnotícím řádu školy. Ten je doplněn o kritéria hodnocení, která vypracovali vyučující pro jednotlivé předměty a se kterými jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci výchovně vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- soustavným diagnostickým pozorováním žáka
- soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové), didaktickými testy
- kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami předepsanými učebními osnovami
- analýzou různých činností žáka
- konzultacemi s ostatními učiteli, instruktory a podle potřeby s dalšími např. SPZ
- sebehodnocením žák

V hodnocení žáků se promítá nejen správnost a přesnost řešení problému, ale je zohledněna i pečlivost, vstřícnost, zájem o problematiku, schopnost samostatně pracovat ap.

Způsoby hodnocení

Kritéria hodnocení jsou definována v pravidlech hodnocení výsledků vzdělávání

Průběh a způsob hodnocení výsledků vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu je upraven dle platné legislativy.

Způsoby hodnocení Klasifikací

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- ukončení povinného základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanoveno vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky

Obsah přijímacího řízení

- ukončení povinného základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanoveno vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Kritéria přijetí žáka

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání v oboru Cukrář je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky

z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu samostatné odborné práce - zhotovení cukrářského a slavnostního výrobku dle samostatné odborné práce, přípravu specifického výrobku, obhajobu a prezentaci výrobků. Praktická část zkoušky trvá dva pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Podpůrná opatření realizuje škola.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Účelem podpory vzdělávání žáků s PLPP je jejich plné zapojení do vzdělávacího procesu a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Pedagog tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. PLPP zpracovává škola. PLPP sestavuje vyučující příslušného předmětu. PLPP je vypracován v písemné podobě a je realizován předmětech, kde je PLPP žádoucí. Součástí PLPP jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Po uplynutí doby 3 měsíců je vyhodnocena jeho úspěšnost.

Ve škole jsou vytvářeny dobré podmínky i pro vzdělávání žáků se zdravotní indispozicí, se sociálním znevýhodněním a žáků z odlišného sociokulturního prostředí. V tomto případě je velmi důležitý citlivý přístup ze strany učitelů a dobrá znalost rodinného prostředí. Pro úspěšné vzdělávání těchto žáků je velmi důležitý individuální přístup popř. vypracování PLPP.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Podpůrná opatření realizuje škola.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením ŠPZ. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Účelem

podpory vzdělávání žáků s podpůrnými opatřeními druhého až pátého stupně je jejich plné zapojení do vzdělávacího procesu a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Pedagog tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je vypracován IVP na základě doporučení ŠPZ, který zpracovává škola. IVP pro tyto žáky je přizpůsoben a upraven tak, aby se dosáhlo souladu mezi vzdělávacími požadavky a skutečnými možnostmi těchto žáků. Na sestavení IVP se podílí třídní učitel, vyučující příslušných předmětů, výchovný poradce, pedagogicko-psychologická poradna, případně další odborníci. IVP schvaluje ředitelka školy. Součástí IVP je uplatňování principu diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při organizaci činností a při stanovování obsahu, forem i metod výuky, konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Po uplynutí doby 1 roku je vyhodnocena jeho úspěšnost.

Ve škole jsou vytvářeny dobré podmínky i pro vzdělávání žáků se zdravotní indispozicí. Pro úspěšné vzdělávání těchto žáků je velmi důležitý individuální přístup a na základě doporučení vypracování IVP.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

Školní řád popisuje podmínky individuálního přístupu k žákům s odůvodněnými požadavky na individuální průběh vzdělávání a hodnocení, ať už z důvodů mimořádné zdravotní indispozice, sociokulturního znevýhodnění, specifických poruch učení nebo dalších mimořádných požadavků. Konkrétní případy jsou vždy projednány s vedením školy ve spolupráci vyučujících s rodiči a výchovnou poradkyní.

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Mimořádně nadaní žáci mají své specifické vzdělávací potřeby, na něž je třeba reagovat a vytvářet pro ně vhodné podmínky. Tito žáci potřebují specifickou péči a pomoc ze strany školy i rodiny, především při stimulaci a vytváření vhodných podmínek. Pro vytváření pozitivního klimatu školy je zapotřebí dostatek vnímavosti okolí ke specifickým žákům. Při vzdělávání mimořádně nadaných žáků způsob výuky vychází důsledně z principů individualizace a vnitřní diferenciací.

Pro úspěšné vzdělávání mimořádně nadaných žáků škola uplatňuje a zabezpečuje individuální rozvíjení schopností žáků, volí vhodné metody a formy práce, doplňuje a rozšiřuje vzdělávací obsah tam, kde se projevuje zvýšené nadání dítěte, zadává specifické úkoly a zapojuje do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů, vede žáky k uvědomění si svého významu pro kolektiv a význam kolektivu pro sebe a vede žáky k uvědomění, že ve spolupráci lze naplňovat osobní i společné cíle.

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných spočívá především ve volbě vhodných forem a metod práce. V praxi se jedná o upřednostňování takových forem a metod práce, které pojímají různorodý kolektiv třídy jako mozaiku vzájemně se doplňujících individualit umožňujících vzájemnou inspiraci a učení s cílem dosahování osobního maxima každého člena třídního kolektivu. Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména je povzbuzovat při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení; uplatňovat formativní hodnocení těchto žáků; poskytovat jim pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů; věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytvářet pozitivní klima ve třídě a ve škole; spolupracovat s odbornými institucemi, spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a spolupracovat se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole) a také spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe).

Škola spolupracuje s rodiči, zákonnými zástupci žáků s odbornými pracovníky specializovaného poradenského pracoviště, s odborníky z jiných resortů. Identifikace mimořádného nadání je dlouhodobý proces. Uplatňují se při něm metody pedagogické, psychologické, pedagogicko-psychologické i laické. Jde především o pozorování žáků ve školní práci, rozbor výsledků práce žáka, portfolio žáka, hodnocení testů a úloh, rozhovory se žákem i s jeho rodiči.

PLPP zpracovává škola. PLPP sestavuje vyučující příslušného předmětu. PLPP je vypracován v písemné podobě a je realizován v předmětech, kde je PLPP žádoucí. Součástí PLPP jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Po uplynutí doby 3 měsíců je vyhodnocena jeho úspěšnost.

Konkrétní případy jsou vždy projednány s vedením školy ve spolupráci vyučujících s rodiči a výchovnou poradkyní.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Mimořádně nadaní žáci mají své specifické vzdělávací potřeby, na něž je třeba reagovat a vytvářet pro ně vhodné podmínky. Tito žáci potřebují specifickou péči a pomoc ze strany školy i rodiny, především při stimulaci a vytváření vhodných podmínek. Pro vytváření pozitivního klimatu školy je

zapotřebí dostatek vnímavosti okolí ke specifickým žáků. Při vzdělávání mimořádně nadaných žáků způsob výuky vychází důsledně z principů individualizace a vnitřní diferenciaci.

Pro úspěšné vzdělávání mimořádně nadaných žáků škola uplatňuje a zabezpečuje individuální rozvíjení schopností žáků, volí vhodné metody a formy práce, doplňuje a rozšiřuje vzdělávací obsah tam, kde se projevuje zvýšené nadání dítěte, zadává specifické úkoly a zapojuje do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů, vede žáky k uvědomění si svého významu pro kolektiv a význam kolektivu pro sebe a vede žáky k uvědomění, že ve spolupráci lze naplňovat osobní i společné cíle.

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných spočívá především ve volbě vhodných forem a metod práce. V praxi se jedná o upřednostňování takových forem a metod práce, které pojímají různorodý kolektiv třídy jako mozaiku vzájemně se doplňujících individualit umožňujících vzájemnou inspiraci a učení s cílem dosahování osobního maxima každého člena třídního kolektivu. Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména je povzbuzovat při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení; uplatňovat formativní hodnocení těchto žáků; poskytovat jim pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů; věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytvářet pozitivní klima ve třídě a ve škole; spolupracovat s odbornými institucemi, spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a spolupracovat se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole) a také spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe).

Škola spolupracuje s rodiči, zákonnými zástupci žáků s odbornými pracovníky specializovaného poradenského pracoviště, s odborníky z jiných resortů. Identifikace mimořádného nadání je dlouhodobý proces. Uplatňují se při něm metody pedagogické, psychologické, pedagogicko-psychologické i laické. Jde především o pozorování žáků ve školní práci, rozbor výsledků práce žáka, portfolio žáka, hodnocení testů a úloh, rozhovory se žákem i s jeho rodiči.

Na sestavení IVP se podílí třídní učitel, vyučující příslušných předmětů, výchovný poradce, rodiče, pedagogicko-psychologická poradna, případně další odborníci. IVP schvaluje ředitelka školy. Po uplynutí doby 1 roku je vyhodnocena jeho úspěšnost.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Do vzdělávacího procesu talentovaných a nadaných žáků se zapojují především třídní učitelé, vyučující jednotlivých předmětů a učitelé praktického vyučování. Pro tyto žáky jsou školou vytvářeny podmínky pro další rozvoj jejich talentu.

Nabízí se jim účast v soutěžích a olympiádách, na zahraničních stážích, účast ve specializovaných kurzech a dalších mimořádných organizačních formách výuky. Úspěchy těchto žáků jsou prezentovány na internetových stránkách školy, v regionálním tisku i v regionálních médiích.

Žákům s dobrými studijními výsledky je doporučena možnost dalšího studia.

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem a předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, odpovídají vyhlášce č. 410/2005 Sb.

Škola provádí technická a organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Pro každé pracoviště je vypracován vnitřní předpis na základě jeho specifik se důsledně kontroluje jeho dodržování. Všichni žáci vždy na počátku školního roku absolvují školení BP a PO. Dále jsou zpracovány metodiky k proškolení na počátku práce na každém pracovišti. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Při zajištění OV na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosaženém vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší rovněž dodatek k výučnímu listu - Europass v jazyce českém a anglickém usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Anglický jazyk	2	2	2	6
	Komunikace v českém jazyce	1	1	1	3
Společenskovědní vzdělávání	Občanský a právní základ	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání	Biologie a ekologie		1		1
	Fyzika	1			1
	Chemie	1			1
Matematické vzdělávání	Matematika	1.5	1.5	1	4
Estetické vzdělávání	Literární výchova	1	0.5	0.5	2
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	1	1	0+1	2+1
Odborné vzdělávání	Odborné kreslení	1			1
	Odborný výcvik	12+3	12+5.5	11+6.5	35+15
	Stroje a zařízení	1			1
	Suroviny a výživa	1	2	1+1	4+1
	Technologie	3	2+1	3	8+1
Celkem hodin		32.5	32.5	31	78+18

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Anglický jazyk

Žáci jsou vedeni k rozvíjení klíčových kompetencí, především těch ke komunikaci, k učení, k práci a spolupráci s ostatními lidmi, k řešení pracovních i mimopracovních problémů, práci s informačními technologiemi a kompetenci k řešení praktických úkolů a pracovnímu uplatnění. Rozvíjí jejich schopnost přizpůsobit se v různém pracovním prostředí, což, zvyšuje šanci na jejich uplatnění na trhu práce. Žák rozvíjí pomocí studia cizího jazyka nejen jazykové kompetence, ale uvědomuje si také své postavení v naší společnosti, ale také v celoevropském a celosvětovém kontextu. Je veden k pochopení jednotlivých kultur a také k přípravě ke spolupráci se zahraničními partnery v jeho budoucím povolání. Tyto kompetence může žák nacvičovat během výuky, pokud vede k jeho samostatné práci a možnosti samostatně se projevovat a vyjadřovat. Právě projektová výuka slouží k podpoře samostatné práce žáků a rozvíjí jejich schopnost získat a zpracovávat materiály z různých zdrojů. Žáci se učí pracovat v týmu, prezentovat svoji společnou práci.

Literární výchova

Žáci jsou vedeni k:

- efektivní práci s různými informačními zdroji a komunikačními platformami v prostředí on-line
- efektivnímu vyhledávání informací a ke kritickému přístupu k nim
- mediální gramotnosti

Učitel

- zadává projekty, při jejichž realizaci žák využívá výpočetní techniku, praktické programy a aplikace
- vyžaduje, aby žáci pracovali s informacemi na internetu tak, aby byli schopni najít zdroje informací a rozlišit tak ověřené informace a tzv. fake news

Tělesná výchova

Lyžařský a letní sportovní kurz se koná ve 2. ročníku dle zájmu žáků.

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Anglický jazyk	66	66	62	194
	Komunikace v českém jazyce	33	33	31	97
Společenskovědní vzdělávání	Občanský a právní základ	33	33	31	97
Přírodovědné vzdělávání	Biologie a ekologie		33		33
	Fyzika	33			33
	Chemie	33			33
Matematické vzdělávání	Matematika	49.5	49.5	31	130
Estetické vzdělávání	Literární výchova	33	16.5	15.5	65
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	33	33	31	97
Informatické vzdělávání	Práce s počítačem	33	33	31	97
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	33	33	0+31	66+31
Odborné vzdělávání	Odborné kreslení	33			33
	Odborný výcvik	396+99	396+181.5	341+201.5	1133+482
	Stroje a zařízení	33			33
	Suroviny a výživa	33	66	31+31	130+31
	Technologie	99	66+33	93	258+33
Celkem hodin		1072.5	1072.5	961	2529+577

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze	7	7	5
Příprava na závěrečnou zkoušku	0	0	2
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	31
Celkem týdnů	40	40	38

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288	Anglický jazyk	6	194
			Komunikace v českém jazyce	3	97
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanský a právní základ	3	97
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Biologie a ekologie	1	33
			Fyzika	1	33
			Chemie	1	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	130
Estetické vzdělávání	2	64	Literární výchova	2	65
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	97
Informatické vzdělávání	3	96	Práce s počítačem	3	97
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	66
Odborné vzdělávání	49	1568	Odborné kreslení	1	33
			Odborný výcvik	35	1133
			Stroje a zařízení	1	33
			Suroviny a výživa	4	130
			Technologie	8	258
Disponibilní časová dotace	18	576	Ekonomika	1	31
			Odborný výcvik	15	482
			Suroviny a výživa	1	31
			Technologie	1	33
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	96	3106

6 Učební osnovy

6.1 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Cílem vyučování je vytvářet, rozvíjet a prohlubovat řečové dovednosti tak, aby byl absolvent schopen pohotově komunikace v různých životních situacích a dokázal bezproblémově užívat cizí jazyk pro profesní účely, pro studium odborné literatury apod. Žák přitom využívá vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka, volí vhodné strategie a jazykové prostředky. Jazyková výuka prohlubuje všestranné a odborné vzdělávání Podmiňuje kvalitu soustavného odborného růstu. Rozvíjí všeobecné kompetence (z oblasti znalosti reálií a kultury studovaného jazyka, sociokulturních dovedností, rozvíjení osobnosti a studijních návyků). Zároveň podporuje komunikační dovednosti ve zvoleném jazyce. Cílem výuky jazyků je naučit žáky pracovat s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, se slovníky, příručkami a využívat tyto zdroje ke studiu jazyka a k prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností. Žáci jsou vedeni k vytváření a upevňování potřebnosti celoživotního vzdělávání. Cílem vyučovacího předmětu Anglický jazyk je postupné zvládnutí čtyř klíčových dovedností na úrovni A2+, aby odpovídala Společnému evropskému referenčnímu rámci pro výuku cizích jazyků.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je rozděleno do tří postupových ročníků s dvouhodinovou dotací a navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole. Žák je postupně seznamován s odbornou terminologií a odbornými texty. Obsahem výuky, která směřuje k plnění komunikativního vzdělávacího cíle, je rozšiřování a prohlubování znalostí, dovedností a návyků ze základní školy v těchto kategoriích: 1) Řečové dovednosti – receptivní, produktivní a interaktivní

Název předmětu	Anglický jazyk
	2) Jazykové prostředky – výslovnost, slovní zásoba, gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis, jazykové reálie související s osvojovanými jazykovými prostředky 3) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce 4) Poznatky o anglicky mluvících zemích Základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní a receptivní. Individuální, hromadná, skupinová, párová, ale i projektová výuka směřuje k tomu, aby žáci dovedli pracovat s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce a dokázali je využívat ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností. Výuka je doplňována prací se slovníky, časopisy, mapou, multimediálními výukovými programy a internetem. Součástí výuky jsou poslechová cvičení, dialog, diskuze, samostatná práce. Žáci si kromě jazykových základů osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech. Žáci jsou zapojováni do projektů a jazykových soutěží.
Integrace předmětů	• Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
Mezipředmětové vztahy	• Komunikace v českém jazyce • Literární výchova • Občanský a právní základ • Odborný výcvik • Suroviny a výživa • Technologie • Biologie a ekologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k: - vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání - vytváření vhodného studijního režimu a podmínek studia - vyhledávání a zpracovávání informací při práci s textem - porozumění mluvenému projevu a pořizování si poznámek - hodnocení výsledků při dosahování cílů učení Učitel

Název předmětu	Anglický jazyk
	- na počátku hodiny uvádí žáky do probírané látky navázáním na známé pojmy a připomíná osvojené učivo - procvičuje gramatická pravidla anglického jazyka - rozvíjí komunikační dovednosti žáků
	Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby: - se dokázali přiměřeně vyjadřovat k účelu jednání v projevech mluvených i psaných - zpracovávali věcně správně a srozumitelně přiměřené texty - aktivně se účastnili diskusí - vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace Učitel - zadává žákům úkoly k procvičování čtení a mluvení a vede je tak k osvojení plynulé a efektivní komunikace - zadává písemné práce, ve kterých žáci prokazují své jazykové dovednosti a šíří slovní zásoby - zadává úkoly, při kterých žák využívá internet jako zdroj
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci jsou vedeni k: - úctě ke kulturním hodnotám vytvořeným předky a jejich ochraně - respektu ke kultuře jiných národů - národní hrdosti a vlastenectví Učitel - seznamuje žáky s kulturou jiných států - využívá události veřejného života v ČR a ve světě k podnícení diskuse - učí žáky rozlišovat mezi osobními zájmy jednotlivce a širší skupiny - vede žáky k vzájemnému respektu a toleranci
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žák je veden k: - osvojování si odborné slovní zásoby vycházející z náplně daného oboru studia Učitel - využívá praktických znalostí žáků získaných ve svých odborných předmětech a praxi - simuluje situace, na kterých žáci aktivně využívají osvojenou odbornou slovní zásobu
	Digitální kompetence:

Název předmětu	Anglický jazyk
	Žáci jsou vedeni: - k využívání digitálních zařízení a nástrojů pro plnění úkolů a procvičování jazykových dovedností pomocí online kvízů, interaktivních pracovních listů a vzdělávacích aplikací; - k práci s vybranými internetovými aplikacemi, které jsou určeny pro studium cizího jazyka (např. online slovníky) - k tvořivé práci s digitálními nástroji pomocí grafické platformy pro vytváření vizuálních výstupů v anglickém jazyce (např. plakáty, prezentace); - k efektivní komunikaci a spolupráci při sdílení a editaci dokumentů nebo prezentací; - k používání sociálních sítí pro edukativní účely, např. pro vyhledávání inspirativního obsahu, komunikaci nebo sdílení výstupů v anglickém jazyce.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Žáci jsou vedeni k rozvíjení klíčových kompetencí, především těch ke komunikaci, k učení, k práci a spolupráci s ostatními lidmi, k řešení pracovních i mimopracovních problémů, práci s informačními technologiemi a kompetencí k řešení praktických úkolů a pracovnímu uplatnění. Rozvíjí jejich schopnost přizpůsobit se v různém pracovním prostředí, což, zvyšuje šanci na jejich uplatnění na trhu práce. Žák rozvíjí pomocí studia cizího jazyka nejen jazykové kompetence, ale uvědomuje si také své postavení v naší společnosti, ale také v celoevropském a celosvětovém kontextu. Je veden k pochopení jednotlivých kultur a také k přípravě ke spolupráci se zahraničními partnery v jeho budoucím povolání. Tyto kompetence může žák nacvičovat během výuky, pokud vede k jeho samostatné práci a možnosti samostatně se projevovat a vyjadřovat. Právě projektová výuka slouží k podpoře samostatné práce žáků a rozvíjí jejich schopnost získat a zpracovávat materiály z různých zdrojů. Žáci se učí pracovat v týmu, prezentovat svoji společnou práci.
Způsob hodnocení žáků	Cíle jazykové výuky mají různé úrovně a sledují kvality žáka v různých oblastech jeho rozvoje, proto i hodnocení musí být realizováno podle povahy těchto cílů. Učitel hodnotí jak produktivní, tak i receptivní dovednosti, žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Žák je podporován během hodin k samostatnému ústnímu projevu, učitel hodnotí gramaticko-lexikální úroveň projevu, jeho obsah a konzistenci. Při řízené konverzaci učitel neopravuje jednotlivé gramatické chyby, ale hodnotí projev jako celek s důrazem na výpovědní hodnotu. Žák se tak více soustředí na obsahovou stránku, má pocit úspěšnosti při vyjádření svých myšlenek, což upevňuje jeho sebevědomí a navozuje příjemnou pracovní atmosféru ve výuce. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby a na základě posudků poradenského centra.

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Gramatika		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	Žák: - rozumí jednoduchým sdělením, otázkám a pokynům - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků - rozumí základním gramatickým časům a umí je aplikovat - uplatňuje základní způsoby tvoření slov	Gramatika: - přítomný čas prostý a průběhový - minulý prostý a průběhový - výrazy množství - some, any, much, many - členy a, an, the
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací		
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
Tematický celek - Konverzační témata		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	Žák: - popíše svou nukleární i širší rodinu - vypráví o vztazích v rodině - vypráví o událostech, které se staly - vyjádří omluvu - vyjmenuje názvy předmětů ve škole - tvoří otázky pro získání informací - popíše obrázek - komentuje situaci - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků - umí popsat vnější i vnitřní vlastnosti osob	Konverzační témata: - Rodina - Každodenní život - Přátelé - Zdraví
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	Pojmenuje nástroje dané profese dokáže vyjmenovat výhody a nevýhody dané profese Je schopný sdělit, proč se k rozhodl pro daný obor	Odborná témata - slovní zásoba - slovesa činností
Tematický celek - Čtení		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Žák: - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty - orientuje se v textu - nalezne hlavní důležité informace a vedlejší myšlenky - vyhledá neznámé výrazy v tištěném i elektronickém slovníku	Čtení: - neformální e-mail – popis situace - diskuzní blog - vzkaz
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		
Tematický celek - Psaní		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	Žák: - napíše neformální dopis - vyplní dotazník - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text - dovede písemně zaznamenat podstatné myšlenky - uplatňuje písemná pravidla daných textů - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků	Psaní: - neformální e-mail - vizitka - vzkaz
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
Tematický celek - Poslech		
rozlišuje základní zvukové prostředky	Žák: - doplní do textu vynechané informace - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu - rozpozná popisovanou aktivitu - rozpozná emotivní význam mluveného projevu (radost, zlost atd.)	Poslech: - rozhovor - popis události - výběr z možností - spojování - pravda, nepravda
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Člověk a životní prostředí		
- vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí - žáci získávají znalost o realitách cizích zemí		
Občan v demokratické společnosti		
- součástí výuky cizího jazyka jsou témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (sport, kultura, národní kuchyně, tradice a zvyklosti, realie cizích zemí) - v celém rozsahu učiva jsou žáci vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu a vážili si materiálních a duchovních hodnot		
Člověk a svět práce		
- žáci si osvojují jazykové dovednosti, které je motivují k tomu, aby získali zaměstnání v EU i mimo Evropu - dovednosti a znalosti získané při studiu daného předmětu umožní žákům lépe využít svůj potenciál pro výkon zvoleného oboru		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí pracovat s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Gramatika		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	Žák: - rozumí jednoduchým sdělením, otázkám a pokynům - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků - rozumí základním gramatickým časům a umí je aplikovat - uplatňuje základní způsoby tvoření slov	Gramatika: - stupňování přídavných jmen - budoucnost – to be going to, will - modální slovesa – povinnost, zákaz, rada - gerundium a infinitiv
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
Tematický celek - Konverzační témata		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	Žák: - vypráví o svých plánech - formuluje rady - vysvětlí vztahové záležitosti - diskutuje o přečteném příběhu - argumentuje o používání technologií - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků	Konverzační témata: - Svět online - Závislosti - Práce - Vzájemné vztahy
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	uplatňuje slovní zásobu a frazeologii v daných konverzačních situacích - objednání, rezervace, placení	Odborná témata - slovní zásoba - slovesa činností - komunikace se zákazníkem (rezervace, objednání, placení) - čtení webových stránek - sestavení menu/ceníku služeb
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		
Tematický celek - Čtení		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Žák: - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty - orientuje se v textu - nalezne hlavní důležité informace a vedlejší myšlenky - vyhledá neznámé výrazy v tištěném i elektronickém slovníku.	Čtení: - formální dopis - žádost o práci a životopis - neformální e-mail – rada
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		
Tematický celek - Psaní		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	Žák: - napíše formální dopis - žádost - sestaví vlastní životopis - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text - zaznamená podstatné myšlenky - uplatňuje písemná pravidla daných textů - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků	Psaní - recenze - formální dopis - žádost o práci a životopis - neformální e-mail – rada
Tematický celek - Poslech		
rozlišuje základní zvukové prostředky rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	Žák: - doplní do textu vynechané informace - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu - rozpozná popisovanou aktivitu - vybere správnou odpověď z více možností - rozpozná emotivní význam mluveného projevu (radost, zlost atd.)	Poslech: - rozhovor - popis události - výběr z možností - spojování - pravda, nepravda
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- součástí výuky cizího jazyka jsou témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (sport, kultura, národní kuchyně, tradice a zvyklosti, realie cizích zemí) - v celém rozsahu učiva jsou žáci vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu a vážili si materiálních a duchovních hodnot		
Člověk a životní prostředí		
- vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí - žáci získávají znalost o realitách cizích zemí		
Člověk a svět práce		
- žáci si osvojují jazykové dovednosti, které je motivují k tomu, aby získali zaměstnání v EU i mimo Evropu		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
- dovednosti a znalosti získané při studiu daného předmětu umožní žákům lépe využít svůj potenciál pro výkon zvoleného oboru		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí pracovat s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Gramatika		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	Žák: - rozumí jednoduchým sdělením, otázkám a pokynům - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků - rozumí základním gramatickým časům a umí je aplikovat - uplatňuje základní způsoby tvoření slov	Gramatika: - přítomný čas - podmínkové věty - trpný rod
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
Tematický celek - Konverzační témata		
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	Žák: - diskutuje o přečteném příběhu - argumentuje o používání technologií - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků	Konverzační témata: - Kultura - Cestování
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
nebo zážitky ze svého prostředí		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	Žák: - uplatňuje slovní zásobu a frazeologii v daných konverzačních situacích - stížnost vytvoří a prezentuje recept vytváří SWOT analýzu prezentuje týmový projekt	Odborná témata - slovní zásoba - slovesa činností - komunikace se zákazníkem - stížnost - recepty - fiktivní firma - SWOT analýza
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
Tematický celek - Čtení		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Žák: - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty - orientuje se v textu - nalezne hlavní důležité informace a vedlejší myšlenky	Čtení: - povídka - zpráva
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- vyhledá neznámé výrazy v tištěném i elektronickém slovníku	
Tematický celek - Psaní		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	Žák: - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text - zaznamená podstatné myšlenky - uplatňuje písemná pravidla daných textů - aplikuje gramatické jevy v kontextu tematických celků	Psaní: - povídka - zpráva
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
Tematický celek - Poslech		
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	Žák: - doplní do textu vynechané informace - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu - rozpozná popisovanou aktivitu - vybere správnou odpověď z více možností - rozpozná emotivní význam mluveného projevu (radost, zlost atd.)	Poslech: - rozhovor - popis události - výběr z možností - spojování - pravda, nepravda
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- součástí výuky cizího jazyka jsou témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (sport, kultura, národní kuchyně, tradice a zvyklosti, realie cizích zemí) - v celém rozsahu učiva jsou žáci vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu a vážili si materiálních a duchovních hodnot		
Člověk a životní prostředí		
- vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí - žáci získávají znalost o realitách cizích zemí		
Člověk a svět práce		
- žáci si osvojují jazykové dovednosti, které je motivují k tomu, aby získali zaměstnání v EU i mimo Evropu - dovednosti a znalosti získané při studiu daného předmětu umožní žákům lépe využít svůj potenciál pro výkon zvoleného oboru		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí pracovat s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

6.2 Komunikace v českém jazyce

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Komunikace v českém jazyce
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Obecné cíle předmětu: Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: – uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace; – využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory; – chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění; – získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele; – chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace Klíčovou činností v předmětu je práce s textem. Na konkrétních příkladech textů žák rozvíjí svou schopnost textům porozumět a zhodnotit je z hlediska obsahové a formální výstavby a z hlediska stylistického. Součástí analýz textů je rovněž sledování jazykové normy a její následné procvičování. Předmět Komunikace v českém jazyce má úzkou návaznost na předmět Literární výchova.

Název předmětu	Komunikace v českém jazyce
	Strategie a metody výuky: Převažuje práce s textem (analýza a interpretace), která je realizovaná pomocí metod komplexních, a to skupinové, partnerské, případně některých metod kritického myšlení. Na tyto metody navazují metody klasické, z nich pak výklad, přednáška, rozhovor. V některých případech lze uplatnit též metodu diskuze.
Integrace předmětů	• Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Mezipředmětové vztahy	• Anglický jazyk • Literární výchova • Občanský a právní základ
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k: - vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání - vytváření vhodného studijního režimu a podmínek studia - uplatnění studijního i analytického čtení při práci s textem - vyhledávání a zpracovávání informací při práci s textem - porozumění mluvenému projevu a pořizování si poznámek - používání různých informačních zdrojů - hodnocení výsledků při dosahování cílů učení Učitel - na počátku hodiny uvádí žáky do probírané látky navázáním na známé pojmy a připomíná osvojené učivo - procvičuje gramatická pravidla českého jazyka, syntax, slohové postupy a útvary - s žáky procvičuje rozbor a porozumění uměleckého i neuměleckého textu - rozvíjí komunikační dovednosti žáků Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou vedeni tak, aby: - porozuměli zadanému úkolu a určili jádro problému - volili vhodné prostředky a způsoby vedoucí ke splnění jednotlivých aktivit - účelně využívali vědomostí a zkušeností nabytých dříve - při řešení problému spolupracovali i týmově Učitel - zadává takové úkoly, které vyžadují různé studijní dovednosti

Název předmětu	Komunikace v českém jazyce
	- nabízí žákům taková témata, která zasahují i do jiných předmětů - prezentuje problém jako výzvu, ne jako překážku - podporuje kreativitu žáků při řešení problémů Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby: - se dokázali přiměřeně vyjadřovat k účelu jednání v projevech mluvených i psaných - se dokázali vhodně prezentovat při oficiálním jednání - zpracovávali věcně správně a srozumitelně přiměřené texty - aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své postoje a názory - vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace Učitel - zadává žákům úkoly k procvičování čtení a mluvení a vede je tak k osvojení plynulé a efektivní komunikace - zadává písemné práce, ve které žáci prokazují své jazykové dovednosti a šíří slovní zásoby a kde vyjadřují své názory a postoje v různých slohových útvarech - zařazuje diskuse na aktuální témata - zadává úkoly, při kterých žák využívá internet jako zdroj informací Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby dokázali: - stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností - přijímat hodnocení svého chování a vystupování ze strany jiných lidí - přijímat radu i kritiku, kriticky zhodnotit postoje a jednání druhých lidí - pracovat v týmu, podněcovat týmovou práci vlastními návrhy pro řešení problému - nezaujatě zvažovat návrhy druhých, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů Učitel - vyžaduje u žáků pečlivou a zodpovědnou práci - rozvíjí u žáků schopnost vyhodnotit chování lidí a zaujmout stanoviska - vybírá taková témata tak, aby žáci prezentovali své názory a životní postoje - představuje takové situace, se kterými se žák může ztotožnit - podporuje žáky, kteří podceňují své schopnosti - zadává takové úkoly, při kterých žáci spolupracují a vzájemně si pomáhají, diskutují a vyměřují si úkoly

Název předmětu	Komunikace v českém jazyce
	- zařazuje diskuse na aktuální témata Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci jsou vedeni k: - účtě ke kulturním hodnotám vytvořeným předky a jejich ochraně - respektu ke kultuře jiných národů - národní hrdosti a vlastenectví Učitel - seznamuje žáky s kulturou jiných států - využívá události veřejného života v ČR a ve světě k podnícení diskuse - učí žáky rozlišovat mezi osobními zájmy jednotlivce a širší skupiny - vede žáky k vzájemnému respektu a toleranci Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k tomu, aby zvládli: - základní práci s počítačem a internetem - bezpečnost na internetu - komunikaci online - vyhledávat a kriticky posuzovat informace získané z internetu - používání textových editorů a prezentací a vytvářet vlastní texty - eticky se chovat na internetu
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení výsledků žáků: Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace dle platného školního řádu pro úroveň dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení (diktáty, doplňovací cvičení, samostatné práce, referáty, slohová cvičení a slohová práce). Součástí hodnocení je úroveň vyjadřovacích schopností v mluvených projevech připravených i nepřipravených. Hodnotí se i aktivita žáků v hodinách a schopnost pracovat samostatně i ve skupině. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na individuální potřeby.

Komunikace v českém jazyce	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů	

Komunikace v českém jazyce	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Postavení češtiny v soustavě jazyků		
orientuje se v soustavě jazyků	- orientuje se v soustavě slovanských jazyků	Původ češtiny a její místo mezi ostatními indoevropskými jazyky. Jazyk x řeč. Slovanské jazyky. Národní jazyk. Jazykovědné pojmy.
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci		
samostatně zpracovává informace		
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky		
Tematický celek - Hlavní principy českého pravopisu		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- aplikuje pravidla českého pravopisu v praxi, dokáže je zobecnit a nalézt analogii	Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy. Opakování pravopisu. Vstupní test.
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka		Hlavní principy českého pravopisu. - psaní í/y po obojetných souhláskách - pravopis ů/ů - pravopis bě, pě, vě/bje, vje - pravopis mě/mně - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s/z - práce s Pravidly českého pravopisu
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví		
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
Tematický celek - Slovní zásoba		
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	- rozliší jednotlivé vrstvy národního jazyka - ovládá základní terminologii svého oboru vzdělávání	Slovní zásoba. - slovo, slovní zásoba - slohové rozvrstvení slovní zásoby - odborná slovní zásoba - terminologie příslušného oboru vzdělávání
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci		

Komunikace v českém jazyce	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		- obohacování slovní zásoby, tvoření slov - slova jednoznačná, mnohoznačná - synonyma, homonyma, antonyma
Tematický celek - Stylistika		
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	- identifikuje základní funkční styly a dokáže charakterizovat základní informační útvary a vhodně jich prakticky využít	Stylistika, slohotvorní činitelé, funkční styly. - stylistika - základní pojmy - slohotvorní činitelé - stylistické rozvrstvení slovní zásoby - funkční styly - styl prostě sdělovací - krátké informační útvary (zpráva, oznámení, inzerát, reklama), osobní dopis - vypravování - slohová práce
Tematický celek - Teorie jazyka		
má přehled o knihovnách a jejich službách	- orientuje se v systému knihoven, dokáže použít klíčových slov a na jejich základě vyhledává informace - reaguje adekvátně verbálně v různých komunikačních situacích a volí správnou strategii komunikace - vytvoří osnovu textu - má přehled o technikách čtení	Teorie komunikace, komunikační situace a strategie. Racionální studium textu, orientace v textu a získávání záznamu z textu - osnova, metody a techniky čtení. Knihovny a jejich služby.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili zásady správného jednání s lidmi, dokázali se orientovat v nabídce médií, vážili si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby se naučili písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních, vyhledávali a posuzovali informace o vzdělání v nabídce, orientovali se v ní.		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí práci s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

Komunikace v českém jazyce	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení	

Komunikace v českém jazyce	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Základní principy českého pravopisu		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	- aplikuje pravidla českého pravopisu v praxi	Základní principy českého pravopisu. - opakování a upevňování znalostí - prověření znalostí - test
Tematický celek - Zvukové prostředky řeči		
řídí se zásadami správné výslovnosti	- v praxi aplikuje zásady spisovné výslovnosti	Zvukové prostředky a ortoepické normy. - jazyková kultura - projevy mluvené a psané
Tematický celek - Slovní druhy		
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	- zařadí slova k příslušnému slovnímu druhu, - dokáže aplikovat pravopisnou normu	Slovní druhy a jejich klasifikace. - ohebné a neohebné slovní druhy - shoda podmětu s přísudkem
Tematický celek - Publicistický styl		
má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů orientuje se ve výstavbě textu používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	- rozpozná základní znaky publicistického stylu - zjišťuje potřebné informace z textů publicistického stylu - dokáže pracovat s moderními prostředky komunikace a vytvářet smysluplné výstupy na dané téma - uvědomuje si specifika publicistických projevů	Publicistický styl. - základní znaky, útvary, kompozice - práce s publicistickým textem - cvičná slohová práce
Tematický celek - Odborný styl		
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	- rozpozná charakteristické znaky odborného funkčního stylu, vytvoří základní a typické slohové útvary daného funkčního stylu	Styl odborný. - odborný popis - srovnání popisu odborného s dalšími typy popisu, zvláště odborný popis pracovního postupu - slohová práce

Komunikace v českém jazyce	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
pořizuje z odborného textu výpisky		
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu		
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie		
samostatně zpracovává informace		
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby se naučili písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních, vyhledávali a posuzovali informace o vzdělání v nabídce, orientovali se v ní.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili zásady správného jednání s lidmi, dokázali se orientovat v nabídce médií, vážili si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí práci s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

Komunikace v českém jazyce	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Pravopis - opakování a procvičování		
přednese krátký projev	- je schopen obhájit svá stanoviska, věcně argumentuje - má přehled o základních druzích řečnických projevů	Řečnický styl. - druhy řečnických projevů.
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi		
vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska		
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i		

Komunikace v českém jazyce	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
negativní (kritizovat, polemizovat)		
Tematický celek - Skladba		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- objasní pojmy věta jednoduchá a souvětí - rozpozná věty hlavní a vedlejší - v dané komunikační situaci vytváří vhodné a správné výpovědi	Skladba - základní pojmy. - věta x výpověď - druhy vět dle postoje mluvčího - věta jednočlenná a dvojčlenná - věta jednoduchá a souvětí - větné členy, gramatická a sémantická funkce slov ve větě - interpunkce ve větě jednoduché - oslovení, citoslovce,...
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)		
Tematický celek - Administrativní styl		
vytvoří základní útvary administrativního stylu	- rozpozná charakteristické znaky administrativního funkčního stylu, vytvoří základní a typické slohové útvary daného funkčního stylu	Administrativní styl. - žádost, životopis, zápis z porady, objednávka
Tematický celek - Umělecký styl		
má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	- rozpozná umělecký a neumělecký text, dokáže obhájit svá tvrzení - identifikuje v uměleckém textu základní umělecké prostředky - rozpozná typické znaky uměleckého stylu	Umělecký styl. - rozdíl mezi uměleckým a neuměleckým textem - získávání informací z uměleckého textu, zpětná reprodukce textu - druhy a žánry beletrie
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar		
rozumí obsahu textu i jeho částí		
vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi		
Tematický celek - Řečnický styl		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- je schopen nalézt jazykové chyby v textu a náležitě je opravit	Procvičování základních znalostí a dovedností. - opakování pravopisu. - souhrnné opakování mluvnického učiva - jazyková kultura
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví		
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili zásady správného jednání s lidmi, dokázali se orientovat v nabídce médií, vážili si materiálních a duchovních hodnot.		

Komunikace v českém jazyce	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby se naučili písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních, vyhledávali a posuzovali informace o vzdělání v nabídce, orientovali se v ní.		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí práci s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

6.3 Občanský a právní základ

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Občanský a právní základ
Oblast	Společenskovědní vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je využití společenskovědních dovedností v praktickém životě, jak v osobním, tak ve styku s druhými lidmi a ve styku se státními i soukromými institucemi. Cílem výuky je uznávat život jako základní hodnotu, pochopit hodnotu lidské práce a vážit si jí, ctít identitu druhých lidí, oprostít se od předsudků, jako je rasismus, intolerance a náboženská nesnášenlivost a chránit práva druhých lidí. Cílem výuky je připravit studenty na praktický život v demokratické společnosti tak, aby byli schopni týmové spolupráce, aby dokázali obhájit vlastní názor, aby byli schopni přijímat odpovědnost za svá vlastní rozhodnutí a za své jednání a aby si uvědomovali potřebu občanské aktivity a žili čestně.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Vzhledem k charakteru učiva využívá vyučující jak frontální výuku, tak skupinovou práci a projektovou výuku. Uplatňuje se i forma diskuze a vzájemného vzdělávání žáků formou žákovské prezentace řešených problémů. Domácím úkolem, prací s učebnicí žák a aktivní účastí ve výuce si žák upevňuje osvojené učivo, prohlubuje vědomosti a rozvíjí dovednosti. Výuku doplňují a navazují na ni vhodně volené tematické

Název předmětu	Občanský a právní základ
	exkurze.
Integrace předmětů	• Společenskovědní vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Ekonomika • Komunikace v českém jazyce • Anglický jazyk • Biologie a ekologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou motivováni k tomu, aby byli schopni reálně posoudit své duševní možnosti, osobní schopnosti a pracovní orientaci. Žáci jsou vedeni k: - vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání - vytváření vhodného studijního režimu a podmínek studia - uplatnění studijního i analytického čtení při práci s textem - vyhledávání a zpracovávání informací při práci s textem - porozumění mluvenému projevu a pořizování si poznámek - používání různých informačních zdrojů - hodnocení výsledků při dosahování cílů učení - schopnosti odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je Učitel - na počátku hodiny uvádí žáky do probírané historické problematiky - snaží se, aby se žáci nad historickými fakty zamysleli, hledali historické souvislosti, příčiny a následky - rozvíjí komunikační dovednosti žáků Kompetence k řešení problémů: Žáci - se učí porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; - učí se uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace; volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;

Název předmětu	Občanský a právní základ
	- učí se spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) Učitel - zadává takové úkoly, které vyžadují různé studijní dovednosti - nabízí žákům taková témata, která zasahují i do jiných předmětů - prezentuje problém jako výzvu, ne jako překážku - podporuje kreativitu žáků při řešení problémů Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby své myšlenky formulovali jasně, srozumitelně a souvisle, aktivně přistupovali k obhajobě svých názorů a postojů, dokázali zpracovat studované texty a písemně zaznamenat důležité myšlenky. Žáci jsou vedeni tak, aby: - dokázali vhodně prezentovat své myšlenky - zpracovávali věcně správně a srozumitelně přiměřené texty - aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své postoje a názory - dokázali zpracovat studované texty a písemně zaznamenat důležité myšlenky - vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování Učitel - vede žáky k osvojení efektivní komunikace - zařazuje diskuse na daná témata - zadává úkoly, při kterých žák využívá internet jako zdroj informací Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby dokázali: - stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností - přijímat hodnocení svého chování a vystupování ze strany jiných lidí - přijímat radu i kritiku, kriticky hodnotit postoje a jednání druhých lidí - pracovat v týmu, podněcovat týmovou práci vlastními návrhy pro řešení problému - nezaujatě zvažovat návrhy druhých, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů - plnit odpovědně svěřené úkoly a společně se podíleli na realizaci úkolů Učitel - vyžaduje u žáků pečlivou a zodpovědnou práci - rozvíjí u žáků schopnost vyhodnotit chování lidí a zaujmout stanoviska

Název předmětu	Občanský a právní základ
	- vybírá taková témata tak, aby žáci prezentovali své názory a životní postoje - představuje takové situace, se kterými se žák může ztotožnit - podporuje žáky, kteří podceňují své schopnosti - zadává takové úkoly, při kterých žáci spolupracují a vzájemně si pomáhají, diskutují a vyměňují si úkoly - zařazuje diskuse na aktuální témata Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci jsou vedeni k: - úctě ke kulturním hodnotám vytvořeným předky a jejich ochraně - respektu ke kultuře jiných národů - národní hrdosti a vlastenectví Učitel - seznamuje žáky s kulturou a historií jiných států - využívá události veřejného života v ČR a ve světě k podnícení diskuse - učí žáky rozlišovat mezi osobními zájmy jednotlivce a širší skupiny - vede žáky k vzájemnému respektu a toleranci Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k: - využívání vhodných digitálních nástrojů pro zpracování informací a vytvoření digitálního obsahu. - k vyhledávání a kritické práci s informačními zdroji pro získání relevantních poznatků, které aplikují v praxi. - k dodržování etických zásad chování v digitálním prostředí. - k využívání digitálních zdrojů k poznávání společenských zvyklostí různých kultur. - k rozeznání dezinformací a hoaxů, fakenews v online prostoru.
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení. Je zohledňována především samostatná práce žáků a přístup k předmětu. Při prezentaci výsledků samostatné práce a práce ve skupině pak sebehodnocení a vzájemné hodnocení.

Občanský a právní základ	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů	

Občanský a právní základ	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Úvod do společenských věd		
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy	-orientuje se v nabídce kulturních institucí -umí vysvětlit význam kultury pro společnost -aplikuje zásady společenského chování -dovede popsat specifika některých náboženství -umí objasnit, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus	Úvod do společenských věd - společenské vědy a jejich význam - kultura, materiální a duchovní kultura jednotlivce - smysl kultury v životě člověka - víra a ateismus - náboženství a církve, hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		
Tematický celek - Člověk v lidském společenství		
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	-umí popsat strukturu současné české společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického -dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří -umí objasnit na konkrétních příkladech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit -objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě	Člověk v lidském společenství - lidská společnost, společenské skupiny - současná česká společnost a její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce a rodiny - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - rasy, národy a národnosti, většina a menšina ve společnosti - vzájemné multikulturní soužití a jeho problémy - migrace v současném světě, migranti, azylanti - genocida v průběhu dějin a v současném světě
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů		
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin		
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se		

Občanský a právní základ	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
obrátit, když jsou lidská práva ohrožena		
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti		
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích		
Tematický celek - Média a mediální výchova		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	-dovede popsat způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady -dovede vysvětlit funkci hromadných sdělovacích prostředků -umí objasnit principy reklamy a způsob ovlivňování lidí -aplikuje kritický odstup k médiím	Média a mediální výchova - masová média a jejich význam - masová komunikace - svobodný přístup k informacím - kritický přístup k médiím - média jako zdroj zábavy a poučení
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)		
na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem		
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)		
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu.		
Člověk a digitální svět		
Žáci se učí pracovat s digitálními technologiemi a nástroji a učí se je využívat zodpovědně a bezpečně v online prostředí.		

Občanský a právní základ	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	

Občanský a právní základ	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Člověk jako občan		
popíše státní symboly	-umí definovat pojem stát, národ	Člověk jako občan
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	-dovede vysvětlit pojem občanství, zná způsoby jeho nabytí a pozbytí	- stát a národ, funkce státu
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	-dovede popsat státní symboly ČR a některé české národní tradice	- občanství a jeho význam
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	-definuje Ústavu, umí popsat, z čeho se skládá	- české státní a národní symboly
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	-umí rozdělit státní moc na 3 složky	- Ústava a ústavní systém ČR
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)	-orientuje se v lidských právech, ví, kdo je to ombudsman	- dělba státní moci
uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	-zná strukturu veřejné správy	- struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	-dovede vysvětlit význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání
v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání	-na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jenž u nás vládl, označit za demokratický	- veřejný ochránce práv, práva dětí
	-orientuje se v historii české státnosti a jejích ohroženích v moderních dějinách	- demokracie, její principy a hodnoty
		- volby a volební systémy, právo volit
		- politika, politické strany
		- politický radikalismus a extremismus, extremistická scéna a její symbolika
		- občanská společnost, její funkce a formy
		- multikulturní soužití
Tematický celek - Člověk a právo		
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	-dovede objasnit podstatu práva, právního státu, právních vztahů	Člověk a právo
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	-umí popsat činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod.	- právo a spravedlnost, systém práva, funkce práva, právní stát
		- právní ochrana občanů, právní vztahy

Občanský a právní základ	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	-dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoc při řešení konkrétního problému	- soustava soudů ČR
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	-umí objasnit, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	- právníká povolání - notáři, advokáti, soudci
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	-popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva	- základy občanského práva, majetkové vztahy, vlastnictví, spoluvlastnictví
vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	-vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost	- smlouvy a pohledávky, typy smluv
	-dovede vysvětlit význam trestu	- odpovědnost za škodu
	-umí vysvětlit úkoly orgánů činných v trestním řízení	- základy rodinného práva, manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí
	-na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení	- trestní právo, trestní odpovědnost
	-aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání	- orgány činné v trestním řízení
	-na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly	- tresty a ochranná opatření
		- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu.		
Člověk a svět práce		
Dovednosti a znalosti získané při studiu daného předmětu umožní žákům lépe využít svůj potenciál pro výkon zvoleného oboru.		
Člověk a digitální svět		
Žáci se učí pracovat s digitálními technologiemi a nástroji a učí se je využívat zodpovědně a bezpečně v online prostředí.		

Občanský a právní základ	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Digitální kompetence	

Občanský a právní základ	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - ČR, Evropa a svět		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy	-umí vysvětlit postavení ČR v Evropě a ve světě -dovede vymezit základní problémy mezinárodních vztahů -dovede rozlišit subjekty mezinárodních vztahů, uvede příklady, včetně jejich činnosti -podá jejich základní charakteristiku -dovede objasnit důvody evropské integrace a posoudí její význam pro vývoj Evropy -zvládne rozlišit funkce hlavních institucí EU -dovede charakterizovat cíle a význam OSN, EU a NATO	ČR, Evropa a svět - současný svět, bohaté a chudé země, velmoci - ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace - ČR v rámci mezinárodních vztahů, EU, NATO, OSN
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
Tematický celek - Globalizace a globální problémy		
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	-umí definovat pojem globalizace, posoudit její problémy -dovede uvést příklady globálních problémů současnosti, analyzovat jejich příčiny a domýšlet jejich možné důsledky	Globalizace a globální problémy - pojem globalizace - globální problémy současného světa - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		
Tematický celek - Člověk a hospodářství		
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	-orientuje se v základních ekonomických pojmech -dovede charakterizovat hotovostní a bezhotovostní platební styk -umí sestavit fiktivní rodinný rozpočet -ví, kam se obrátit o pomoc při ztrátě zaměstnání -je seznámen se způsobem nabývání majetku, ochrany majetku a ukládání peněz -dokáže plánovat svou profesní kariéru -zná obsah pracovní smlouvy -umí definovat nezaměstnanost -orientuje se v trhu, ví jak funguje	Člověk a hospodářství - základy pracovního práva - vznik, změna a zánik pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnavatele a zaměstnance - druhy škod, odpovědnost za škodu - mzda časová a úkolová - daně, daňová přiznání - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - sociální a zdravotní pojištění - trh a jeho fungování - zboží nabídka, poptávka, cena - peníze a peněžní styk
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu		
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti		
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech		

Občanský a právní základ	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva		- peněžní ústavy a jejich služby - sociální systém státu
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva		
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží		
vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří		
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci se zamýšlejí nad dopadem rozvoje služeb na životní prostředí v prezentovaných regionech.		
Člověk a svět práce		
Dovednosti a znalosti získané při studiu daného předmětu umožní žákům lépe využít svůj potenciál pro výkon zvoleného oboru.		
Člověk a digitální svět		
Žáci se učí pracovat s digitálními technologiemi a nástroji a učí se je využívat zodpovědně a bezpečně v online prostředí.		

6.4 Biologie a ekologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Biologie a ekologie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí. Logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy. Pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje. Komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace. V diskusi k přírodovědné a odborné tematice porozumět základním vztahům a souvislostem mezi živou a neživou přírodou. Rozumět základním biologickým a ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě. Zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany. Získat pozitivní postoj k přírodě. Motivovat k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Vzdělávací oblast: Přírodovědné vzdělávání Učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a v rámci mezipředmětových vztahů a uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy biologického, ekologického vzdělávání. Sled tematických celků je přizpůsoben potřebám konkrétního studijního oboru a hlavnímu průřezovému tématu Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje. V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí. - frontální výuka - metoda projektového vyučování - využívání informačních technologií, práce se zdroji informací - využití motivačních činitelů

Název předmětu	Biologie a ekologie
	- týmová práce a kooperace - hry a soutěže - exkurze
Integrace předmětů	• Biologické a ekologické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Tělesná výchova • Fyzika • Chemie • Anglický jazyk • Občanský a právní základ
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělávání. Žáci jsou vedeni k vyhledávání a zpracovávání informací z různých zdrojů. Učitel vede žáky k samostatnému ohodnocení vlastní činnosti. Kompetence k řešení problémů: Učitel vede žáky k volbě prostředků a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti získaných dříve. Žáci jsou vedeni ke spolupráci při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení). Komunikativní kompetence: Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie. Žáci se učí prezentovat své myšlenky v písemné i mluvené formě. Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vybízeni, aby nacházeli odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti. Učitel směřuje žáky k adekvátní reakci na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k: - využívání digitálních nástrojů k pozorování, pochopení a zaznamenávání biologických a ekologických jevů - vyhledávání a hodnocení získaných informací z relevantních zdrojů a následného využití v každodenním

Název předmětu	Biologie a ekologie
	životě - vyhledávání relevantních informací o ekologických problémech a jejich dopadu na lidskou společnost (zodpovědný přístup k ŽP, dopad na lidské zdraví, hospodaření s výrobky a odpady, globální ekologické problémy) - využívání různých digitálních nástrojů k plnění úkolů, procvičování teoretických vědomostí pomocí online kvízů, interaktivních pracovních listů - využívání digitálních nástrojů k tvorbě jednoduchých materiálů souvisejících s biologickými a ekologickými jevy - etickému jednání spojenému s využíváním převzatých zdrojů a dat při práci v digitálním prostředí
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení po probrání určitých tematických celků. Důraz je dále kladen na zohledňování aktivního přístupu k předmětu a danému tématu. Samostatné plnění zadaných úkolů, zápisy v sešitu, oceňováno originální řešení, doplňování učiva z internetu, samostatné práce a prezentace.

Biologie a ekologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Základy biologie.		
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	Vyjmenuje názory na vznik a vývoj života na Zemi.	Základy biologie
charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly	Vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav.	- vznik a vývoj života na Zemi
objasní význam genetiky	Popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života.	- vlastnosti živých soustav
popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života	Popíše rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou.	- typy buněk
popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a	Definuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly.	- rozmanitost organismů a jejich charakteristika
		- dědičnost a proměnlivost
		- biologie člověka
		- zdraví a nemoc

Biologie a ekologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
orgánových soustav	Uvede základní skupiny organismů a porovná je. Vysvětlí význam genetiky. Charakterizuje orgánové soustavy člověka. Objasní význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu. Vyjmenuje vybrané bakteriální, virové a jiné onemocnění a možnosti prevence.	
uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence		
uvede základní skupiny organismů a porovná je		
vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav		
vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou		
vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu		
Tematický celek - Ekologie.		
charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)	Objasní ekologické pojmy. Vyjmenuje a popíše abiotické a biotické faktory prostředí. Vyjmenuje typy krajiny a možnosti využití člověkem. Popíše základní vztahy mezi organismy ve společenstvu. Uvede příklad potravního řetězce. Vysvětlí podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického.	Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny
charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem		
charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu		
popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického		
uvede příklad potravního řetězce		
vysvětlí základní ekologické pojmy		
Tematický celek - Člověk a životní prostředí.		
charakterizuje globální problémy na Zemi	Popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody. Hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí. Vysvětlí působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví. Vyjmenuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí.	Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí
charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí		
charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví		
hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí		
na konkrétním příkladu z občanského života a odborné		

Biologie a ekologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	Uvede způsoby nakládání s odpady. Vyjmenuje a popíše globální problémy na Zemi.	- zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody	vyjmenuje základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě.	
popíše způsoby nakládání s odpady	Vyjmenuje chráněná území v ČR a v regionu.	
uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu	Popíše základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí.	
uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí	Vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí.	
uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci	Objasní důležitost odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí.	
vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí	Uvede konkrétní příklad z občanského života a odborné praxe a navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	
zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- žáci se učí zodpovědnému chování vůči sobě i vůči přírodě kolem nás - žáci se učí porozumět důsledkům svého chování na stav životního prostředí a jak jim předcházet		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjení digitálních kompetencí při práci v oblasti biologické a ekologické části předmětu - zvyšování kvalifikace v oblasti vizualizace dat a výsledky pomocí jednoduchých digitálních nástrojů - efektivní využívání digitálních technologií při tvorbě jednoduchých interaktivních digitálních materiálů - využití digitálního obsahu při pochopení biologických a ekologických záležitostí - práce s relevantními digitálními materiály a rozvíjení kritického myšlení, vyhledávání relevantních zdrojů (online články)		

6.5 Fyzika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Fyzika
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje, komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskuzi k přírodovědné a odborné tematice, porozumět základním vztahům a souvislostem mezi živou a neživou přírodou, životního prostředí a způsoby jeho ochrany, posoudit fyzikální vlastnosti látek, znát jejich vlastnosti a chování, posoudit jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy, získat pozitivní postoj k přírodě a motivovat k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Ve fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností (např. charakteristika struktury látek, fyzikálních vlastností, definování vztahu síly a pohybu) významnou součástí i znalost podstaty přeměny energie, znalost podstaty přírodních jevů a jejich zákonitostí. V mezipředmětových vazbách je posíleno vědomí, že člověk působí na své okolí. Učivo předmětu navazuje na další oblasti odborného vzdělávání, zejména na předmět nauka o výživě, ale i na blok ekonomických předmětů.
Integrace předmětů	Fyzikální vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	- Matematika - Biologie a ekologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové	Kompetence k učení: Učitel zadává žákům ke zpracování taková témata, která popularizují fyziku. Učitel seznamuje žáky s některými významnými vědci, kteří se zasloužili o rozvoj fyziky.

Název předmětu	Fyzika
kompetence žáků	Učitel při výuce preferuje porozumění fyzikálním zákonitostem. Žáci jsou vedeni, ke správnému užívání osvojených fyzikálních pojmů a vztahů. Kompetence k řešení problémů: Učitel vede žáky postupně od jednodušších problémů ke složitějším. Učitel vede žáky pomocí vhodných úkolů k plánování postupu řešení. Žáci se učí vytvářením fyzikálních modelů abstrahovat podstatné vlastnosti popisující fyzikální děje. Komunikativní kompetence: Učitel vede žáky k věcně správnému vyjadřování, používání terminologie a symbolik. Učitel podporuje komunikaci ve skupině. Žáci se učí srozumitelně formulovat své postupy. Žáci se učí prezentovat své myšlenky v písemné i mluvené formě. Digitální kompetence: Žák je veden: - k využívání k používání digitálních měřicích přístrojů při experimentech; - k analýze získaných dat pomocí specializovaného softwaru; - ke statistickému vyhodnocení získaných dat; - k vytváření digitální prezentace naměřených výsledků; - k využívání speciálních digitálních programů, ve kterých si žák může modelovat jednotlivé fyzikální jevy a lépe si tak představit jednotlivé souvislosti mezi danými prvky. Učíme žáky efektivně vyhledávat a kriticky nahlížet na získané nové informace z různých digitálních zdrojů. Tyto informace žáci využívají k pochopení provázanosti fyziky s ostatními obory a vším, kolem nás.
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení. Po probrání určitých tématických celků následují písemné testy. Důraz je kladen na schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolu, na míru využití fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě.

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence	

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Mechanika.		
aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají určí výslednici sil působících na těleso vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie	Použije Newtonovy pohybové zákony v jednoduchých úlohách o pohybech. Určí síly působící v přírodě a v technických zařízeních na tělesa. Popíše základní druhy pohybu v gravitačním poli. Určí výkon a účinnost při konání práce. Analyzuje jednoduché děje s využitím zákona zachování mechanické energie. Určí těžiště tělesa jednoduchého tvaru. Aplikuje Pascalův a Archimédův zákon v praxi. Vysvětlí změny tlaku v proudící tekutině.	Mechanika. - Pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici. - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace. - Mechanická práce a energie. - Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil. - Tlakové síly a tlak v tekutinách.
Tematický celek - Termika.		
popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	Popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v praxi. Vysvětlí na jednoduchých příkladech zákonitosti termiky. Popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů. Vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy a způsoby její změny. Vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a technické praxi.	Termika. - Teplota, teplotní roztažnost látek. - Teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa. - Tepelné motory. - Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství.
Tematický celek - Elektřina a magnetismus.		
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj. Řeší jednoduché úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona. Popíše princip a použití polovodičových součástek. Na jednoduchých příkladech vysvětlí princip magnetického pole. Uvede příklady z praxe přenosu energie střídavým	Elektřina a magnetismus - Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče. - Elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče. - Magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce. - Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem	proudem. Aplikuje poznatky o elektrickém proudu při uplatňování zásad bezpečnosti práce.	střídavým proudem.
Tematický celek - Vlnění a optika.		
chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu	Rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření.	Vlnění a optika. - Mechanické kmitání a vlnění. - Zvukové vlnění. - Světlo a jeho šíření. - Zrcadla a čočky, oko. - Druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření.
charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích	Charakterizuje základní vlastnosti zvuku.	
charakterizuje základní vlastnosti zvuku	Chápe negativní vliv hluku a určí způsoby ochrany sluchu.	
popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	Charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích.	
řeší úlohy na odraz a lom světla	Chápe a vysvětlí na příkladech zákony odrazu a lomu.	
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami	Chápe princip zrcadla a čočky a rozliší druhy zrcadel i čoček.	
rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření	Vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho základních vad.	
vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	Popíše význam a využití různých druhů elektromagnetického záření.	
Tematický celek - Fyzika atomu.		
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	Popíše stavbu elektronového obalu a jádra atomu. Charakterizuje základní nukleony. Vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením. Popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru. Vysvětlí výhody a nevýhody jaderných elektráren a popíše alternativní zdroje energie. Uvede příklady využití laseru v různých oborech.	Fyzika atomu. - Model atomu, laser. - Nukleony, radioaktivita, jaderné záření. - Jaderná energie a její využití.
popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony		
popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu		
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením		
Tematický celek - Vesmír.		
charakterizuje Slunce jako hvězdu	Charakterizuje sluneční soustavu. Popíše objekty ve sluneční soustavě. Vysvětlí pojmy hvězdy a galaxie. Popíše pohyby těles sluneční soustavy pomocí fyzikálních zákonů.	Vesmír. - Slunce, planety a jejich pohyb, komety. - Hvězdy a galaxie.
popíše objekty ve sluneční soustavě		
zná příklady základních typů hvězd		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Člověk a životní prostředí		
Jedná se o současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vliv prostředí na lidské zdraví).		
Člověk a digitální svět		
- využívání výukových aplikací k poznávání fyzikálních jevů - rozvoji poznatků z oblasti fyziky a tvorbě interaktivních digitálních materiálů - rozvíjení dovedností při vyhledávání odborných informací o fyzikálních zákonitostech a umět kriticky zhodnotit jejich relevantnost		

6.6 Chemie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem je využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě, logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy. Pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje a posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy. Z hlediska afektivních cílů chemické vzdělání směřuje k pozitivnímu postoji žáků k přírodě.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Vzdělávací oblast: Přírodovědné vzdělávání Klíčovou činností je výklad spojený s diskuzí, který přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů. Vede k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Komunikační zaměření je vázáno na konkrétní vědomosti opírající se o výklad a další zdroje podporované využitím internetu. Převažuje frontální výuka (výklad, rozhovor, přednáška), tyto metody jsou doplněny o klasické metody

Název předmětu	Chemie
	slovní (vyprávění, práce s textem) a názorně-demonstrační (pokus, pozorování, předvádění, práce s obrazem, PC).
Integrace předmětů	Chemické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	- Matematika - Biologie a ekologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Učitel zdává ke zpracování taková témata, která se zabývají chemií Učitel seznamuje žáky s některými významnými vědci, kteří se zasloužili o rozvoj chemie. Žáci jsou vedeni k pozitivnímu vztah k učení a vzdělávání. Žáci jsou vedeni ke správnému osvojení chemického názvosloví, pojmů a vztahů. Kompetence k řešení problémů: Učitel vede žáky postupně od jednodušších problémů ke složitějším. Žáci jsou vybízeni aby, nacházeli závislost mezi strukturou a vlastnostmi látek. Žáci jsou vedeni ke spolupráci při řešení problémů. Komunikativní kompetence: Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie. Žáci se učí srozumitelně formulovat své myšlenky a postupy. Matematické kompetence: <u>Matematické kompetence</u> Učitel vede ke správnému používání a převádění běžné jednotky. Učitel vede žáky tak, aby nacházeli vztahy mezi jevy. Žáci jsou vedeni tak, aby efektivně aplikovali matematické postupy do chemických výpočtů. Digitální kompetence: Žák využívá: - digitální technologie k pozorování, provádění, dokumentaci a analýze chemických procesů a výpočtů - digitální nástroje ke tvorbě a zaznamenávání vlastních chemických experimentů - digitální nástroje k plnění úkolů, procvičování teoretických vědomostí pomocí online kvízů, interaktivních pracovních listů (online kvízy, interaktivní pracovní) - kancelářský balíček MS Office k zaznamenávání a zpracování dat - jednoduché digitální modely chemických vzorců a reakcí - k efektivnímu využívání digitálních zdrojů pro vyhledávání odborných

Název předmětu	Chemie
	informací o chemických látkách, jejich použití a možných rizicích - kritické myšlení a má dovednost využívat relevantní a odborné elektronické zdroje - k etickému jednání spojenému s využíváním převzatých zdrojů a dat při práci v digitálním prostředí
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení po ukončení probíraného tematického celku. Je zohledňován vstřícný přístup žáků a samostatné plnění zadaných úkolů. Při prezentaci výsledků práce žáků ve třídě je kladen důraz na sebehodnocení a vzájemné hodnocení.

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Matematické kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Obecná chemie		
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	Porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek. Popíše stavbu atomu.	Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii
popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků	Vysvětlí vznik chemické vazby. Uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin.	
popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby	Rozlišuje pojmy prvek a sloučenina	
popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi	Vyjmenuje charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické tabulce.	
provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	Definuje základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v odborné praxi.	
vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení	Vypočte jednoduché chemické výpočty, které lze využít i v odborné praxi.	
vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí	Charakterizuje roztok a vyjádří jeho složení. Vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí.	
zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických		

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
prvků a sloučenin		
Tematický celek - Anorganická chemie		
charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	Vytváří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin, Popíše vlastnosti anorganických látek. Shrne charakteristiku vybraných prvků a anorganických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.	Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - základy názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin		
vysvětlí vlastnosti anorganických látek		
Tematický celek - Organická chemie		
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	Vyjmenuje látky, které patří mezi organické sloučeniny. Popíše základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty.	Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	Vytvoří jednoduché chemické vzorce a názvy. Vyjmenuje významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.	
Tematický celek - Biochemie		
charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny	Definuje biogenní prvky a jejich sloučeniny.	Biochemie - chemické složení živých organismů
charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	Uvede charakteristiku nejdůležitějších přírodních látek.	- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory
popíše vybrané biochemické děje	Popíše vybrané biochemické děje.	- biochemické děje
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Pochopení souvislostí mezi chemickými látkami a životním prostředím, jejich přirozeném výskytu v přírodě a možnými riziky při výrobě a zpracování chemických látek.		
Člověk a digitální svět		
- efektivní využívání digitálních technologií k rozvoji poznatků z oblasti chemie a tvorbě interaktivních digitálních materiálů - tvorba a zaznamenávání vlastních chemických experimentů a chemických vzorců - rozvíjení dovedností při vyhledávání odborných informací a umět kriticky zhodnotit jejich relevantnost		

6.7 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	1	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je zprostředkovat žákům potřebný objem matematických poznatků, seznámit je s matematickou terminologií a symbolikou, se základními postupy při řešení matematických úloh, rozvíjet jejich exaktní myšlení, geometrickou představivost, schopnost analyzovat text úloh a hledat cestu k řešení. Naučit žáky získané poznatky, vědomosti a dovednosti aplikovat nejen v rámci jiných učebních předmětů, ale především v odborné praxi, dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání i ve volném čase.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu je rozčleněn do deseti tematických celků, v jejichž rámci se žáci učí efektivně provádět početní operace, upravovat matematické výrazy, řešit různé typy rovnic, nerovnic a jejich soustav, sestavovat grafy funkcí a vyvozovat jejich vlastnosti, řešit početně i konstrukčně geometrické úlohy, pochopit základy finanční matematiky, naučit se interpretovat statistické údaje. Současně se učí získané informace zpracovávat formou grafů, tabulek a schémat, pracovat přesně, důsledně a odpovědně. Vzhledem k charakteru předmětu je výuka většinou prováděna formou výkladu a vysvětlování učiva současně s odvozováním vztahů a prováděním důkazů. Do této činnosti jsou zapojováni žáci tak, aby si převážnou část poznatků osvojili vlastní činností buď individuálně, nebo týmovou. Při výuce je kladen důraz především na práci žáků, na porozumění učivu, které jsou žáci následně schopni zdůvodnit a aplikovat na dalších příkladech a problémových úlohách.
Integrace předmětů	• Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Fyzika • Chemie • Práce s počítačem
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Matematické kompetence:

Název předmětu	Matematika
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Učitel vede k správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru. Učitel vede k provádění reálného odhadu výsledku řešení dané úlohy. Učitel vede k správnému používání a převádění běžné jednotky. Učitel vede žáky tak, aby dokázali nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymežit, popsat a správně využít pro dané řešení. Žáci jsou vedeni tak, aby dokázali číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (grafy, tabulky, náčrty). Žáci jsou vedeni tak, aby efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
	Kompetence k učení: Učitel vede žáky ke správnému užívání osvojených základních matematických pojmů, vztahů a matematickému aparátu. Učitel vede žáky k plánování postupů a úkolů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělávání. Žáci jsou vedeni k vyhledávání a zpracovávání informací. Žáci jsou vedeni k porozumění matematické symbolice.
	Kompetence k řešení problémů: Učitel zadává takové úkoly, při kterých se žáci učí využívat základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení získaných údajů. Učitel směřuje žáky ke správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru, využívá různých forem grafického znázornění (tabulky, grafy, náčrty) a používá jich pro řešení problémů. Žáci jsou vybízeni, aby nacházeli funkční závislost při řešení praktických úkolů, uměli je vymežit, popsat a využít pro konkrétní řešení.
	Komunikativní kompetence: Učitel vede žáky ke zdůvodňování matematických postupů. Učitel vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni. Učitel vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky. Žáci se učí srozumitelně formulovat své myšlenky a postupy.
	Digitální kompetence: Žák využívá kalkulátoru a dalších digitálních technologií k efektivnímu řešení úloh. Žák využívá digitální nástroje - Tabulkové editory (jednoduché vzorce, tvorba grafu) pro snadnější práci.

Název předmětu	Matematika
	Žák využívá digitální technologie k vizualizaci geometrických tvarů a jejich vlastností. Učitel vede žáky k využívání technologií pro správný zápis matematických výrazů a vztahů. Učitel vede žáky k samostatné práci s digitálními nástroji, které zjednodušují matematické úkoly.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků probíhá v souladu se školním řádem, využívá klasifikační stupnici i slovní hodnocení. Důsledně je dodržován individuální přístup k žákům, podle potřeby jsou využívány individuální konzultace a pomoc vyučujícího. Hodnocení (kvalifikaci) ovlivňují, kontrolní písemné zkoušení úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup při vyučování.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Matematické kompetence • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Operace s čísly.		
orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů	Provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly.	Operace s čísly.
porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly	Provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly.	- Přirozená a celá čísla.
používá různé zápisy reálného čísla	Provádí aritmetické operace s reálnými čísly.	- Racionální čísla.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly. Používá různé zápisy racionálního a reálného čísla.	- Reálná čísla.
provádí aritmetické operace v R	Určí řád čísla.	- Různé zápisy reálného čísla.
provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem	Zaokrouhlí desetinné číslo.	- Číselné množiny.
provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí:	Znázorní reálné číslo na číselné ose.	- Operace s číselnými množinami.
	Zapíše a znázorní interval.	- Označení množin N, Z, Q, R.
	Provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly	- Mocniny a odmocniny.
		- Procento a procentová část.
		- Základy finanční matematiky.
		- Slovní úlohy.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
změny cen zboží, směna peněz, úrok	(sjednocení, průnik).	
provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)	Určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru.	
řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu	Provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem.	
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	Používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu.	
určí řád reálného čísla	Orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů.	
zaokrouhlí reálné číslo	Provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok.	
zapiše a znázorní interval	Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
znázorní reálné číslo na číselné ose		
Tematický celek - Číselné a algebraické výrazy.		
interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Provádí operace (sčítání, odčítání, násobení) s mnohočleny a lomenými výrazy.	Číselné a algebraické výrazy. - Operace s číselnými výrazy. - Mnohočleny. - Lomené výrazy. - Operace s algebraickými výrazy. - Definiční obor lomeného výrazu.
modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin.	
na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů	Určí hodnotu jednoduchého výrazu. Určí definiční obor lomeného výrazu.	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání.	
provádí operace s číselnými výrazy	Na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů.	
provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy	Interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání.	
rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin	Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
určí definiční obor lomeného výrazu		
Tematický celek - Planimetrie.		
graficky rozdělí úsečku v daném poměru	Užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka	Planimetrie. - Trojúhelník. - Shodnost a podobnost trojúhelníků.
graficky změní velikost úsečky v daném poměru	dvou přímk, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, graficky rozdělí	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a		

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
zdroje informací	úsečku v daném poměru.	- Pythagorova věta.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Graficky změni velikost úsečky v daném poměru.	- Mnohoúhelníky.
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy	Sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah.	- Kružnice a její části.
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků	Určí obvod a obsah kruhu.	- Rovinné obrazce.
určí obvod a obsah kruhu	Určí vzájemnou polohu přímky a kružnice.	- Kruh a jeho části.
určí obvod a obsah složených rovinných útvarů	Určí obvod a obsah složených rovinných útvarů.	- Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky.
určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah	Řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy.	- Složené obrazce.
určí vzájemnou polohu přímky a kružnice	Užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu.	
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu	Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, jejich vyhledávání a hodnocení dosažených výsledků, skupinová diskuze při řešení problému, obhájení vlastního návrhu řešení.		
Člověk a digitální svět		
Práce s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku. Rozvíjí digitální dovednosti při práci s kalkulátorem a další digitální technologie při výpočtech a řešení problému. Zvyšování kvalifikace v oblasti vizualizace dat a výsledky výpočtů pomocí jednoduchých digitálních nástrojů.		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Matematické kompetence • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Lineární funkce.		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	Dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce. Určí, kdy funkce roste, 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. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Přímá úměrnost a lineární funkce. - Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce. - Vlastnosti funkce. - Druhy funkcí: přímá úměrnost, lineární a konstantní funkce.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot		
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic		
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní		
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak		
Tematický celek - Lineární rovnice a nerovnice.		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R. Vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce. Vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic o dvou neznámých. Vyřeší soustavu lineárních nerovnic o jedné neznámé. Užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy. - Úpravy rovnic. - Lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou. - Rovnice s neznámou ve jmenovateli. - Vyjádření neznámé ze vzorce. - Soustavy lineárních rovnic a nerovnic. - Slovní úlohy.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R		
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy		
řeší v R soustavy lineárních rovnic		
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh		
vyjádří neznámou ze vzorce		
Tematický celek - Funkce a rovnice.		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	Dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce. Určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní.	Nepřímá úměrnost, kvadratická funkce. - Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
zdroje informací	obor a obor hodnot.	- Druhy funkcí: nepřímá úměrnost, kvadratická funkce. - Kvadratické rovnice.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	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	Řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání.	
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot	Řeší jednoduché kvadratické rovnice v R. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic		
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní		
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, jejich vyhledávání a hodnocení dosažených výsledků, skupinová diskuze při řešení problému, obhájení vlastního návrhu řešení.		
Člověk a digitální svět		
Práce s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku. Rozvíjí digitální dovednosti při práci s kalkulátorem a další digitální technologie při výpočtech a řešení problému. Zvyšování kvalifikace v oblasti vizualizace dat a výsledky výpočtů pomocí jednoduchých digitálních nástrojů.		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Matematické kompetence • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Goniometrie a trigonometrie.		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Užívá pojmy úhel a jeho velikost. Vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$.	Goniometrie a trigonometrie. - Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$. - Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí	

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	Řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy. Používá jednotky délky a provádí převody jednotek. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
určí hodnoty $\sin ?$, $\cos ?$, $\tan ?$ pro 0°		
užívá pojmy úhel a jeho velikost		
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$, $\cos ?$, $\tan ?$		
Tematický celek - Stereometrie.		
aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny. Charakterizuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva. Určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule. Využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles. Využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa. Aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání. Užívá jednotky délky, obsahu a objemu. Provádí převody jednotek. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Stereometrie. - Polohové a metrické vlastnosti v prostoru. - Tělesa a jejich síť. - Úlohy na výpočet povrchů a objemu těles. - Výpočet povrchu a objemu složených těles.
charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie		
určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin		
užívá a převádí jednotky objemu		
využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa		
Tematický celek - Pravděpodobnost.		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev. Určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku. Určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání.	Pravděpodobnost v praktických úlohách. - Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev. - Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu.
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev	Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
Tematický celek - Práce s daty.		
čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	Užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr.	Práce s daty v praktických úlohách. - Statistický soubor. - Četnost a relativní četnost, aritmetický průměr. - Statistická data v grafech a tabulkách.
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách	Určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr.	
porovnává soubory dat	Porovnává soubory dat.	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách.	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji.	
určí aritmetický průměr	Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
určí četnost a relativní četnost znaku		
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, jejich vyhledávání a hodnocení dosažených výsledků, skupinová diskuze při řešení problému, obhájení vlastního návrhu řešení.		
Člověk a digitální svět		
Práce s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku. Rozvíjí digitální dovednosti při práci s kalkulátorem a další digitální technologie při výpočtech a řešení problému. Zvyšování kvalifikace v oblasti vizualizace dat a výsledky výpočtů pomocí jednoduchých digitálních nástrojů.		

6.8 Literární výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0.5	0.5	2
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Literární výchova
Oblast	Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Má nadpředmětový charakter; při tvorbě školních vzdělávacích programů je proto třeba dbát na to, aby se estetické vzdělávání promítlo do co největšího počtu vyučovacích předmětů. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: – uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria; – chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti; – chápali význam umění pro člověka; – správně formulovali a vyjadřovali své názory; – přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí; – podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah; – získali přehled o kulturním dění; – uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	Vzdělávací oblast: Estetické vzdělávání Literární výchova kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl vede i k celkovému

Název předmětu	Literární výchova
důležité pro jeho realizaci)	přehledu o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám. Strategie a metody výuky: Převažuje práce s různými uměleckými texty literatury české i světové, která je realizovaná pomocí metod jak klasických (výklad, rozhovor), tak i metod aktivizujících (diskuze) a komplexních (frontální výuka, skupinová výuka, partnerská výuka, metody kritického myšlení, projektová výuka a výuka podporovaná počítačem).
Integrace předmětů	• Estetické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Anglický jazyk • Komunikace v českém jazyce • Odborné kreslení
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k: - vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání - vytváření vhodného studijního režimu a podmínek - uplatnění studijního i analytického čtení při práci s textem - vyhledávání a zpracovávání informací při práci s textem - porozumění mluvenému projevu a pořizování si poznámek - používání různých informačních zdrojů - hodnocení výsledků při dosahování cílů učení Učitel - na počátku hodiny uvádí žáky do probírané látky navázáním na známé pojmy a připomíná osvojené učivo - představuje literární směry, kulturněhistorický kontext a seznamuje s významnými literárními představiteli a jejich tvorbou - s žáky procvičuje rozbor uměleckého textu a porozumění uměleckému textu - klade důraz na práci s informačními zdroji, směřuje žáky k správné interpretaci textu - rozvíjí komunikační dovednosti žáků Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou vedeni tak, aby:

Název předmětu	Literární výchova
	- porozuměli zadanému úkolu a určili jádro problému - volili vhodné prostředky a způsoby vedoucí ke splnění jednotlivých aktivit - účelně využívali vědomostí a zkušeností nabytých dříve - při řešení problému spolupracovali i týmově Učitel - zadává takové úkoly, které vyžadují různé studijní dovednosti - nabízí žákům taková témata, která zasahují i do jiných předmětů - prezentuje problém jako výzvu, ne jako překážku - podporuje kreativitu žáků při řešení problémů Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby: - se dokázali přiměřeně vyjadřovat k účelu jednání v projevech mluvených i psaných - se dokázali vhodně prezentovat při oficiálním jednání - zpracovávali věcně správně a srozumitelně přiměřené texty - aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své postoje a názory - vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace Učitel - zadává žákům úkoly k procvičování čtení a mluvení a vede je tak k osvojení plynulé a efektivní komunikace - zařazuje diskuse na aktuální témata - zadává úkoly, při kterých žák využívá internet jako zdroj informací Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby dokázali: - stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností - přijímat hodnocení svého chování a vystupování ze strany jiných lidí - přijímat radu i kritiku, kriticky zhodnotit postoje a jednání druhých lidí - pracovat v týmu, podněcovat týmovou práci vlastními návrhy pro řešení problému - nezaujatě zvažovat návrhy druhých, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů Učitel - vyžaduje u žáků pečlivou a zodpovědnou práci

Název předmětu	Literární výchova
	- rozvíjí u žáků schopnost vyhodnotit chování lidí a zaujmout stanoviska - vybírá taková témata tak, aby žáci prezentovali své názory a životní postoje - představuje takové situace, se kterými se žák může ztotožnit - podporuje žáky, kteří podceňují své schopnosti - zadává takové úkoly, při kterých žáci spolupracují a vzájemně si pomáhají, diskutují a vyměřují si úkoly - zařazuje diskuse na aktuální témata Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci jsou vedeni k: - úctě ke kulturním hodnotám vytvořeným předky a jejich ochraně - respektu ke kultuře jiných národů - národní hrdosti a vlastenectví Učitel - seznamuje žáky s kulturou jiných států - využívá události veřejného života v ČR a ve světě k podnícení diskuse - učí žáky rozlišovat mezi osobními zájmy jednotlivce a širší skupiny - vede žáky k vzájemnému respektu a toleranci Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k tomu, aby zvládli: - základní práci s počítačem a internetem - bezpečnost na internetu - vyhledávat a kriticky posuzovat informace získané z internetu - používání textových editorů a prezentací - eticky se chovat na internetu
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Žáci jsou vedeni k: - efektivní práci s různými informačními zdroji a komunikačními platformami v prostředí on-line - efektivnímu vyhledávání informací a ke kritickému přístupu k nim - mediální gramotnosti Učitel - zadává projekty, při jejichž realizaci žák využívá výpočetní techniku, praktické programy a aplikace - vyžaduje, aby žáci pracovali s informacemi na internetu tak, aby byli schopni najít zdroje informací a rozlišit tak ověřené informace a tzv. fake news

Název předmětu	Literární výchova
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení výsledků žáka: Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení - testy, metody kritického myšlení. Součástí hodnocení je rovněž i posouzení schopnosti přečtený text reprodukovat a následně interpretovat. Hodnotí se rovněž vyjadřovací schopnosti žáka v mluveném i psaném projevu, jeho aktivní přístup a čtenářské dovednosti a zkušenosti. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na individuální potřeby.

Literární výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Umění a kultura v životě člověka		
orientuje se v nabídce kulturních institucí	- žák se orientuje v kulturních institucích ČR, beseduje o vlastních kulturních zážitcích	Úvod do literárního učiva 1. ročníku. Beseda o kulturním životě. Mluvní cvičení.
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
samostatně vyhledává informace v této oblasti	- má přehled o knihovnách a jejich službách - má přehled o denním tisku, časopisech a periodikách - ovládá práci na internetu - vyhledává a třídí informace	Kulturní instituce v ČR a regionu. Knihovny, jejich služby. Noviny, časopisy a jiná periodika. Internet.
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	- rozumí pojmu kultura a kulturní prostředí - řídí se zásadami společenského chování	Společenská kultura. Kultura chování, kultura bydlení a odívání. Lidové umění. Ochrana kulturních hodnot.
popíše vhodné společenské chování v dané situaci		
porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území		
Tematický celek - Základy literární teorie		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a	- chápe podstatu a funkce umělecké literatury	Základy teorie literatury.

Literární výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
žánrů	- ovládá základní literární druhy a žánry	Podstata a funkce literatury. Literární druhy a žánry.
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Nejstarší literatury světa		
rozliši konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- seznámí se s vybranými díly nejstarších literatur - uvědomí si význam a přínos antické literatury a Bible pro evropskou civilizaci	Výběr nejstarších světových literatur. Výběr z řecké mytologie. Význam Bible, biblické příběhy.
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Česká středověká literatura		
rozliši konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- seznámí se s vybranými díly české literatury středověku - je si vědom významu myšlenek a tvorby J. Husa	Výběr z české středověké literatury. Nejstarší památky našeho písemnictví. Literární památky středověku. Osobnost J. Husa a význam jeho myšlenek a tvorby.
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Literatura v době humanismu a renesance		
rozliši konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- charakterizuje umělecký směr renesance a humanismus - má přehled o vybraných významných představitelích tohoto směru	Z evropské renesanční literatury. Renesance - charakteristika směru. Výběr z děl významných představitelů.
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních		

Literární výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Česká literatura v době baroka		
rozeře konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- chápe význam důsledků bitvy na Bílé hoře - je si vědom významu myšlenek a tvorby J. A. Komenského	Literatura doby pobělohorské. Charakteristika doby. Výběr z děl významných představitelů.
text interpretuje a debatuje o něm		
uveče hlavní literární směry a jejich významné představitelē v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Literatura v době národního obrození		
rozeře konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- rozumí pojmu národní obrození - seznámí se s vybranými osobnostmi NO - uvědomí si význam divadla a divadelní tvorby v tomto období - stručně charakterizuje umělecký směr romantismus - stručně se seznámí s tvorbou K. J. Erbena a K. H. Máchy	Z literatury českého národního obrození. Charakteristika doby. Významní představitelé. Význam a vývoj českého divadla tohoto období. Romantismus - charakteristika směru a hlavní představitelē v české literatuře.
text interpretuje a debatuje o něm		
uveče hlavní literární směry a jejich významné představitelē v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili zásady správného jednání s lidmi, dokázali se orientovat v nabídce médií, vážili si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí práci s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

Literární výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů	

Literární výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Literární teorie - opakování, aplikace znalostí při analýze uměleckého textu		
postihne sémantický význam textu	- žák prokáže znalosti učiva teorie literatury, pracuje s uměleckým textem	Opakování učiva 1. ročníku. - opakování znalostí, práce s textem.
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů		
samostatně vyhledává informace v této oblasti		
Tematický celek - Realismus v české i světové literatuře		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- charakterizuje umělecký směr realismus - seznámí se s vybranými představiteli a jejich klíčovými díly	Realismus v české a světové literatuře. - charakteristika a významní představitelé tohoto směru v české a světové literatuře.
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- charakterizuje umělecký směr kritický realismus - seznámí se s vybranými představiteli a jejich klíčovými díly - vysvětlí význam B. Němcové a K. Havlíčka Borovského pro českou literaturu	Kritický realismus v české a světové literatuře. - osobnost K. Havlíčka Borovského a B. Němcové
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Májovci, ruchovci a lumírovci		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a	- seznámí se s programem májovců, ruchovců a	Česká literatura druhé poloviny 19. století.

Literární výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
žánrů	lumírovců	- próza a poezie - májovci, ruchovci a lumírovci - osobnost J. Nerudy, S. Čecha, J. Vrchlického
text interpretuje a debatuje o něm	- má povědomí o hlavních osobnostech a dílech těchto skupin	
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi		
Tematický celek - Národní divadlo - historie, význam, osobnosti		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- vysvětlí význam ND pro českou kulturu - seznámí se s realistickým dramatem	Česká literatura konce 19. století. - vývoj českého divadla v tomto období - historie Národního divadla
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi		
Tematický celek - Umělecké směry na přelomu 19. a 20. století		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- má přehled o nových subjektivních uměleckých směrech - osobnost a dílo P. Bezruče	Česká literatura na přelomu 19. a 20. století. - hlavní umělecké směry tohoto období
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi		
Tematický celek - Opakování znalostí - literární teorie a historie		
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	- prokáže znalosti učiva LV 2. ročníku	Souhrnné opakování. - opakování znalostí II. ročníku
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Literární výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili zásady správného jednání s lidmi, dokázali se orientovat v nabídce médií, vážili si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí práci s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

Literární výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Vizualizace vlastních uměleckých prožitků z recepce vybraných uměleckých děl		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	- žák vyjádří vlastní umělecké prožitky vizuálně	Přehled učiva 3. ročníku. - beseda o kulturním životě
Tematický celek - Česká meziválečná literatura - poezie a próza		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- charakterizuje meziválečné období - vyjmenuje důležité mezníky tohoto období a přiblíží jejich význam - seznámí se s tvorbou J. Haška, K. Čapka, K. Poláčka a J. Seiferta	Z literatury mezi I. a II. světovou válkou. - obraz 1. sv. války v české a světové literatuře 20. století - osobnost J. Haška - osobnost a dílo K. Čapka - osobnost a dílo K. Poláčka - osobnost a dílo J. Seiferta
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi		
Tematický celek - České meziválečné drama - OD		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- má povědomí o vývoji českého dramatu - chápe význam OD	České divadlo 20. a 30. let. - avantgardní divadlo - znaky - V+W
text interpretuje a debatuje o něm		

Literární výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15.5
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Tematický celek - Vývoj literatury po roce 1945 - světová a česká literatura		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- orientačně se seznámí s tvorbou autorů fantasy literatury - má představu o vývoji české společnosti po roce 1945 - seznámí se s tvorbou O. Pavla, J. Škvoreckého ap.	Česká a světová literatura po 2. světové válce. - hlavní směry vývoje literatury. - významní představitelé
text interpretuje a debatuje o něm		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili zásady správného jednání s lidmi, dokázali se orientovat v nabídce médií, vážili si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a digitální svět		
- žáci se učí práci s digitálními technologiemi a nástroji a jsou vedeni k zodpovědnému a bezpečnému chování v kyberprostoru		

6.9 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Hlavní důraz se klade na cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické lidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadání, tak zdravotně oslabení žáci.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Základem výuky je výkladová a demonstrační metoda, metoda praktického procvičování s přihlédnutím k individuální fyzické kondici jedince. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické aktivity, kurzy, přednášky.
Integrace předmětů	• Vzdelávání pro zdraví
Mezipředmětové vztahy	• Biologie a ekologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni reálně hodnotit své schopnosti a možnosti, využívat je v rámci svého rozvoje, aby pracovali samostatně i v týmu, přijímal a plnil zadané úkoly. Učitel vede žáky k tomu, aby byli připraveni: - kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů - uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích - přijímat rady a kritiku druhých lidí - nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj - jednat v rámci pravidel fair play - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - adaptovat se na různorodé podmínky v tělesné výchově (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost) - zapojit se do organizace turnajů a soutěží - klást důraz na týmový herní výkon družstva

Název předmětu	Tělesná výchova
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žáci jsou vedeni tak, aby dbali na bezpečnost, péči a ochranu zdraví při sportu i v obecné rovině. Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni zvládat běžné komunikační situace, byli schopni vyjádřit a obhájit svůj názor i postoj s ohledem na kolektiv. Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni zvládat běžné komunikační situace, byli schopni vyjádřit a obhájit svůj názor i postoj s ohledem na kolektiv. Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni: - komunikovat při pohybových činnostech - diskutovat o pohybových činnostech - vystupovat v souladu se zásadami kultury chování. Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k: - k využívání digitálních technologií pro sledování a analýzu jejich fyzické aktivity, včetně monitorování výkonů a zaznamenávání tělesných parametrů. - k používání digitálních nástrojů pro plánování a hodnocení pohybových aktivit a jejich výsledků. - k využívání aplikací a online zdrojů pro tvorbu a realizaci pohybových programů zaměřených na zlepšení fyzické kondice a zdraví.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Lyžařský a letní sportovní kurz se koná ve 2. ročníku dle zájmu žáků.
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně, pomocí bodovacích tabulek výkonnostních limitů, podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti a zvyšování osobní úrovně. Žáci jsou hodnoceni průběžně, z vlastní aktivity žáka při hodinách tělesné výchovy, jeho přístupu k pohybovým činnostem a snahy naučit se něčemu novému, z výsledků hodnocení pohybových schopností a dovedností, herních činností jednotlivce a týmového herního výkonu u daného žáka, z výsledků testování tělesné zdatnosti (motorické testy). Všechna uvedená hlediska jsou v individuálním hodnocení žáka velice důležitá. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka a jeho snaha při hodinách.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Personální a sociální kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Atletika		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	-zná jednotlivé druhy běžecské abecedy -předvede a rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů -uplatňuje základní techniky běhu různou rychlostí -předvede správně technicky hod granátem	Atletika -atletická abeceda -starty - nízký, vysoký -běh 50m,60m -hod granátem
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví		
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
Tematický celek - Gymnastika		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	-vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu -diskutuje o pohybových činnostech -rozvíjí sílu, rychlost, vytrvalost, výbušnost -snaží se, aby cvičení bylo estetické -provede záchranu a pomoc při cvičeních, kde je to zapotřebí	Gymnastika -tělesná cvičení -akrobacie -cvičení na nářadí -cvičení na kladině -cvičení na hrazdě -šplh -rytmická gymnastika -aerobic, step aerobic
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající		

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
Tematický celek - Sportovní a pohybové hry		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	-předvede jednotlivé typy přihrávek -popíše jednotlivé činnosti a ovládá je -orientuje se v základních pravidlech -ovládá herní činnosti jednotlivce, např. přihrávky, střelbu -podílí se na týmových herních činnostech družstva -samostatně řeší herní situace -předvádí jednotlivé typy střelby	Sportovní a pohybové hry -basketbal -florbal -fotbal -stolní tenis
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
Tematický celek - Úpoly		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	-používá základní rozcvičení organismu před pohybovou činností -určuje zdravotně vhodné a nevhodné návyky -volí správnou techniku cviků	Úpoly -základní úpolová cvičení -základy zpevňování a uvolňování těla
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
Tematický celek - Zdravotní TV		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a	-vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	Zdravotní TV

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej zdůvodní význam zdravého životního stylu zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	-zvládá některé ze zdravotně zaměřených cviků a relaxačních cvičení	-relaxační a kompenzační cvičení
Tematický celek - Testy tělesné zdatnosti		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	-ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Testy tělesné zdatnosti -motorické testy
Tematický celek - Péče o zdraví		
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví	-poskytne první pomoc -vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu -zná význam zdravého životního stylu -umí rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na něj reagovat -má znalosti o stavbě a funkci lidského organismu -zvládne uplatnit naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Péče o zdraví -činitelé ovlivňující zdraví - životní prostředí, styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování -duševní zdraví a rozvoj osobnosti -odpovědnost za zdraví své i druhých, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu -partnerské vztahy, lidská sexualita -prevence úrazů a nemocí -mimořádné události -základní úkoly ochrany obyvatelstva -základy první pomoci -poranění při hromadném zasažení obyvatel -stavy bezprostředně ohrožující život

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
lidí		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák je veden tak, aby si rozšiřoval celkový rozhled v této oblasti a rozvíjela se jeho osobnost, uvědomoval si zodpovědnost za své zdraví, chápal podstatu zdravého životního stylu, uznával život jako nejvyšší hodnotu.		
Člověk a digitální svět		
Žák je veden tak, aby využíval digitální technologie, které jsou vhodné pro tělesnou výchovu – měření, porovnávání a zaznamenávání pohybových výkonů, používání aplikací pro měření srdečního tepu, orientaci v terénu.		
Žák je veden k monitorování a analýze tělesné aktivity, k porovnávání aktuálního sportovního výkonu s předchozím.		
Žáka podporujeme k využívání aplikací a online zdrojů ke správnému provedení cviků zaměřených na zlepšení kondice.		
Žák je veden tak, aby využíval a pracoval s hudebními a tréninkovými aplikacemi.		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Personální a sociální kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Atletika		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	-zná jednotlivé druhy běžecké abecedy -předvede a rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů -uplatňuje základní techniky běhu různou rychlostí -zjišťuje a rozvíjí dynamickou sílu u skoku dalekého	Atletika -atletická abeceda -starty -běhy 50m, 60m, 100m -vytrvalostní běh -hod granátem -skok daleký -skok vysoký
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví		
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
Tematický celek - Gymnastika		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	-snaží se aby cvičení bylo estetické -dovede provést záchranu a pomoc při cvičeních, kde je to zapotřebí -provede základní kroky a pohyby paží -diskutuje o pohybových činnostech -rozvíjí sílu, rychlost, vytrvalost	Gymnastika -akrobacie -přeskok -cvičení na kruzích -cvičení na hrazdě -cvičení na kladině -aerobik
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
Tematický celek - Sportovní a pohybové hry		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	-předvede jednotlivé typy přihrávek -popíše jednotlivé činnosti ve fotbale a ovládá je -orientuje se v základních pravidlech fotbalu a házené -ovládá herní činnosti jednotlivce, např. přihrávky, střelbu -samostatně řeší herní situace -předvádí jednotlivé typy střelby -dodržuje základní pravidla fotbalu -participuje na týmových herních činnostech družstva	Sportovní a pohybové hry -fotbal -volejbal -házená -florbal
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii	-provádí nacvičené herní dovednosti a uplatňuje ve hře -rozlišuje jednání fair play od nesportovního chování -realizuje při hře nacvičení útočné a obranné činnosti -zdokonaluje techniku a taktiku hry	
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
Tematický celek - Turistika, cykloturistika		
uplatňuje zásady sportovního tréninku	-využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti -využívá různých forem turistiky	Turistika, cykloturistika
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
využívá různých forem turistiky		
Tematický celek - Bruslení, inline bruslení		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	-zvládá základní techniky bruslení -orientuje se v pravidlech ledního hokeje	Bruslení, inline bruslení
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
Tematický celek - Testy tělesné zdatnosti		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	-ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Testy tělesné zdatnosti -motorické testy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák je veden tak, aby si rozšiřoval celkový rozhled v této oblasti a rozvíjela se jeho osobnost, uvědomoval si zodpovědnost za své zdraví, chápal podstatu zdravého životního stylu, uznával život jako nejvyšší hodnotu.		
Člověk a digitální svět		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Žák je veden tak, aby využíval digitální technologie, které jsou vhodné pro tělesnou výchovu – měření, porovnávání a zaznamenávání pohybových výkonů, používání aplikací pro měření srdečního tepu, orientaci v terénu. Žák je veden k monitorování a analýze tělesné aktivity, k porovnávání aktuálního sportovního výkonu s předchozím. Žáka podporujeme k využívání aplikací a online zdrojů ke správnému provedení cviků zaměřených na zlepšení kondice. Žák je veden tak, aby využíval a pracoval s hudebními a tréninkovými aplikacemi.		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Výchovné a vzdělávací strategie	• Personální a sociální kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Atletika		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	-uplatňuje základní techniky běhu různou rychlostí -osvojuje si techniku běhu kolíkem a předávky -zjišťuje a rozvíjí dynamickou sílu u vrhu koulí	Atletika -atletická abeceda -starty -běh 50m, 60m, 100m -vytrvalostní běhy -štafetový běh -vrh koulí
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví		
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
Tematický celek - Gymnastika		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	-snaží se aby cvičení bylo estetické -dovede provést záchranu a dopomoc při cvičeních, kde je to zapotřebí -provede základní kroky a pohyby paží	Gymnastika -akrobacie -přeskok -cvičení na kruzích
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	-dovede rozvíjet sílu, rychlost, vytrvalost -volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat -zvládá některé ze zdravotně zaměřených cviků a relaxačních cvičení	-cvičení na kladině -rytmická gymnastika
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
Tematický celek - Sportovní a pohybové hry		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	-volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat -komunikuje při pohybových činnostech -zapojí se do organizace turnajů a soutěží -dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem -dovede předvést jednotlivé typy přihrávek -zná jednotlivé činnosti, ovládá je -vysvětlí základní pravidla -ovládá herní činnosti jednotlivce např. přihrávka, nahrávka, podání	Sportovní a pohybové hry -volejbal -basketbal -fotbal -florbal -stolní tenis -softball
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
Tematický celek - Turistika, cykloturistika		
uplatňuje zásady sportovního tréninku	-využívá různých forem turistiky -dokáže zjistit úroveň pohyblivosti	Turistika a cykloturistika
využívá různých forem turistiky		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
Tematický celek - Bruslení, inline bruslení		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	-zvládá základní techniky bruslení -orientuje se v pravidlech ledního hokeje	Bruslení, inline bruslení
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
Tematický celek - Testy tělesné zdatnosti		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	-ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Testy tělesné zdatnosti -motorické testy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák je veden tak, aby si rozšiřoval celkový rozhled v této oblasti a rozvíjela se jeho osobnost, uvědomoval si zodpovědnost za své zdraví, chápal podstatu zdravého životního stylu, uznával život jako nejvyšší hodnotu.		
Člověk a digitální svět		
Žák je veden tak, aby využíval digitální technologie, které jsou vhodné pro tělesnou výchovu – měření, porovnávání a zaznamenávání pohybových výkonů, používání aplikací pro měření srdečního tepu, orientaci v terénu. Žák je veden k monitorování a analýze tělesné aktivity, k porovnávání aktuálního sportovního výkonu s předchozím. Žáka podporujeme k využívání aplikací a online zdrojů ke správnému provedení cviků zaměřených na zlepšení kondice. Žák je veden tak, aby využíval a pracoval s hudebními a tréninkovými aplikacemi.		

6.10 Práce s počítačem

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Práce s počítačem
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Práce s počítačem dává prostor všem žákům porozumět tomu, jak funguje počítač a informační systémy. Zabývá se automatizací, programováním, optimalizací činností, reprezentací dat v počítači, kódováním a modely popisujícím 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. Důraz je kladen na rozvíjení žákova 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. Škola klade důraz na rozvíjení digitální gramotnosti ve všech předmětech, k tomu přispívají práce s počítačem specifickým dílem.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka probíhá na počítačích v počítačové učebně. Některá témata probíhají bez počítače. Výuka je orientována činnostně, s aktivním žákem, který objevuje, experimentuje, ověřuje své hypotézy, diskutuje, tvoří, řeší problémy, spolupracuje, pracuje projektově, konstruuje své poznání, Žákům je umožněno pracovat individuálním tempem odpovídajícím jejich schopnostem, je podporována práce v týmu, ve dvojici. Není kladen naprosto žádný důraz na pamětné učení a reprodukci.
Integrace předmětů	• Informatické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Kompetence k učení: Učitel vede žáky k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací.

Název předmětu	Práce s počítačem
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Učitel vede žáky k samostatnému ohodnocení vlastní činnosti. Učitel vede žáky, aby využívali k učení různé informační zdroje i zkušenosti svých a jiných lidí. Žáci jsou vedeni, aby uplatňovali různé způsoby práce s textem, uměli efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou vedeni, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání. Kompetence k řešení problémů: Učitel vede žáky k tomu, aby porozuměli zadání úkolu, získali potřebné informace a navrhli způsob řešení, zdůvodnili jej, vyhodnotili, ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky. Učitel vede žáky k tomu, aby uměli uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Žáci jsou vedeni ke spolupráci při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení). Komunikativní kompetence: Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie. Učitel vede žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní. Žáci jsou vedeni ke komunikaci elektronickou poštou. Žáci jsou vedeni k získávání informací z otevřených zdrojů. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žáci jsou vedeni tak, aby uměli získat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, a uměli využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb. Digitální kompetence: Žák používá online komunikační nástroje a nástroje pro týmovou práci, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým. Žák vytváří a upravuje digitální obsah v různých formátech, při práci volí vhodné digitální technologie, dodržuje normy a autorská práva. Učitel vede žáky, aby uvědomovali proměnlivost digitálních technologií, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy.
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání. K ověření znalostí jsou využívány testy, výstupy projektů dle zadání, je posuzována aktivita žáka ve výuce a při samostudiu.

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikační kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Digitální technologie.		
chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost	Na základě vědomosti fungování počítače vysvětlí funkci a význam operačního systému a ukáže rozdíly v ovládání aktuálně nepoužívaných systémů. Načrtne strukturu LAN a Internetu, vysvětlí paketový přenos dat a popíše komunikaci zařízení z lokální sítě do Internetu včetně WiFi a GSM sítí. Objasní, jak jsou digitalizována data různého typu. Vysvětlí fungování webu a cloudových služeb, vysvětlí vzdálené ukládání dat. Na základě fungování sítí a cloudu vyvodí bezpečnostní rizika jejich využívání, popíše nejčastější způsoby útoků a s využitím systémového přístupu navrhne řešení zabezpečení počítače a dat. Řeší a nalézá hardwarové a softwarové problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními.	Digitální technologie. - Hardware počítače a jeho parametry. - Zpracování dat v počítači. - Software - operační systém. - Lokální počítačové sítě a internet. - Web a cloudové služby. - Bezpečné využívání cloudu. - Bezpečnost počítačových zařízení a dat. - Bezpečné digitální prostředí. - Umělá inteligence. - Zlomové události vývoje počítačů. - Nové počítačové technologie.
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle		
identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad		
identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano		
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly		
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna		
rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat		
rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový		

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat		
s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně		
v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole)		
vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty		
Tematický celek - Hromadné zpracování dat.		
navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů	Problém řeší použitím vzorce nebo funkce pro hromadné výpočty s daty včetně funkcí zpracovávajících text. Problém řeší navržením kontingenční tabulky, Volí správnou vizualizaci dat s grafem s ohledem na jeho vypovídací schopnost.	Hromadné zpracování dat -Zpracování dat pomocí textových funkcí. -Tabulkového procesoru. -Vizualizaci dat, vypovídací schopnost grafu, rozpoznávání vzorů a trendů v datech, kontingenční tabulky.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Předmět svým obsahem zvyšuje pravděpodobnost uplatnění absolventů v dalším vzdělávání a na trhu práce.		
Člověk a digitální svět		
Rozvíjí základ pro ostatní vzdělávací oblasti i pro mezipředmětové vztahy, inspiruje k využívání prostředků výpočetní techniky a Internet v přípravě na vyučování a k celoživotnímu vzdělávání.		

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Digitální kompetence	

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Informace.		
porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru	Porovnává zprávy dle množství obsažené informace. Vytváří dotazovací a rozhodovací stromy, hodnotí jejich úspěšnost. Vysloví tvrzení na základě, posuzuje jejich správnost. Vytváří dotazy s odpovědí ano nebo ne tak, aby odpovědi poskytl co nejvíce informací. Používá metodu půlení intervalů. Vypočte, kolik možností lze rozlišit pomocí daného počtu otázek a naopak. Používá bit, byte a násobné jednotky k odhadování potřebných datových a přenosových kapacit. Dle potřeby rozliší data od informací. Porovnává různé způsoby reprezentace čísel, textu, obrazu i zvuku, vhodně volí formáty souborů.	Informace - Přenos dat, kódování a dekodování zprávy, komunikační kanál. - Pojem informace. - Data a jejich význam. - Získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači. - Kódování dat v počítačích obecně . - Binární soustava, bity a bajty. - Kódování čísel. - Vztah počtu bitů a počtu rozlišovaných hodnot.
Tematický celek - Modelování.		
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 převéde data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	Definuje a zhodnotí příklady různých druhů modelů z informatiky i mimo ni. Vybere správné použití grafu dle příkladu. Podle potřeby přechází mezi úrovněmi zjednodušení, případně dále abstrahuje od nepodstatného či naopak modely rozšiřuje. Rozhoduje nakolik výsledek z modelu platí v modelované realitě. Editorem vytvoří graf a využije jej pro řešení problému.	Modelování - Model jako zjednodušení reality - Schéma, diagram, graf, vrcholy, hrany, orientovaný graf, ohodnocený graf. - Kritická cesta. - Myšlenkové a pojmové mapy. - Kvalita informačního zdroje, kritické myšlení a kognitivní zkreslení.
Tematický celek - Informační systémy a databáze.		
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek	Definuje příklady informačních systémů a různé důsledky jejich využívání. Rozliší různé součásti informačních systémů a jejich úlohu. Práci na vývoji informačního systému navrhne do fází, podle situace plán upravuje.	Informační systémy a databáze - Veřejné informační systémy. - Data, jejich struktura a vazby. - Definované procesy, role uživatelů. - Technické řešení informačních procesů. - Vývoj informačního systému: postup tvorby

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
testování, případně navrhne vylepšení, naplňuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění	Specifikuje a vytváří potřebné tabulky, jejich sloupce, propojení a další nastavení. Informační systém průběžně testuje na uživateli.	- Návrh uživatelského rozhraní, datového modelu a procesů. - Hromadné zpracování dat: tabulka, její struktura - data, hlavička a legenda - Dotazy, filtrování, řazení. - Návrh databázové tabulky, atributy polí, primární klíč. - Více tabulek, jejich propojení, relace.
vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání		
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Předmět svým obsahem zvyšuje pravděpodobnost uplatnění absolventů v dalším vzdělávání a na trhu práce.		
Člověk a digitální svět		
Rozvíjí základ pro ostatní vzdělávací oblasti i pro mezipředmětové vztahy, inspiruje k využívání prostředků výpočetní techniky a Internet v přípravě na vyučování a k celoživotnímu vzdělávání.		

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Algoritmus.		
hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska	Používá různé způsoby zápisu pracovních procesů (např. Přirozený jazyk, diagram, program) Převádí různé zápisy mezi sebou. Porovnává různé zápisy z hlediska přehlednosti, srozumitelnosti, jednoznačnosti.	Algoritmus -Zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky. -Pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu. -Přirozené a formální jazyky, různé zápisy algoritmů.

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
	Definuje vstupy, pro něž daný algoritmus funguje.	
Tematický celek - Programování.		
hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska	Na základě analýzy problému vytvoří algoritmus k jeho řešení. Vytvoří program pro vyřešení konkrétního problému. Využije proměnné vhodných datových typů. Používá různé vstupy a výstupy. Definuje větvení programu. Ověří si správné fungování vytvářených programů. Upraví program podle dodatečných požadavků. Zobecní program pro širší množinu vstupních dat.	Programování -Vytvoření programu -Opakování -Podprogramy -Opakování s podmínkou -Události, vstupy -Objekty a komunikace mezi nimi -Větvení programu, rozhodování -Grafický výstup, souřadnice -Podprogramy s parametry -Proměnné
používá základní programové konstrukce		
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému		
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje		
určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program		
zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu		
Tematický celek - Robotika: Micro:bit		
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	Sestaví program pro desku, nahraje jej a otestuje funkčnost. Najde chybu v programu a opraví ji. Ovládá světelné a zvukové výstupy. Sestaví program, který zpracuje informace z okolního světa (teplota, osvětlení, magnetické pole). Definuje proměnné pro uchování a zpracování dat ze senzoru.	Robotika: Micro:bit - Vývoj programu, nahrání programu do Micro:bitu, testování programu, ladění programu. - Programové konstrukce - cykly, podmínky. - Grafické výstupy. - Zvukové výstupy. - Reakce na podněty od uživatele a okolního prostředí. - Vzájemná komunikace destiček. - Skupinové projekty s Micro:bitem.
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému		
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Předmět svým obsahem zvyšuje pravděpodobnost uplatnění absolventů v dalším vzdělávání a na trhu práce.		

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Člověk a digitální svět		
Rozvíjí základ pro ostatní vzdělávací oblasti i pro mezipředmětové vztahy, inspiruje k využívání prostředků výpočetní techniky a Internet v přípravě na vyučování a k celoživotnímu vzdělávání.		

6.11 Ekonomika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecné cíle předmětu: Obecným cílem je rozvíjet ekonomické myšlení žáků, pochopení mechanismu fungování tržní ekonomiky a podstaty hospodaření podniku, vytvářet předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit a orientace v právní úpravě podnikání. Dále pak schopnost uplatňovat ekonomické myšlení v celém komplexu, doplněné o problematiku managementu a marketingu, základní znalosti finančních trhů s důrazem na standard finanční gramotnosti, problematiku národního hospodářství a ekonomické integrace.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Charakteristika učiva: Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání 1. - 3. ročník, dotace 1 hodina týdně Klíčovou činností v předmětu je výklad spojený s diskuzí, který vede k pochopení základních principů a zákonitostí hospodářského života společnosti, základních otázek podnikání a činností s ním spojených a k pochopení vlivů působících na oblast podnikání z hlediska národního hospodářství a ekonomické integrace. Komunikační zaměření je vázáno na konkrétní vědomosti opírající se o výklad a další zdroje podporované využitím internetu.

Název předmětu	Ekonomika
	Strategie a metody výuky: Převažuje frontální výuka (výklad, přednáška) spojená s problémovou výukou formou diskuzí. Tyto metody jsou doplněny o individuální výuku formou samostatných prezentací podporovaných počítačem, o problémovou výuku se zaměřením na praktické otázky zahájení podnikatelské činnosti, o prezentování výsledků ve formě mluvené, písemné nebo elektronické (testy). Předmět Ekonomika je úzce spjat s dalšími odbornými předměty, především Hotelový a golfový provoz, Občanský a právní základ, Management a marketing, Cestovní ruch, Management golfu.
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Občanský a právní základ
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: – směřuje k efektivnímu učení, vyhodnocování výsledků, stanovování si potřeb a cílů v rámci dalšího vzdělávání. Žák je veden k: - vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání, - vytváření vhodných podmínek studia - používání různých informačních zdrojů a zpracování informací, Učitel vede žáky k: - uvádí žáky do probírané látky navázáním na známé pojmy a připomíná osvojené učivo, - simuluje situace, na kterých žáci aktivně využívají osvojené odborné znalosti, - vede žáky k možnostem dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, Kompetence k řešení problémů: - jsou zařazovány aktivity, které nutí žáka využít získané vědomosti a dovednosti při samostatném řešení problémů. Žák je veden k: - porozumění zadaného úkolu, - navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej a ověřit si správnost řešení, - při řešení problému spolupracovat i týmově, Učitel vede žáky: - k porozumění zadání úkolu, - k uplatňování různých metod při řešení problémů,

Název předmětu	Ekonomika
	- využívání témat, která zasahují i do jiných předmětů, - podporuje kreativitu žáků při řešení problémů, - spolupráci při řešení problémů, Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni tak, aby: - se dokázali vyjadřovat, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, vhodně se prezentovat, - se dokázali vhodně prezentovat, - aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své postoje a názory, - vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace Učitel vede žáky k: - komunikaci, ve které žáci prokazují své odborné znalosti v oboru, - k formulování vlastních návrhů řešení, Personální a sociální kompetence: - směřují k stanovování osobnostních cílů rozvoje, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. Žák je veden k: - stanovení cílů a priorit podle svých osobních schopností, - k samostatné práci i práci v týmu, - odpovědnosti za plnění zadaných úkolů včetně přijímání hodnocení, rad i kritiky Učitel vede žáky k: - samostatné, pečlivé a zodpovědné práci, - adaptaci na měnící se životní a pracovní podmínky, - vybírá témata tak, aby žáci prezentovali své názory a životní postoje, spolupracovali, diskutovali, - podporuje žáky, kteří podceňují své schopnosti, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: - směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a chápali potřebu celoživotního učení. Žák je veden k:

Název předmětu	Ekonomika
	- porozumění podstaty fungování podnikání a firem v daném oboru, - vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, - odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti, <i>Učitel vede žáky k:</i> - využívání praktických znalostí žáků získaných v odborných předmětech a praxi, - uvědomění si významu celoživotního učení a přizpůsobení se měnícím se pracovním podmínkám, - simuluje situace, na kterých žáci aktivně využívají osvojené odborné znalosti, Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: - především vzhledem k úsilí o dosažení co nejvyšší kvality práce, znali význam a užitečnost práce v oboru. Žák je veden k: - pochopení kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace, - dodržování norem a předpisů, - dodržování parametrů kvality výrobků nebo služeb, Učitel vede k žáky k: - úsilí o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, - efektivnímu hospodaření s zdroji podniku, - zohledňování požadavků klienta, Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: - především vzhledem k úsilí o dosažení co nejvyšší kvality práce, znali význam efektivního hospodaření v oboru. Žák je veden k: - ekonomickému jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje, - úsilí o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb. Učitel vede k žáky k: - efektivnímu hospodaření s majetkem podniku a finančními prostředky, - efektivnímu hospodaření s materiálem, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, Digitální kompetence: Žák je veden k : - k využívání digitálních zařízení a nástrojů pro plnění úkolů pomocí online kvízů, interaktivních pracovních listů a vzdělávacích aplikací;

Název předmětu	Ekonomika
	- k práci s vybranými internetovými aplikacemi pro vyhledávání informací např. při podávání daňového přiznání, stanovení odvodu na zdravotní a sociální pojištění apod.; - k využívání základních znalostí při práci s daty, vytváření grafů a tabulek (např. při zpracování jednoduchého rozpočtu), s využitím tabulkových procesorů (Excel), kancelářských aplikací (např. textové editory); - K využívání digitálních nástrojů pro jednoduché výpočty ekonomických údajů, jako jsou mzdy, úrokové sazby a RPSN, používání kalkulaček pro zjištění ceny úvěrů, pojištění apod.; - k identifikaci rizik v digitálním finančním prostředí (podvody, phishing); - k tvořivé práci s digitálními nástroji pomocí grafické platformy Canva, PowerPoint pro vytváření vizuálních výstupů (např. prezentace); - k efektivní komunikaci a spolupráci při sdílení a editaci dokumentů nebo prezentací;
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení výsledků žáků: Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení. Pro probraných tematických celcích následuje informativní písemný test, jehož výsledek je též zahrnut do hodnocení výsledků vzdělávání žáka. Součástí je i hodnocení přístupu a aktivity, samostatné přípravy a zpracovaných prezentací k vybraným tématům.

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Podnikání - Ekonomie a hospodářský proces		
	- objasní základní ekonomické pojmy,	Podnikání - Ekonomie a hospodářský proces

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- charakterizuje hospodářský proces, - popíše fáze hospodářského procesu,	- ekonomie jako společenská věda, - základní ekonomické zákony - potřeby, statky, služby, - hospodářský proces - výroba, výrobní faktory, spotřeba, - základní charakteristika národního hospodářství,
Tematický celek - Podnikání - Trh		
	- vysvětlí podstatu trhu, jeho rozdělení a subjekty, - vysvětlí fungování nabídky a poptávky, - popíše fáze hospodářského procesu,	Podnikání - Trh - tržní subjekty, - nabídka, - poptávka, - zboží,
Tematický celek - Podnikání		
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	- definuje podnikání a jeho právní formy - pracuje s živnostenským zákonem a zákonem o obchodních korporacích, - samostatně vyhledává informace, - zařadí jednotlivé druhy živností, - vysvětlit výhody nevýhody jednotlivých druhů společnost, - objasní vznik a zánik podniku, - chápe základní povinnosti podnikatele vůči státu,	Podnikání - podnik a podnikání - základní znaky podniku, jeho vznik a zánik - podnikání podle živnostenského zákona - podnikání podle zákona o obchod. korporacích - povinnosti podnikatele, osobnost podnikatele
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Cílem je rozvíjet ekonomické myšlení žáků, upevňovat jejich právní vědomí a vést je k hospodárnému jednání a chování.		
Člověk a svět práce		
Osvojené praktické dovednosti směřující k plnohodnotnému uplatnění na trhu práce.		
Člověk a digitální svět		
Žák je veden k: - efektivnímu využívání informací při práci s ekonomickými daty - využívání digitálních platforem pro prezentaci dat, - rozvíjení digitálních dovedností v oblasti zpracování citlivých dat a respektování soukromí klientů; - kritickému hodnocení zdrojů a informací a osvojení si zásady kybernetické bezpečnosti v digitálním prostředí;		

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Podnikání		
rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů	- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet, - rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů, - řeší jednoduché kalkulace ceny, - řeší jednoduché výpočty výsledků hospodaření, - stanoví cenu jako součet nákladů, zisků a DPH, - chápe zásady daňové evidence,	Podnikání - podnikatelský záměr, - náklady, výnosy, zisk/ztráta, majetek podniku, - zakladatelský rozpočet, kalkulace ceny produktu, DPH, - zásady daňové evidence,
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období		
vypočítá výsledek hospodaření		
vysvětlí zásady daňové evidence		
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet		
Tematický celek - Daně		
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	- chápe úlohu státního rozpočtu, - rozliší přímé a nepřímé daně, - zná podstatu jednotlivých druhů daní a jejich výpočet, - chápe výpočet ZP, SP a daně z příjmu FO, - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání,	Daně - státní rozpočet - daně a daňová soustava - daňové a účetní doklady - výpočet daní - mzda časová a úkolová a jejich výpočet - ZP, SP, daňové přiznání
provede jednoduchý výpočet daní		
provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění		
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad		
vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob		
vypočítá čistou mzdu		
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství		

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Osvojené praktické dovednosti směřující k plnohodnotnému uplatnění na trhu práce.		
Občan v demokratické společnosti		
Cílem je rozvíjet ekonomické myšlení žáků, upevňovat jejich právní vědomí a vést je k hospodárnému jednání a chování.		
Člověk a digitální svět		
Žák je veden k: - efektivnímu využívání informací při práci s ekonomickými daty - využívání digitálních platforem pro prezentaci dat - rozvíjení digitálních dovedností v oblasti zpracování citlivých dat a respektování soukromí klientů; - kritickému hodnocení zdrojů a informací a osvojení si zásady kybernetické bezpečnosti v digitálním prostředí;		

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Finanční vzdělávání		
charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	- objasní podstatu inflace a její důsledky, - popíše bankovní soustavu, - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku, - vyplňuje doklady související s pohybem peněz, - objasní rozdíl mezi debetní a kreditní platební kartou, - objasní rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN, - odůvodní podstatu pojišťovacích produktů.	Finanční vzdělávání - inflace, - bankovní soustava ČR, - osobní rozpočet, insolvence, exekuce, - služby peněžních ústavů - úvěrové a vkladové produkty bank, - úroková míra, RPSN, - pojištění a pojišťovací produkty.
orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku		
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby		
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční		

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 31
situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	- vytvoří přehled běžných produktů v oblasti vkladů a úvěrů,	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk,
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu		
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory		
Tematický celek - Personalistika		
	- vysvětlí příčiny a druhy nezaměstnanosti a úlohu státu, - orientuje se v možnostech hledání zaměstnání, - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, - chápe možnosti ukončení pracovního poměru, - vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance, - chápe odpovědnost za škody,	Personalistika - nezaměstnanost, - hledání zaměstnání, ÚP, - vznik, změna a ukončení pracovního poměru, - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, - odpovědnost za škody,
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Cílem je rozvíjet ekonomické myšlení žáků, upevňovat jejich právní vědomí a vést je k hospodárnému jednání a chování.		
Člověk a svět práce		
Osvojené praktické dovednosti směřující k plnohodnotnému uplatnění na trhu práce.		
Člověk a digitální svět		
Žák je veden k: - efektivnímu využívání informací při práci s ekonomickými daty, např. Excel; - využívání digitálních platforem pro prezentaci dat, (PowerPoint, Canva); - rozvíjení digitálních dovedností v oblasti zpracování citlivých dat a respektování soukromí klientů; - kritickému hodnocení zdrojů a informací a osvojení si zásady kybernetické bezpečnosti v digitálním prostředí;		

6.12 Odborné kreslení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Odborné kreslení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu „Odborné kreslení“ je žáka seznámit s možnostmi jak esteticky upravit a dohotovit cukrářský výrobek. V předmětu odborného kreslení se žáci učí navrhnout a sestavit jednotlivé druhy ozdobného písma, okrajů a ornamentů. Zároveň si prakticky procvičují plastické modelování ozdob.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo v odborném kreslení je rozděleno několika celky. V prvním celku se žáci učí nácvik jednotahových linií volnou rukou. Poté následuje procvičování a nácvik jednotlivých druhů písma. Poté žáci se učí stylizační kresbu, která je spojen s vlastní tvorbou. Cílem vlastní tvorby je navrhnout kresbu k různým příležitostem. Seznámí se a prakticky procvičí různé druhy plastického modelování, za účelem esteticky dohotovit cukrářský výrobek.
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Mezipředmětové vztahy	• Literární výchova • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání. Žáci jsou vedeni umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou vedeni znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Učitel vede žáky k plánování postupů a úkolů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolů. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé metody myšlení při řešení problémů.

Název předmětu	Odborné kreslení
	Žáci jsou vedeni při řešení problému ke spolupráci s jinými lidmi. Učitel zadává takové úkoly, při kterých se žáci učí využívat základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení získaných údajů. Učitel směřuje žáky ke správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru, využívá různých forem znázornění. Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni zaznamenávat písemně podstatné písemně podstatné myšlenky a údaje z textů. Žáci jsou vedeni vyjádřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevy a chování. Žáci jsou vedeni dodržovat odbornou terminologii. Učitel vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni. Učitel vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky. Digitální kompetence: Žáci vyhledávají pomocí internetu a různých aplikací inspirace na odborné kreslení. Žáci navrhuji prostřednictvím digitálních technologií předlohy k nácviu odborného písma, prvků a motivů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v digitálních technologiích. Učitel vede žáky ke grafickým zpracováním svých předloh.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků probíhá v souladu se školním řádem, využívá klasifikační stupnici i slovní hodnocení. Důsledně je dodržován individuální přístup k žákům, podle potřeby jsou využívány individuální konzultace a pomoc vyučujícího. Hodnocení (kvalifikaci) ovlivňují základní faktory, a to: aktivní přístup k předmětu, splnění zadané práce zaměřené k aktuálně probíranému učivu, vytvoření projektu.

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Cvičení jednotahových linií.		
ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při	Rozvíjí znalosti odborného kreslení.	Cvičení jednotahových linií.

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
dekoraci cukrářských výrobků		- Význam odborného kreslení. - Nácvik jednotahových linií volnou rukou. - Sestavování ozdobných linek a pásků. - Nácvik ozdobných linek s různými motivy květů, lístků. - Procvičování kvítků, lístků, ozdobných pásků.
Tematický celek - Nácvik písma.		
zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku	Zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku.	Nácvik písma. - Historie písma. - Nácvik hůlkového písma velké abecedy. - Nácvik hůlkového písma malé abecedy. - Rozestavení písmen a slov. - Nácvik písma řezaného - plošného. - Nákres abecedy plošného písma na výkres. - Výkres abeceda plošného písma.
Tematický celek - Prvky zdobení.		
ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků	Rozvíjí znalost zdobení výrobků a stylizační kresbu.	Prvky zdobení. - Zdobení okrajů výrobků tužkou. - Zdobení okrajů výrobků pastelkou. - Stylizační kresba tužkou. - Stylizační kresba k různým příležitostem. - Stylizační ozdoba barevně k různým příležitostem na výkres.
Tematický celek - Plastická modelace.		
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků	Vytvoří ozdoby z modelovacích hmot.	Plastická modelace. - Práce s modelovací hmotou. - Nácvik květů a lístků z modelovací hmoty. - Vytvoření plastiky na dort. - Vizitky, číslice a písmo z modelovací hmoty.
Tematický celek - Specifické učivo.		
navrhne výrobek podle vlastní představivosti vyjádří ozdobou účel výrobku	Vytvoří ozdoby dle vlastní fantazie.	Specifické učivo. - Příprava bílkové glazury, barvení. - Stříkání barevnou glazurou na perníkové předlohy. - Stříkání bílkové glazury na perníčky dle vlastní

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		fantazie.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí digitální kompetence v předmětu odborné kreslení zejména využití softwaru pro představu nových zdobících technik - rozvíjí dovednosti při práci s aplikacemi pro tvorbu vlastních námětů v odborném kreslení		

6.13 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	17.5	50
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem odborného výcviku je osvojení dovedností a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva vychází z oblasti RVP OV – Technická a technologická příprava, Výroba a odbyt. Obsahem vzdělávání je několik kapitol, které jsou rozděleny do tří ročníků studia. Samostatné kapitoly logicky na sebe navazují a korigují s učivem v teoretickém vyučování. 1. Hygiena – žáci se seznámí s hygienickými předpisy v potravinářském provozu, při prodeji potravin. 2. Platné předpisy v potravinářském průmyslu – žák je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu a s dodržováním technologických postupů při výrobě.

Název předmětu	Odborný výcvik
	3. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence – žáci se seznámí s dodržováním ustanovení při BOZP, dále při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů, seznámí se s povinnostmi pracovníka i zaměstnavatele. 4. Příprava surovin – žák je seznámen s úpravou surovin před zpracováním, normuje potřebné suroviny pro výrobu, hospodárně využívá všechny suroviny. 5. Úprava cukru – žáci se seznámí s přípravou cukerných rozvarů, zjišťují hustotu cukerného rozvaru, připravují karamel, griláž, kulér, fondán. 6. Příprava náplní a polev – žáci se naučí připravovat základní druhy náplní a polev a jejich používání. 7. Příprava těst a hmot – žáci se naučí připravovat základní druhy těst a hmot, jejich odležení ochucení (pevná těsta, třeň linecké těsto, pálená hmota, šlehané hmoty, listové těsto), dále se seznámí s obsluhou strojů a zařízení při zpracování těst. 8. Tvarování a pečení výrobků – žáci se naučí tvarovat ručně i strojově těsta a hmoty, zvolí vhodnou teplotu při pečení, kontrolují průběh pečení. 9. Plnění a dohotovení výrobků – žáci se naučí prokrajování korpusů, jejich plnění, potahování a dohotovování výrobků, využívání estetických principů při zdobení. 10. Výroba zmrzlin – žáci se naučí připravovat jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin, tvarování, uchovávání zmrzliny, dodržování hygienických zásad. 11. Výroba ozdob - žáci se naučí vytvářet jednotlivé ozdoby např.z modelovací hmoty, bílkové glazury, jádrovin, ovoce, máslového krému. 11. Hodnocení jakosti výrobků - žáci se seznámí s hodnocením kvality výrobků, sledují opatření týkající se HACCP. 12. Skladování, uchovávání a odbyt výrobků – žáci se seznámí se skladováním výrobků, volí vhodný obalový materiál, dále připravují sortiment výrobků k prodeji. 13. Ochrana životního prostředí – žáci se naučí efektivně využívat strojní zařízení, dodržovat zásady správného nakládání s odpady v souladu se životním prostředím. 14. Vedení předepsané evidence – žáci se seznámí s vedením základní provozní evidence při výrobě, skladování, kontrole a expedici cukrářských výrobků.
Integrace předmětů	• Výroba a odbyt • Technická a technologická příprava
Mezipředmětové vztahy	• Suroviny a výživa • Technologie

Název předmětu	Odborný výcvik
	• Odborné kreslení • Stroje a zařízení • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání. Žáci jsou vedeni umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou vedeni znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Učitel vede žáky ke správnému užívání osvojených základních odborných pojmů a odborné terminologie. Učitel vede žáky k plánování postupů a úkolů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolů. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé metody myšlení při řešení problémů. Žáci jsou vedeni při řešení problému ke spolupráci s jinými lidmi. Učitel zadává takové úkoly, při kterých se žáci učí využívat základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení získaných údajů. Učitel směřuje žáky ke správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru, využívá různých forem znázornění. Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni zaznamenávat písemně podstatné písemně podstatné myšlenky. Žáci jsou vedeni vyjádřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevy a chování. Žáci jsou vedeni dodržovat odbornou terminologii. Učitel vede žáky ke zdůvodňování technologických postupů. Učitel vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni. Učitel vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Učitel vede žáky znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Učitel vede žáky mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru. Žáci jsou vedeni mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání. Žáci jsou vedeni uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Název předmětu	Odborný výcvik
	Žáci jsou vedeni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle. Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt: Učitel vede žáky dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky. Učitel vede žáky k prokazování manuální zručnosti při výrobě. Žáci jsou vedeni dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky. Žáci jsou vedeni vyrábět, uchovávat, skladovat cukrářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin. Žáci jsou vedeni využívat marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků. Žáci jsou vedeni dodržovat zásady osobní hygieny a provádět sanitaci provozu cukrárny Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: Učitel vede žáky k hodnocení vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků podle příslušných norem. Učitel vede žáky kontrolovat technologické postupy a zjišťovat možné závady. Žáci jsou vedeni k hodnocení kvality vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků podle příslušných norem. Žáci jsou vedeni provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků. Žáci jsou vedeni kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků. Žáci jsou vedeni zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Učitel vede žáky ke znalosti, dodržování a osvojení zásad a návyků BOZP. Žáci jsou vedeni k dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žáci jsou vedeni k vědomostem o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Učitel vede žáky k dodržování stanovovaných norem a předpisů na pracovišti. Žáci jsou vedeni chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podnik. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: Učitel vede žáky efektivně hospodařit s finančními prostředky a přírodními zdroji.

Název předmětu	Odborný výcvik
	Žáci jsou vedeni k nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Digitální kompetence: Učitel vede žáky k využívání digitálních nástrojů pro plánování výroby, výpočet nákladů a evidenci surovin. Učitel vede žáky k bezpečnému a efektivnímu používání digitálních přístrojů a moderních technologií v cukrářské výrobě (digitální teploměry, váhy a časovače). Učitel vede žáky k efektivní prezentaci výrobků s využitím digitálních nástrojů a online platform. Učitel vede žáky k zodpovědnému a bezpečnému využívání digitálních technologií a kritickému hodnocení digitálních zdrojů. Žáci se učí pracovat s digitálními recepturami. Žák se učí používat digitální váhy, teploměry, časovače a seznámí se s moderními technologiemi, jako je 3D tisk jedlých dekorací a vykrajovátek.
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou prezentací cukrářských výrobků. Je zohledňován vstřícný přístup žáka, individuální zvláštnosti a možnosti žáka a včasné plnění zadaných úkolů. Důraz je rovněž kladen na: - kvalitu zhotovovaného výrobku - dodržení technologického postupu - dovednost, zručnost - pracovní prostředí, jeho organizace - úprava pracoviště (pořádek, čistota) - uplatnění teoretických znalostí k pracovní činnosti - dodržování bezpečnosti práce - dodržování hygienických pravidel - samostatnost a iniciativní přístup

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence.		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Respektuje a dodržuje pravidla BOZP a požární prevence.	Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence. - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci. - Bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště. - Pravidla bezpečnosti práce OV. - První pomoc na pracovišti.
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci	
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
Tematický celek - Hygiena potravinářského provozu.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	Definuje zásady hygieny a sanitace v cukrářském provozu. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii. Vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi. Sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP). Dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky.	Hygiena potravinářského provozu. - Zásady hygieny, hygiena pracoviště a pomůcek – proškolení. - Povinnosti cukráře. - Platné předpisy v potravinářském průmyslu. - HACCP - funkce, tvorba, využití. - Systém kritických bodů v cukrářském provozu.
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí		
provádí sanitaci provozu cukrářské výroby		
sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)		
uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě		
Tematický celek - Cukrářský provoz.		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů. Popíše organizaci odborného výcviku. Popíše obsluhu strojů a zařízení v cukrářském provozu, jejich čištění a základní údržbu.	Cukrářský provoz. - Seznámení s pracovištěm. - Organizace na odborném výcviku. - Obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu.
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin		
obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení		
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
provádí sanitaci provozu cukrářské výroby		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů		
sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
Tematický celek - Příprava surovin.		
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	Vyjmenuje zásady hospodaření se surovinami. Popíše a objasní práci ve skladu. Navažuje a upravuje jednotlivé suroviny pro výrobu. Provádí výpočty surovinových norem.	Příprava surovin. - Zásady hospodaření se surovinou. - Vedení skladu, příjem a výdej surovin. - Provozní evidence. - Vážení, měření a příprava pro výrobu. - Praktické výpočty podle receptury.
navažuje a odměřuje suroviny		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků		
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin		
Tematický celek - Úprava cukru.		
připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely	Popíše a připraví jednotlivé cukerné rozvary a jejich ruční zkoušky. Připravuje karamel, griliáž, kulér, fondán.	Úprava cukru. - Příprava cukrových rozvarů. - Vaření cukrových rozvarů na různé teploty ruční zkouškou. - Příprava a použití karamelu, griliáže, kuléru a fondánu.
připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš		
zjišťuje hustotu cukerného rozvaru		
Tematický celek - Příprava náplní a polev.		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy	Definuje náplně a polevy. Rozlišuje náplně dle trvanlivosti. Připravuje a ochucuje základní druhy náplní a polev. Popíše vady, temperování a skladování polev.	Příprava náplní a polev. - Rozdělení náplní dle trvanlivosti. - Příprava náplní - základní žloutkový krém, základní tukový a máslový krém, lehký tukový krém, bílkový krém. - Ochucení krémů a náplní. - Rozdělení a příprava polev – CKP, agarová, fondánová, bílková glazura. - Vady polev a jejich ošetření, temperování, skladování.
potahuje a dohotovuje výrobky		
připravuje základní druhy náplní dle receptury		
připravuje základní druhy polev dle receptury		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		
volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev		
využívá estetických principů při zdobení		
Tematický celek - Příprava těst a hmot.		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot	Charakterizuje rozdělení těst a hmot. Připravuje základní druhy těst a hmot. Popíše jednotlivé technologické postupy těst a hmot. Obsluhuje potřebné stroje a zařízení pro přípravu těst a hmot.	Příprava těst a hmot. - Pevná těsta – linecké těsto, vaflové těsto. - Slané, sýrové a křehké těsto. - Třené linecké těsto. - Čajové pečivo - sezónní výrobky. - Kombinovaná listová těsta. - Laminovaná těsta. - Tuhá těsta jako polotovar. - Těsta ze sypkých směsí. - Pálená hmota.
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		
určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot		
určuje stupeň propečení výrobku		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
volí vhodnou teplotu a dobu pečení		- Listové těsto.
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		
Tematický celek - Tvarování a pečení výrobků.		
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	Volí vhodné zpracování těst a hmot. Tvaruje ručně hmoty a těsta. Volí vhodný stupeň předehřátí pece a kontroluje průběh pečení. Dodržuje manipulaci s korpusy.	Tvarování a pečení výrobků. - Tvarování a pečení lineckého a vaflového těsta. - Tvarování a pečení třeného lineckého těsta. - Tvarování a pečení čajového pečiva. - Tvarování a pečení kombinovaných výrobků. - Tvarování a pečení pálené hmoty. - Tvarování a pečení listového těsta.
kontroluje průběh pečení		
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností		
obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení		
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy		
potahuje a dohotovuje výrobky		
připravuje různé druhy ozdob		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		
tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků		
určuje stupeň propečení výrobku		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
volí vhodnou teplotu a dobu pečení		
využívá estetických principů při zdobení		
využívá klasické pece i moderní způsoby pečení		
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		
Tematický celek - Plnění a dohotovení výrobků.		
potahuje a dohotovuje výrobky	Připravuje korpusy k plnění podle druhu výrobků. Volí vhodnou náplň a polevu podle druhu výrobku. Dodržuje správnou dobu odležení. Připravuje různé druhy ozdob. Potahuje a dohotovuje výrobky.	Plnění a dohotovení výrobků. - Plnění, slepování a dohotovení výrobků z pevných těst. - Plnění, slepování a dohotovení výrobků z lineckých třených těst. - Prokrajování korpusů, plnění, slepování a dohotovení
ručně prokrajuje a plní korpusy nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů		
volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev		
využívá estetických principů při zdobení		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		výrobků z pálené hmoty. - Prokrajování korpusů, plnění, slepování a dohotovení výrobků z listového těsta. - Příprava ozdob z cukrářské kakaové polevy, modelovací hmoty, potahového fondánu.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových technologických postupů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a životní prostředí		
- environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v OV - manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly ukládat / třídění odpadu - při sanitaci pracoviště OV používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjení digitálních dovedností při plánování a organizaci práce - rozvíjení dovedností při práci s digitálními nástroji a technologiemi při výrobě cukrářských produktů - zvyšování kvalifikace v oblasti digitální prezentace pomocí sdílení výrobků a využití online nástrojů		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - BOZP, hygiena práce, požární prevence.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	Respektuje a dodržuje pravidla BOZP a požární prevence. Charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci. Popíše sanitaci a hygienu v cukrářském provozu.	BOZP, hygiena práce, požární prevence. - Hygienické předpisy v potravinářském provozu. - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci. - Požární ochrana a prevence.
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
provádí sanitaci provozu cukrářské výroby		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
Tematický celek - Příprava těst a hmot.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	Charakterizuje a rozdělí hmoty. Připravuje různé druhy těst a hmot. Volí vhodnou dobu odležení těst a hmot. Popíše jednotlivé technologické postupy přípravy hmot a těst. Obsluhuje potřebné stroje a zařízení pro přípravu těst a hmot.	Příprava těst a hmot. - Lehké šlehané hmoty - cukrářské piškoty, buflerová hmota, pomponetky. - Výrobky z lehkých šlehaných hmot. - Šlehané hmoty nahřívané - základní korpusy, roládové pláty, příprava korpusů jiným způsobem, dobošova hmota. - Výrobky ze šlehaných hmot nahříváných - dorty, řezy, rolády, speciální. - Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí. - Těžké šlehané hmoty a jejich výrobky - sachrová, terstská hmota. - Zvláštní (speciální) druhy šlehaných hmot - sněhová hmota, hmota na laskonky, beze hmota, vaničky. - Třené hmoty - plněné a neplněné. - Jádrové hmoty - charakteristika, rozdělení. - Výrobky z jádrových hmot.
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování		
navažuje a odměřuje suroviny		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení		
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury		
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		
určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
hmot		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin		
zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením		
Tematický celek - Tvarování a pečení výrobků.		
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	Volí vhodné zpracování těst a hmot. Popíše tvarování hmot a těst - ručně a mechanicky. Zvolí vhodný stupeň přehřátí pece a kontroluje průběh pečení. Dodržuje manipulaci s korpusy.	Tvarování a pečení výrobků. - Tvarování a pečení lehké šlehané hmoty, nahřívané a těžké. - Tvarování a pečení zvláštních šlehaných hmot. - Tvarování a pečení třených hmot. - Tvarování a pečení jádrových hmot.
kontroluje průběh pečení		
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
navazuje a odměřuje suroviny		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků		
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		
určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot		
určuje stupeň propečení výrobku		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
volí vhodnou teplotu a dobu pečení		
využívá klasické pece i moderní způsoby pečení		
zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením		
Tematický celek - Plnění a dohotovení výrobků.		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy potahuje a dohotovuje výrobky připravuje základní druhy náplní dle receptury připravuje základní druhy polev dle receptury provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev využívá estetických principů při zdobení	Připravuje korpusy k plnění podle druhu výrobků. Volí vhodnou náplň podle druhu výrobku. Dodržuje správnou dobu odležení. Potahuje a dohotovuje výrobky.	Plnění a dohotovení výrobků. - Příprava korpusů, plnění a slepování výrobků z šlehaných hmot - lehkých a nahříváných. - Dohotovení korpusů z těžkých šlehaných hmot. - Plnění a dohotovení zvláštních nebo-li speciálních šlehaných hmot. - Dohotovení třených hmot. - Dohotovení jádrových výrobků potahováním, zdobením.
Tematický celek - Smetanové náplně a výrobky.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy potahuje a dohotovuje výrobky při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy připravuje základní druhy náplní dle receptury volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev	Popíše charakteristiku smetanových výrobků. Umí připravit smetanové náplně vařené a nevařené. Připravuje a dohotovuje smetanové výrobky.	Smetanové náplně a výrobky. - Charakteristika smetanových výrobků. - Smetanové náplně nevařené a vařené. - Smetanové výrobky, skladování, vady, expedice.
Tematický celek - Příprava a tvarování ozdob.		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš připravuje různé druhy ozdob	Vysvětlí použití ozdob. Připravuje různé druhy ozdob.	Příprava a tvarování ozdob. - Charakteristika a rozdělení ozdob. - Příprava ozdob z cukrářské kakaové polevy, čokolády,

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
připravuje základní druhy náplní dle receptury		- Způsoby přípravy modelovacích hmot. - Tvarování a výroba ozdob. - Využití ozdob na výrobky.
připravuje základní druhy polev dle receptury		
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		
využívá estetických principů při zdobení		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových technologických postupů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a životní prostředí		
- environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v OV - manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly ukládat / třídění odpadu - při sanitaci pracoviště OV používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjení digitálních dovedností při plánování a organizaci práce - rozvíjení dovedností při práci s digitálními nástroji a technologiemi při výrobě cukrářských produktů - zvyšování kvalifikace v oblasti digitální prezentace pomocí sdílení výrobků a využití online nástrojů		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 542.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 542.5
	Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - BOZP, hygiena práce a požární prevence.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	Respektuje a dodržuje pravidla BOZP a požární prevence. Charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci. Popíše sanitaci a hygienu v cukrářském provozu.	BOZP, hygiena práce, požární prevence. - Hygienické předpisy v potravinářském provozu. - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci. - Požární ochrana a prevence.
provádí sanitaci provozu cukrářské výroby		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
Tematický celek - Příprava těst a hmot.		
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	Připravuje různé druhy těst a hmot. Volí vhodnou dobu odležení těst a hmot. Popíše jednotlivé technologické postupy. Obsluhuje potřebné stroje a zařízení pro přípravu těst a hmot. Vysvětlí rozdíl použitých surovin při výrobě DIA hmot. Zvolí si a použije správný technologický postup při výrobě restauračních moučníků.	Příprava těst a hmot. - Medové těsto - výběr a úprava surovin. - Kynuté těsto a plundrové těsto - výběr a úprava surovin, rozdělení. - Lité těsto – restaurační moučníky. - Příprava dia hmot. - Příprava restauračních moučníků - rozdělení. - Příprava oplatkového těsta - rozdělení.
navazuje a odměřuje suroviny		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury		
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		
určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 542.5
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		
Tematický celek - Tvarování a pečení výrobků.		
kontroluje průběh pečení	Volí vhodné zpracování těst a hmot. Popíše tvarování hmot a těst - ručně a mechanicky. Zvolí vhodný stupeň předehřátí pece a kontroluje průběh pečení Dodržuje manipulaci s korpusy.	Tvarování a pečení výrobků. - Tvarování a pečení medového těsta. - Tvarování a pečení kynutého a plundrového těsta. - Tvarování a pečení litého těsta. - Tvarování a pečení DIA výrobků. - Tvarování a výroba restauračních moučníků. - Tvarování a pečení oplatkového těsta.
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení		
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků		
určuje stupeň propečení výrobku		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
volí vhodnou teplotu a dobu pečení		
využívá klasické pece i moderní způsoby pečení		
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		
Tematický celek - Plnění a dohotovení výrobků.		
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	Připravuje korpusy k plnění podle druhu výrobků. Volí vhodnou náplň podle druhu výrobku. Dodržuje správnou dobu odležení. Potahuje a dohotovuje výrobky.	Plnění a dohotovení výrobků - Příprava korpusů, plnění a slepování výrobků z medového, kynutého, plundrového těsta. - Plnění a dohotovení restauračních moučníků. - Plnění a dohotovení dia výrobků. - Plnění a dohotovení oplatek.
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy		
potahuje a dohotovuje výrobky		
využívá estetických principů při zdobení		
Tematický celek - Výroba zmrzlin.		
obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin	Rozdělí zmrzliny na jednotlivé druhy dle použitých surovin.	Výroba zmrzlin. - Charakteristika zmrzlin, výběr a úprava surovin.
při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 542.5
požadavky na mikrobiální čistotu	Připravuje různé druhy zmrzlin. Vychlazuje, zamrazuje a uchovává zmrzliny. Dodržuje hygienu při výrobě zmrzlin.	- Příprava zmrzlin. - Příprava vařené a nevařené zmrzliny. - Ochucení a přibarvování zmrzlin. - Mrazení a uchovávání zmrzlin.
připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je		
tvaruje, případně zdobí zmrzliny		
uchovává zmrzliny		
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
využívá klasické pece i moderní způsoby pečení		
Tematický celek - Hodnocení jakosti výrobků.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	Popíše jakostní znaky cukrářských výrobků. Provádí smyslové hodnocení hotových výrobků. Kontroluje dodržení opatření týkající se kritických bodů ve výrobě.	Hodnocení jakosti výrobků. - Hodnocení kvality výrobků. - Metody hodnocení. - Opatření týkající se HACCP.
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		
sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)		
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin		
Tematický celek - Skladování, uchovování a odbyt výrobků.		
připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	Volí vhodné obalové materiály a etiketu podle druhu výrobku. Dodržuje správné teploty skladování výrobků. Připravuje výrobky k prodeji. Respektuje zásady prodeje dle potravinářských ustanovení.	Skladování, uchovávání a odbyt výrobků. - Skladování, balení a expedice výrobků. - Marketing a prodej výrobků. - Nové technologie v cukrářské výrobě.
prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele		
skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici		
volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou		
Tematický celek - Ochrana životního prostředí.		
dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany	Hospodárně zachází se surovinami. Dodržuje správné třídění odpadu.	Ochrana životního prostředí. - Třídění odpadu.

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 542.5
životního prostředí	Efektivně využívá energetické zdroje v cukrářském provozu.	- Hospodárné zacházení se surovinou.
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu		
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování		
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin		
Tematický celek - Vedení předepsané evidence.		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	Vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků.	Vedení předepsané evidence. - Evidence při skladování , expedici. - Normování surovin pro jednotlivé výrobky. - Sestavování vlastních kalkulací výrobků. - Využití informačních technologií při normování a kalkulaci výrobků, pro komunikaci se zákazníkem a ostatními výrobními a odbytovými středisky.
skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici		
vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových technologických postupů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a životní prostředí		
- environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v OV - manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly ukládat / třídění odpadu - při sanitaci pracoviště OV používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjení digitálních dovedností při plánování a organizaci práce - rozvíjení dovedností při práci s digitálními nástroji a technologiemi při výrobě cukrářských produktů - zvyšování kvalifikace v oblasti digitální prezentace pomocí sdílení výrobků a využití online nástrojů		

6.14 Stroje a zařízení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Stroje a zařízení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem výuky daného předmětu je poskytnout žákům poznatky o funkci, ovládání a běžné údržbě strojů a zařízení užívaných v cukrářské výrobě. Osvojené vědomosti poté využívají žáci v pracovním zařazení v rámci oboru.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP OV - technická a technologická příprava, Výroba a odbyt. Obsahem vzdělávání je žáky seznámit se zařízeními a stroji, která slouží v cukrářské výrobě. Učivo zahrnuje funkci a užití jednotlivých strojů používaných ve výrobě. Jednotlivé stroje jsou rozděleny do několika celků, která na sebe logicky navazují, podle toho jak žáci s nimi přicházejí do styku.
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Mezipředmětové vztahy	• Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení). Žáci jsou vedeni umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou vedeni znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Učitel vede žáky ke správnému užívání osvojených základních odborných pojmů a odborné terminologie. Učitel vede žáky k plánování postupů a úkolů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Kompetence k řešení problémů: Komunikační kompetence:

Název předmětu	Stroje a zařízení
	Žáci jsou vedeni zaznamenávat písemně podstatné písemně podstatné myšlenky a údaje z textů. Žáci jsou vedeni vyjádřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevy a chování. Žáci jsou vedeni dodržovat odbornou terminologii. Učitel vede žáky ke zdůvodňování technologických postupů. Učitel vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni. Učitel vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky. Digitální kompetence: Žák je veden vyhledávat na internetových stránkách nové moderní stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu. Žák je veden je schopný vyhledat různé návody a manuály k použití daného stroje, jako např. jsou mixéry, pece, jiné používané zařízení v cukrářské výrobě. Učitel vede žáky k bezpečnému a efektivnímu používání digitálních přístrojů a moderních technologií v cukrářské výrobě (digitální teploměry, váhy a časovače). Učitel vede žáky k dodržování předpisů pro údržbu a samotnou manipulaci se stroji a zařízeními. Učitel vede žáka k orientaci v digitálních ovládacích panelech jednotlivých strojů a zařízení.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků probíhá v souladu se školním řádem, využívá klasifikační stupnici i slovní hodnocení. Důsledně je dodržován individuální přístup k žákům, podle potřeby jsou využívány individuální konzultace a pomoc vyučujícího. Hodnocení (kvalifikaci) ovlivňují tři základní faktory, a to písemné práce (hodnocené bodovacím systémem), kontrolní ústní zkoušení zaměřené k aktuálně probíranému učivu a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup při vyučování.

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Skladování, doprava a manipulace se surovinami.		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu	Uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků.	Skladování, doprava a manipulace se surovinami. - Druhy skladu.

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
popíše mechanizaci ve skladu	Vysvětlí manipulaci se surovinami a aplikuje vhodná mechanická dopravní zařízení.	- Váhy – význam vážení, druhy vah. - Mechanické dopravní zařízení – dopravníky, elevátory.
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
Tematický celek - Stroje na přípravu těst a hmot.		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě	Popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě.	Stroje na přípravu těst a hmot. - Mixéry. - Prosévací stroje a zařízení. - Šlehací stroje a jejich přídatná zařízení.
Tematický celek - Stroje na zpracování těst a hmot.		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě	Popíše stroje a zařízení pro tvarování těst, hmot a úpravu polotovarů.	Stroje na zpracování těst a hmot. - Třecí stroje – melanžéry. - Dávkovací stroj. - Dělicí a ztužovací stroje. - Stříkací stroj a tvarující stroj (strunový). - Roztírač platů, rozvalovací stroj.
popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
Tematický celek - Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků.		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek	Popíše a vybere strojní zařízení pro úpravu a dohotovení cukrářských výrobků.	Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků. - Potahovací a máčecí zařízení. - Fontánka. - Plnicí stroje. - Stroje na zdobení.
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
Tematický celek - Pečící a vařící zařízení.		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku	Popíše, rozdělí a vybere stroje a zařízení pro tepelnou úpravu jednotlivých výrobků.	Pečící a vařící zařízení. - Pece – periodické a kontinuální. - Oplatkové kleště. - Konvektomaty. - Varná zařízení – elektrické, plynové. - Smažící zařízení.
Tematický celek - Chlazení a klimatizační zařízení.		
objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů	Vysvětlí funkci a význam chlazení, mrazení a klimatizace v cukrářské výrobě.	Chlazení a klimatizační zařízení. - Chladicí a mrazicí zařízení – skříně, boxy, tunely. - Zmrzlinové výrobníky, šokové zmrazovače. - Vzduchotechnika a klimatizace.
vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení v cukrářské výrobě	Objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů.	

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe		
Tematický celek - Stroje a zařízení pro balení a expedici.		
charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky	Charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky.	Stroje a zařízení pro balení a expedici. - Balicí stroje – vertikální a horizontální.
popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků		
uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- vedení k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti z oblasti strojů a zařízení - rozvíjením digitálních kompetencí v oblasti strojních technologií		

6.15 Suroviny a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	2	2	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Suroviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je, aby žák znal složení potravin, základy výživy, zároveň i porozuměl fyziologii trávení

Název předmětu	Suroviny a výživa
	lidského těla. Dále získá znalosti o surovinách (cukry, obiloviny, mlýnské výrobky, škroby, vejce, apod.) včetně jejich složení, skladování a použití v cukrářské výrobě.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva vychází z oblasti RVP OV – Technická a technologická příprava. Obsahem vzdělávání 1. ročníku jsou dvě témata: 1. Výživa a stravování – žáci se seznámí s fyziologií výživy, s výživovými hodnotami potravin, s druhy živin a možnými nákazami z potravin. 2. Suroviny – žáci se seznámí se základními surovinami a poživatinami využívaných v cukrářské výrobě. Obsahem vzdělávání ve 2. ročníku je téma: 1. Suroviny – které navozuje na učivo 1. ročníku žáci se seznamují se surovinami rostlinného i živočišného původu a využitím pro cukrářskou výrobu. Obsahem vzdělávání 3. ročníku je téma: 1. Suroviny – žáci se seznámí s různými druhy pomocných surovin, které jsou vhodné pro cukrářskou výrobu.
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Mezipředmětové vztahy	• Odborný výcvik • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení). Žáci jsou vedeni umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou vedeni znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Učitel vede žáky ke správnému užívání osvojených základních odborných pojmů a odborné terminologie. Učitel vede žáky k plánování postupů a úkolů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolů. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé metody myšlení při řešení problémů. Žáci jsou vedeni při řešení problému ke spolupráci s jinými lidmi. Učitel zadává takové úkoly, při kterých se žáci učí využívat základní postupy práce, tj. nalezení problému,

Název předmětu	Suroviny a výživa
	formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení získaných údajů. Učitel směřuje žáky ke správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru, využívá různých forem znázornění. Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni zaznamenávat písemně podstatné písemně podstatné myšlenky a údaje z textů. Žáci jsou vedeni vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevy a chování. Žáci jsou vedeni dodržovat odbornou terminologii. Učitel vede žáky ke zdůvodňování technologických postupů. Učitel vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni. Učitel vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky. Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k vyhledávání informací o různých surovinách používaných v cukrářské výrobě. Žáci jsou schopni vytvořit a zpracovat zadané odborné úkoly na počítači. Učitel zadává takové úkoly, při kterých žáci používají digitální prostředky. Učitel vede žáky efektivně využívat poznatky o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků probíhá v souladu se školním řádem, využívá klasifikační stupnici i slovní hodnocení. Důsledně je dodržován individuální přístup k žákům, podle potřeby jsou využívány individuální konzultace a pomoc vyučujícího. Hodnocení (kvalifikaci) ovlivňují tři základní faktory, a to písemné práce (hodnocené bodovacím systémem), kontrolní ústní zkoušení zaměřené k aktuálně probíranému učivu a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup při vyučování.

Suroviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Komunikativní kompetence • Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Složení a vlastnosti potravin.		

Suroviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka	Orientuje se v rozdělení surovin pro cukrářskou výrobu. Popíše rozdělení živin, jejich složení, vlastnosti a význam.	Složení a vlastnosti potravin. - Zemědělství a jeho rozvoj. - Potravinářský průmysl. - Suroviny rostlinného a živočišného původu. - Rozdělení poživatin. - Chemické složení, vlastnosti a význam živin. - Bílkoviny. - Tuky. - Sacharidy. - Minerální látky. - Stopové prvky. - Vitamíny. - Voda.
Tematický celek - Základy výživy.		
chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin rozdlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob	Objasní pojem racionální výživa. Vysvětlí význam biologická a energetická hodnota potravin. Definuje jednotlivé druhy výživy a výživové doporučení.	Základy výživy. - Zásady racionální výživy. - Biologická a energetická hodnota potravin. - Výživová doporučení. - Druhy výživy.
Tematický celek - Metabolismus živin.		
objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy uvede mechanické a chemické prostředky trávení ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin	Definuje látky nezbytné pro výživu organismu. Vysvětlí princip trávení, vstřebávání živin.	Metabolismus živin. - Látky nezbytné pro výživu organismu. - Trávicí soustava, fyziologie trávení. - Jednotlivé fáze a význam metabolismu živin.

Suroviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vysvětlí princip přeměny látek a energií		
Tematický celek - Cukry a jiná sladidla.		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků	Definuje přírodní a umělá sladidla. Popíše vlastnosti, složení a výrobu jednotlivých sladidel a jejich použití v cukrářské výrobě.	Cukry a jiná sladidla. - Přírodní sladidla, chemické složení, vlastnosti a rozdělení. - Výroba cukru. - Vlastnosti, složení a význam medu. - Druhy medu a jejich použití v cukrářské výrobě. - Umělá sladidla, jejich význam, druhy a použití v cukrářské výrobě.
Tematický celek - Obiloviny.		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu	Popíše jednotlivé druhy obilovin, jejich vlastnosti, složení a význam ve výživě. Vysvětlí skladování, vady, škůdce, choroby a ošetření obilovin.	Obiloviny. - Chemické složení a vlastnosti obilovin. - Druhy obilovin, význam a využití. - Škůdci, vady a choroby obilovin.
Tematický celek - Mlýnské výrobky.		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu	Popíše jednotlivé druhy mlýnských výrobků, jejich vlastnosti, složení a použití v cukrářské výrobě. Popíše a vysvětlí výrobu mouky a její skladování.	Mlýnské výrobky. - Výroba mouky. - Druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam. - Druhy, chemické složení a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu. - Skladování, vady a škůdci mouky.
Tematický celek - Škroby.		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu uvede zásady skladování surovin a předcházení	Popíše druhy škrobů, jejich vlastnosti a výrobu. Popíše a vysvětlí použití modifikovaných škrobů v cukrářské výrobě.	Škroby. - Druhy, vlastnosti a význam škrobu. - Výroba škrobu.

Suroviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		- Modifikovaný škrob. - Použití škrobu v cukrářské výrobě. - Škrobový sirup.
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových potravin a surovin - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí dovednosti ve vyhledávání nových potravin a surovin - zpracování zadaných úkolů na počítači		

Suroviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Vejce.		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu	Popíše chemické složení, třídění a označování vajec. Definuje použití, význam, konzervaci a skladování vajec. Posoudí vliv vajec na cukrářské výrobky.	Vejce. - Význam a použití vajec v cukrářské výrobě. - Chemické složení, třídění a označování vajec. - Skladování a uchování vajec. - Vady vajec. - Vliv vajec na jakost cukrářských výrobků.
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Mléko, smetana a mléčné výrobky.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Popíše druhy mléka, složení, ošetření, skladování a konzervaci mléka. Vysvětlí a popíše výrobu smetany, její použití a skladování.	Mléko, smetana a mléčné výrobky. - Význam mléka pro výživu, jeho chemické složení. - Úprava, ošetřování a skladování mléka. - Využití mléka v cukrářské výrobě.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí		

Suroviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu	Popíše výrobu mléčných výrobků (másla, tvarohu, sýrů, apod.) a jejich použití v cukrářské výrobě.	- Složení a druhy smetany. - Výroba smetany. - Využití smetany v cukrářské výrobě. - Ošetřování a skladování smetany. - Výroba mléčných výrobků používaných v cukrářské výrobě, jejich vlastnosti a využití. - Vliv mléčných výrobků na jakost cukrářských výrobků.
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Tuky.		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení	Popíše rozdělení tuků, složení, vlastnosti a konzistenci. Vysvětlí a popíše výrobu rostlinných tuků a živočišných tuků., vlastnosti, použití Charakterizuje použití jednotlivých tuků v cukrářské výrobě. Popíše výrobu upravených tuků, jejich vlastnosti a použití. Charakterizuje vady a skladování tuků.	Tuky. - Druhy, vlastnosti, výroba a využití rostlinných tuků. - Druhy, vlastnosti, výroba a využití živočišných tuků. - Průmyslově vyráběné tuky, emulgátory. - Vliv tuku na technologické procesy a jakost cukrářských výrobků. - Skladování a vady tuků.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Voda.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Objasní význam vody, požadavky na kvalitu v potravinářství.	Voda. - Význam vody a požadavky na kvalitu vody.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Ovoce a výrobky z ovoce.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro	Definuje ovoce, druhy a jeho složení.	Ovoce a výrobky z ovoce.

Suroviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Popíše jednotlivé druhy konzervování a použití v cukrářské výrobě. Vyjmenuje ovocné výrobky a popíše jejich význam a výrobu.	- Charakteristika, rozdělení a druhy ovoce. - Způsoby konzervace ovoce. - Ovocné výrobky. - Význam ovoce a výrobků z ovoce pro výživu, jejich využití v cukrářské výrobě.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky		
uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Jádroviny a olejnatá semena.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Vyjmenuje druhy jádrovin a olejnatých semen. Popíše jejich složení, použití a skladování.	Jádroviny a olejnatá semena. - Druhy, složení a význam jádrovin a olejnatých semen. - Skladování jádrovin a olejnatých semen a použití v cukrářské výrobě.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Kakao a čokoláda.		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení	Vysvětlí složení, výrobu a skladování kakaa. Popíše výrobu čokolády, druhy, složení a použití. Charakterizuje význam a použití čokolády a polev v cukrářské výrobě.	Kakao a čokoláda. - Historie čokolády. - Pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů. - Výroba základní kakaové hmoty. - Výroba kakaového prášku. - Druhy a složení čokolády. - Výroba čokolády. - Význam a použití čokolády v cukrářské výrobě. - Cukrářská kakaová poleva. - Ledová a tuková poleva.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení		

Suroviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Pochutiny.		
charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady	Vysvětlí význam pochutin na lidské zdraví. Vysvětlí a popíše výrobu kávy, čaje. Rozdělí koření a popíše jejich používání v praxi.	Pochutiny. - Druhy a význam pochutin. - Povzbudivé látky - káva, čaj. - Koření a kořenící přípravky.
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových potravin a surovin - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí dovednosti ve vyhledávání nových potravin a surovin - zpracování zadaných úkolů na počítači		

Suroviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Nápoje.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Definuje alkoholické a nealkoholické nápoje. Popíše výrobu a druhy alkoholických a nealkoholických nápojů. Vysvětlí vliv alkoholu na lidské zdraví.	Nápoje. - Druhy nealkoholických nápojů. - Druhy alkoholických nápojů.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Želírovací prostředky.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Definuje jednotlivé druhy želírovacích prostředků a popíše jejich použití v praxi.	Želírovací prostředky. - Druhy a vlastnosti želírovacích prostředků. - Použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Kypřicí prostředky.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro	Charakterizuje druhy kypření.	Kypřicí prostředky.

Suroviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Popíše výrobu droždí, použití a skladování. Objasní chemické kypření.	- Význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků. - Přírodní kypřící prostředky - droždí. - Chemické kypřící prostředky.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Nové druhy surovin.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Objasní přínos nových druhů surovin. Popíše jednotlivé druhy a jejich použití v cukrářské výrobě.	Nové druhy surovin. - Rychlošlehací přípravky. - Surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků. - Zmrzlinové přípravky. - Stabilizátory. - Emulgátory. - Ostatní vývojové suroviny - pomocné látky a zlepšující přípravky.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě		
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Chemikálie používané v cukrářství.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Vysvětlí použití a význam chemikálií v cukrářské výrobě.	Chemikálie používané v cukrářství. - Význam a použití chemikálií. - Druhy chemikálií.

Suroviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Potravinářská barviva.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Rozdělí potravinářská barviva. Vysvětlí jejich použití ve výrobě.	Potravinářská barviva. - Význam barvení cukrářských výrobků. - Přírodní barviva. - Umělá barviva.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Obalové materiály.		
charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky	Charakterizuje běžné druhy obalových materiálů Objasní význam obalu. Popíše nové druhy obalů v cukrářské výrobě.	Obalové materiály. - Význam obalu. - Druhy obalu, použití obalových materiálů v cukrářské výrobě. - Nové druhy obalových materiálů.
popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků		
uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici		
vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků		
Tematický celek - Specifické učivo.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Popíše suroviny na výrobu plastické čokolády, čokoládových bonbonů, lanýžů.	Specifické učivo. - Význam surovin na přípravu plastické čokolády. - Příprava a zpracování surovin na výrobu čokoládových bonbonů. - Suroviny na přípravu náplní do bonbonů, geneche s různými příchutěmi. - Suroviny na přípravu lanýžů.
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		

Suroviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 62
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		- Skladování, trvanlivost, balení, prezentace.
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Praktická příprava na závěrečné zkoušky.		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění	Rozvíjí získané znalosti a praktické dovednosti.	Praktická příprava na závěrečné zkoušky. - Příprava na závěrečné zkoušky. - Zpracování surovin moderním způsobem z jedničkového těsta. - Ozdobné krájení ovoce na restaurační moučníky.
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových potravin a surovin - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí dovednosti ve vyhledávání nových potravin a surovin - zpracování zadaných úkolů na počítači		

6.16 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
3	3	3	9
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských těst, hmot, náplní a zmrzlin, ruční a strojovém tvarování výrobků, pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění. Obsah předmětu technologie vede k využívání znalosti z předmětu matematika, chemie, suroviny a aplikují je v předmětu odborný výcvik. Zároveň umožňuje žákům znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení cukrářských provozoven. Dalším cílem je vést žáky k osvojení si a dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP, hygienických předpisů v potravinářském provozu a seznámit žáky s ekologickými riziky potravinářských výrob.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	V prvním ročníku učObsah učiva vychází z oblasti RVP OV – Odborné vzdělávání (Technická a technologická příprava). Obsah učiva technologie je rozložen do tří ročníků v souladu s výukou praktického vyučování. Učivo zahrnuje tematické celky: Úprava cukru, Pevná tuková těsta, Třená linecká těsta, Náplně, Polevy, Čajové a pařížské pečivo, Pálená hmota a Listové těsto. Ve druhém ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Koloidy, Šlehané hmoty, Třené a Jádrové hmoty, Smetanové náplně a jejich výrobky, Ozdoby a příprava hmot. Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Odborné přepočty receptur, Medové těsto, Kynuté a plundrové těsto, Zmrzliny, Restaurační moučníky, Rámcové technologické postupy, Hodnocení jakosti výrobků, Skladování a trvanlivost výrobků.
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Mezipředmětové vztahy	• Odborný výcvik • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělání. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení). Žáci jsou vedeni umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou vedeni znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Učitel vede žáky ke správnému užívání osvojených základních odborných pojmů a odborné terminologie.

Název předmětu	Technologie
	Učitel vede žáky k plánování postupů a úkolů. Učitel vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě. Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolů. Žáci jsou vedeni uplatňovat různé metody myšlení při řešení problémů. Žáci jsou vedeni při řešení problému ke spolupráci s jinými lidmi. Učitel zadává takové úkoly, při kterých se žáci učí využívat základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení získaných údajů. Učitel směřuje žáky ke správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru, využívá různých forem znázornění. Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni zaznamenávat písemně podstatné písemně podstatné myšlenky a údaje z textů. Žáci jsou vedeni vyjádřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevy a chování. Žáci jsou vedeni dodržovat odbornou terminologii. Učitel vede žáky ke zdůvodňování technologických postupů. Učitel vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni. Učitel vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky. Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k vyhledávání moderních cukrářských technologických postupů na internetu. Žáci využívají digitální nástroje - videa a online kurzy pro zlepšení znalostí v oblasti technologie. Učitel vede žáky ke zvyšování digitálních kompetencí v oblasti technologie.
Způsob hodnocení žáků	Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního a písemného zkoušení po probraném tematickém celku. Je zohledňován vstřícný přístup žáka, individuální zvláštnosti a možnosti žáka a včasné plnění zadaných úkolů. Při prezentaci výsledků práce ve třídě je zohledňováno sebehodnocení i vzájemné hodnocení. Důraz je rovněž kladen na hodnocení samostatných prací žáků.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů	

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
	- Komunikativní kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Úvod do cukrářské výroby.		
charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě objasní systém kontroly kritických bodů uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí	Orientuje se v historii. Vysvětlí hygienu a sanitaci v cukrářské výrobě. Vysvětlí význam bezpečnosti a ochrany zdraví.	Úvod do cukrářské výroby. - Historie cukrářské výroby. - Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě. - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci.
Tematický celek - Přepočty receptur cukrářských výrobků.		
provede technologické výpočty vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby	Objasní význam norem. Vysvětlí způsob propočtů.	Přepočty receptur cukrářských výrobků. - Význam přepočtu surovin na množství výrobků. - Způsoby výpočtu spotřeby surovin.
Tematický celek - Úprava cukru vařením.		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby	Popíše úpravu cukru vařením. Vyjmenuje druhy cukerných roztoků. Vysvětlí přípravu cukerných hmot, jejich skladování a použití v cukrářské výrobě.	Úprava cukru vařením. - Vaření a tavení cukru, podmínky. - Druhy cukerných roztoků. - Laboratorní měření koncentrace cukerných roztoků. - Příprava karamelu, griliáže, kuléru, jádrových past a fondánu, vady a použití. - Praktické cvičení dovedností - práce s karamelem.
Tematický celek - Polevy.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a plev, uvede jejich význam	Charakterizuje rozdělení plev, technologické postupy přípravy. Vysvětlí vady plev a jejich příčiny.	Polevy. - Význam, charakteristika a rozdělení plev. - Polevy cukrové, vařené, nevařené. - Polevy tukové.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
		- Polevy čokoládové. - Polevy žloutkové a bílkové. - Polevy želírující. - Praktické cvičení dovedností - temperace, ředění a příprava čokolády.
Tematický celek - Náplně.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Ovládá rozdělení náplní podle trvanlivosti. Popíše technologické postupy náplní Vysvětlí význam polev a vznik jejich vad a příčin.	Náplně. - Význam, charakteristika a rozdělení náplní. - Náplně trvanlivé a méně trvanlivé. - Náplně pro rychlou spotřebu. - Náplně na pečení. - Praktické cvičení dovedností - výroba nových druhů náplní.
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné		
uveče postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Tuková těsta a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Charakterizuje rozdělení tukových těst. Vysvětlí výběr a úpravu surovin na výrobu. Popíše technologické postupy přípravy těst, tvarování, pečení. Vysvětlí vady a vznik jejich příčiny. Popíše technologické postupy přípravy výrobků z tuhých těst.	Tuková těsta a výrobky. - Charakteristika a rozdělení pevných tukových těst. - Výběr a úprava surovin pro přípravu těsta. - Příprava lineckého těsta. - Příprava vaflového těsta. - Příprava křehkého těsta. - Tvarování pevných tukových těst. - Pečení a hodnocení jakosti korpusů. - Vady pevných tukových těst a korpusů. - Výrobky z lineckého, vaflového a křehkého těsta - Výrobky ze slaneého těsta. - Praktické cvičení dovedností - kombinovaná a laminovaná těsta.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uveče zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst -		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
Tematický celek - Třené linecké těsto a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Popíše výrobu, tvarování a pečení výrobků. Vysvětlí vady a příčiny vad třených lineckých těst.	Třené linecké těsto a výrobky. - Charakteristika těsta, druhy třených lineckých těst. - Výběr a úprava surovin. - Tvarování a pečení výrobků. - Vady třených lineckých těst a korpusů. - Výrobky z třeného lineckého těsta. - Praktické cvičení dovedností - nové trendy z třeného těsta.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta,		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
kynutého těsta		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
Tematický celek - Pálená hmota a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Vysvětlí technologický postup pálené hmoty tradičním a moderním způsobem. Popíše tvarování a pečení. Vysvětlí technologické postupy jednotlivých výrobků. Objasní vady a příčiny vad pálené hmoty.	Pálená hmota a výrobky. - Charakteristika a složení pálené hmoty. - Výběr a úprava surovin. - Příprava pálené hmoty tradičním a moderním způsobem. - Tvarování a pečení pálené hmoty. - Vady pálené hmoty a korpusů. - Výrobky z pálené hmoty. - Praktické cvičení dovedností - příprava pálené hmoty moderním způsobem.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
pečení		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
Tematický celek - Listové těsto a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Popíše výběr a úpravu surovin k přípravě. Popíše výrobu listového těsta, tvarování a pečení. Objasní vady a příčiny vad listového těsta. Popíše výrobky z listového těsta.	Listové těsto a výrobky. - Charakteristika a složení listového těsta. - Výběr a úprava surovin. - Výroba listového těsta. - Chlazená listová těsta. - Tvarování a pečení výrobků. - Vady těsta a výrobků. - Výrobky z listového těsta. - Praktické cvičení dovedností.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
Tematický celek - Koloidní roztoky.		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot	Vysvětlí, co to jsou koloidní roztoky. Popíše vznik pěny a jaké pochody probíhají při pečení šlehaných hmot.	Koloidní roztoky. - Roztoky pravé a koloidní. - Koloidní soustavy. - Teorie tvoření pěn. - Vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků. - Pochody v pění při pečení, měrná hmotnost pěny. - Praktické cvičení dovedností - bílková pěna, šlehačková náplň.
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových technologických postupů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí dovednosti v oblasti digitalní technologie, které mu pomohou vylepšit postupy či technologie - rozvíjení digitálních kompetencí potřebných pro odborné činnosti		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Digitální kompetence	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Šlehané hmoty.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Popíše charakteristiku šlehaných hmot. Vymenuje druhy šlehaných hmot a úpravu surovin pro výrobu.	Šlehané hmoty. - Charakteristika šlehaných hmot. - Rozdělení šlehaných hmot do skupin. - Výběr a úprava surovin.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
Tematický celek - Lehké šlehané hmoty.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Popíše výrobu lehkých šlehaných hmot, tvarování a pečení. Vysvětlí vady a jejich příčiny při přípravě. Charakterizuje jednotlivé výrobky a jejich výrobu.	Lehké šlehané hmoty. - Příprava lehké šlehané hmoty. - Vady, příčiny a napravení. - Šlehané hmoty lehké a výrobky z nich. - Cukrářské piškoty. - Ostravan. - Výroba buflerové hmoty. - Výrobky z buflerové hmoty. - Pražské koule, brambory modelované, krémové špice, likérové špičky. - Výroba hmoty na pomponetky. - Ananasové kačenky. - Praktické cvičení dovedností - jedničkové těsto.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Nahřívané šlehané hmoty.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Vysvětlí výrobu nahříváných šlehaných hmot, jejich tvarování, pečení. Popíše výrobky z nahříváných šlehaných hmot.	Nahřívané šlehané hmoty. - Příprava nahříváných šlehaných hmot. - Vady, příčiny a napravení. - Korpusy z nahříváných hmot. - Jednodušší výrobky z nich. - Rolády, řezy, dorty. - Dobošová hmota, karamelové a čokoládové řezy.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Objasní výrobu s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí. vyjmenuje výhody a nevýhody použití rychlošlehacích přípravků.	Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí. - Příprava šlehané hmoty s RP a moučných směsí. - Charakteristika RP. - Moučné směsi KS, KT. - Výhody a nevýhody použití RP. - Výrobky z těchto hmot - šlehaná bábovka. - Skladování, trvanlivost. - Praktické cvičení dovedností - nové směsi.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Těžké šlehané hmoty a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Popíše přípravu těžkých šlehaných hmot, tvarování, pečení, vady Charakterizuje jednotlivé výrobky z těžkých šlehaných hmot.	Těžké šlehané hmoty a výrobky. - Charakteristika a druhy těžkých hmot. - Historie a výroba Sachr dortu a sachrové hmoty. - Terstská hmota, výrobek. - Pečení, vady, trvanlivost. - Praktické cvičení dovedností - moderní dohotovení Sachr dortu.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Zvláštní druhy šlehaných hmot a výrobků.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Popíše zvláštní šlehané hmoty. Vysvětlí technologický postup jednotlivých zvláštních šlehaných hmot, tvarování, pečení, vady a jejich příčiny.	Zvláštní druhy šlehaných hmot a výrobků. - Charakteristika a rozdělení do skupin. - Sněhová hmota a výrobky.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Popíše přípravu jednotlivých výrobků.	- Hmota na laskonky. - Hmota na vaničky. - Vady hmot, příčiny a napravení. - Dokončování výrobků, skladování, expedice. - Praktické cvičení dovedností - moderní výrobky.
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Třené hmoty a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Uvede technologický postup třené hmoty, tvarování a pečení. Vysvětlí vady a příčiny při přípravě třených hmot. Popíše jednotlivé výrobky z třené hmoty.	Třené hmoty a výrobky. - Charakteristika. - Základní technologický postup. - Výběr a úprava surovin. - Příprava hmoty, tvarování, pečení. - Třený biskupský chlebíček, třená bábovka. - Vady výrobků, skladování, balení, trvanlivost.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Jádrové hmoty a výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Vyjmenuje druhy jádrových hmot. Vysvětlí přípravu jádrové hmoty, tvarování, pečení, vady a jejich příčiny při přípravě. Popíše technologické postupy výrobků z jádrových hmot.	Jádrové hmoty a výrobky. - Charakteristika a rozdělení jádrových hmot. - Výběr a úprava surovin. - Jádrová hmota základní a výrobky. - Tvarování, pečení, vady a napravení. - Nahřívání jádrové hmoty a výrobky. - Kombinované jádrové výrobky. - Jádrové výrobky speciální. - Praktické cvičení dovedností - konečná úprava jádrových výrobků.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Čajové a pařížské pečivo.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Charakterizuje čajové pečivo a pařížské pečivo. Popíše technologický postup přípravy výrobků z pařížské hmoty.	Čajové a pařížské pečivo. - Charakteristika, výběr a úprava surovin. - Druhy čajového pečiva, výroba. - Druhy pařížského pečiva, výroba.
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek		
provede technologické výpočty		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Smetanové výrobky.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Rozdělí druhy smetanových náplní. Vysvětlí přípravu smetanových náplní, prodlužování trvanlivosti. Popíše výrobu smetanových výrobků.	Smetanové výrobky. - Smetana živočišná a její vlastnosti. - Vlivy působící na šlehatelnost. - Základní šlehačková náplň. - Smetanové náplně vařené, druhy, složení, výroba. - Stabilizace smetanových náplní. - Smetanové výrobky. - Nové druhy smetanových výrobků. - Praktické cvičení dovedností - lanýže.
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
polev, uvede jejich význam		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Ozdoby a příprava hmot.		
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné	Charakterizuje význam ozdob a jejich použití, rozdělení. Popíše přípravu hmot modelovacích, z griliáše, karamelu, čokolády, máslového krému.	Ozdoby a příprava hmot. - Význam zdobení cukrářských výrobků. - Rozdělení ozdob. - Ozdoby z modelovací hmoty. - Příprava modelovacích mot. - Pomůcky k modelování a technika barvení. - Modelované výrobky malé a velké. - Ozdoby z karamelu. - Ozdoby z griliáže. - Ozdoby z bílkové glazury. - Ozdoby z čokolády a máslového krému. - Praktické cvičení dovedností - ozdoby z karamelu, bílkové glazury, apod.
navrhne výrobek podle vlastní představivosti		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků		
prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku		
Tematický celek - Speciální výrobky.		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro	Popíše charakteristiku speciálních výrobků.	Speciální výrobky.

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	Vysvětlí přípravu výrobků orientálního charakteru, jemných smetanových výrobků, nepečených výrobků.	- Historie. - Charakteristika, rozdělení. - Druhy a způsoby výroby orientálních cukrovinek. - Jemné smetanové výrobky speciální - výroba. - Ostatní speciální výrobky - výroba. - Praktické cvičení dovedností.
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových technologických postupů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí dovednosti v oblasti digitální technologie, které mu pomohou vylepšit postupy či technologie - rozvíjení digitálních kompetencí potřebných pro odborné činnosti		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů	

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
	- Komunikativní kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Medové perníkové těsto.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek rozlíší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu	Popíše přípravu medového perníkového těsta. Vysvětlí přípravu invertního cukru. Vysvětlí tvarování, pečení, vady a příčiny při přípravě těsta. Charakterizuje výrobky z perníkového těsta.	Medové perníkové těsto. - Historie perníkového těsta. - Suroviny pro výrobu perníkového těsta. - Příprava perníkového těsta. - Inverze a neutralizace cukrového rozvaru. - Výhody a nevýhody dlouhodobého odležení těsta. - Tvarování, vady a pečení. - Výrobky z medového těsta. - Praktické cvičení dovedností - zdobení tvarovaných perníků.
Tematický celek - Kynuté těsto a výrobky.		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby	Objasní přípravu kynutého těsta, kvásku. Popíše tvarování, pečení, vady při přípravě. Popíše přípravu jednotlivých výrobků. Vysvětlí přípravu kynutého listového těsta, tvarování, pečení, vady a výrobky.	Kynuté těsto a výrobky. - Charakteristika a složení. - Výběr a úprava surovin, kynutí, tvarování, pečení, vady. - Výroba kynutého těsta s menším obsahem tuku a jejich výrobky - Příprava kynutého těsta s vyšším obsahem tuku a jejich výrobky. - Příprava kynutého těsta s vyšším obsahem žloutků a jejich výrobky. - Objasní výrobu kynutého listového těsta.

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Zmrzliny.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	Definuje zmrzliny a její hygienické předpisy pro výrobu. Popíše druhy výrob zmrzlin a výrobky ze zmrzlin.	Zmrzliny. - Historie a charakteristika zmrzliny. - Rozdělení zmrzlin podle druhu. - Předpisy pro výrobu zmrzlin. - Hygiena výroby, systém kontroly kritických bodů. - Způsob výroby zmrzlin klasickou cestou. - Výroba z tekutých směsí. - Výroba z práškových směsí. - Vady, příčiny a napravení. - Zmrzlinové výrobky. - Zmrzlinové speciality. - Mražené krémy. Praktické cvičení dovedností - zmrzlinové poháry, speciality.
objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Dia výrobky.		
chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa	Vysvětlí význam DIA výrobků. Popíše přípravu výrobků pro jednotlivé diety.	Dia výrobky. - Význam DIA výrobků. - Příprava pracoviště pro výrobu DIA výrobky. - Druhy umělých sladidel, použití. - DIA výrobky z těst a hmot.
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin		
rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě		
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Restaurační moučníky.		
charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě rozlíší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění	Vysvětlí pojem restauračních moučníků a jejich rozdělení. Vysvětlí jednotlivé technologické postupy přípravy moučníků. Popíše výrobu vařených, vařených ve vodní lázni, pečených, pečených na pánvi, smažených moučníků.	Restaurační moučníky. - Charakteristika a rozdělení. - Technologické postupy při výrobě restauračních moučníků. - Moučníky vařené ve vodě, ve vodní lázni, v páře. - Moučníky pečené, pečené na pánvi, v troubě, konvektomatu. - Smažené moučníky. - Smažené ovoce, smažená zmrzlina. - Praktické cvičení dovedností - zdobení restauračních moučníků.

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
Tematický celek - Ovocné speciality.		
charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění	Vysvětlí význam ovocných specialit. Popíše výrobu ovocných specialit, sorbetů, moučníků.	Ovocné speciality. - Význam. - Ovocné polévky, druhy. - Ovocné sorbety. - Mléčné koktejly, poháry šlehačkové, zmrzlinové. - Speciální moučníky.

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Oplatky.		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby	Vysvětlí význam použití opatek. Popíše výrobu oplatek hnědých a bílých.	Oplatky. - Historie a charakteristika oplatek. - Rozdělení na hnědé, bílé, ploché, duté. - Výroba hnědých oplatek. - Výroba bílých oplatek, výrobky. - Vady pečení, konečná úprava, balení, expedice. - Oplatky jako ozdoba.
Tematický celek - Hodnocení jakosti cukrářských výrobků.		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu	Vysvětlí význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků. Popíše způsoby hodnocení a kontrolu jakosti cukrářských výrobků.	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků. - Význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků, rozdělení do skupin podle trvanlivosti. - Způsoby hodnocení. - Kontrola jakosti.
Tematický celek - Odborné výpočty.		
pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin	Orientuje se v surovinových normách a přepočtech.	Odborné výpočty. - Přepočty surovinových norem.

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
provede technologické výpočty		- Výpočet výtěžnosti a ztrát. - Význam odborných výpočtů v praxi. - Vlastní normování.
Tematický celek - Zařízení provozoven.		
je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě objasní systém kontroly kritických bodů	Orientuje se v rozdělení provozoven, jejich vybavení. Charakterizuje hygienu a sanitaci cukrářské výroby. Vysvětlí bezpečnost práce.	Zařízení provozoven. - Typy cukrářských provozoven. - Rozdělení provozoven, jejich vybavení. - Hygiena a sanitace cukrářské výroby, surovin a pracovníků. - Bezpečnost práce a ochrana zdraví v provozu.
Tematický celek - Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků.		
charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky	Vysvětlí význam skladování, balení, přepravu cukrářských výrobků.	Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků. - Význam a způsoby balení cukrářských výrobků. - Vliv klimatu na jakost cukrářských výrobků. - Trvanlivost a způsoby prodloužování trvanlivosti. - Způsoby přepravy cukrářských výrobků.
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení		
popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků		
vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků		
vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí		
Tematický celek - Hlavní směry vývoje cukrářské výroby.		
chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa	Orientuje se ve výživových hodnotách, zvyšování nutriční hodnoty cukrářských výrobků. Seznámí se základy správné výživy a novými technologiemi.	Hlavní směry vývoje cukrářské výroby. - Racionalizace výroby. - Zásady správné výživy v cukrářské výrobě. - Energetické a biologická hodnota cukrářských výrobků. - Fortifikace. - Nové technologie v CV.
pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede význam racionální výživy a zásady správné		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 93
výživy		
ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin		
vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku		
vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových technologických postupů - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a digitální svět		
- rozvíjí dovednosti v oblasti digitální technologie, které mu pomohou vylepšit postupy či technologie - rozvíjení digitálních kompetencí potřebných pro odborné činnosti		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

kmenová učebna

odborné učebny

jazyková učebna se systémem OMNIO

učebny VT

interaktivní tabule

2 sady tabletů Lenovo

půjčovna knih

čtenářská dílna

Popis personálního zajištění výuky

učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů

učitelé odborných předmětů

Všichni vyučující splňují kval. předpoklady pro výuku. Dle plánu DVPP si každoročně zvyšují odbornost v rámci odborných kurzů a seminářů.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce,

možnost praxe u firem,

obec/město,

školská rada,

základní školy.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků konzultace dětí a rodičů s učiteli daného předmětu, mimoškolní akce (výlety, exkurze), projektové dny, třídní schůzky

Pravidelné školní akce

den otevřených dveří