

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

---

**Cukrář**

*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 .....	6
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi .....	6
2.2	Kompetence absolventa .....	7
2.3	Způsob ukončení vzdělávání .....	8
3	Charakteristika vzdělávacího programu .....	9
3.1	Organizace výuky .....	9
3.2	Výchovné a vzdělávací strategie .....	9
3.3	Začlenění průřezových témat .....	10
3.4	Přípravné kurzy nabízené školou .....	11
3.5	Způsob a kritéria hodnocení žáků .....	11
3.6	Organizace přijímacího řízení .....	11
3.7	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami .....	12
3.8	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných .....	13
4	Učební plán .....	15
4.1	Týdenní dotace - přehled .....	15
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu .....	16
4.2	Celkové dotace - přehled .....	16
4.3	Přehled využití týdnů .....	17
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	18
6	Učební osnovy .....	20
6.1	Ceský jazyk a literatura 1 .....	20
6.2	Cizí jazyk .....	26
6.3	Občanská nauka .....	33
6.4	Biologie a ekologie .....	45
6.5	Chemie .....	48
6.6	Matematika .....	53
6.7	Český jazyk a literatura 2 .....	59
6.8	Tělesná výchova .....	66
6.9	Informační technologie .....	73
6.10	Daňová evidence .....	79
6.11	Ekonomika .....	81
6.12	Administrativa prodejny .....	84
6.13	Odborné kreslení .....	87
6.14	Odborný výcvik .....	89
6.15	Stroje a zařízení .....	119

6.16	Suroviny.....	122
6.17	Technologie.....	129
7	Zajištění výuky.....	140
8	Charakteristika spolupráce.....	141
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi.....	141
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery.....	141

# 1 Identifikační údaje

## 1.1 Předkladatel

**NÁZEV ŠKOLY:** Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

**ADRESA ŠKOLY:** Na Karmeli 206, Mladá Boleslav, 29301

**JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY:** Mgr. Štefan Klíma

**KONTAKT:** 326 321 649 info@issmb.cz

**IČ:** 00473944

**IZO:**

**RED-IZO:** 600170179

**KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP:**

## 1.2 Zřizovatel

**NÁZEV ZŘIZOVATELE:** Středočeský kraj

**ADRESA ZŘIZOVATELE:** Středočeský kraj Krajský úřad Zborovská 11 150 21 Praha 5

**KONTAKTY:**

ústředna: 257 280 111

fax: 257 280 203

e-mail: [info@kr-s.cz](mailto:info@kr-s.cz)

## 1.3 Název ŠVP

**NÁZEV ŠVP:** Cukrář

**MOTIVAČNÍ NÁZEV:** Cukrář

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 29-54-H/01 Cukrář

**ZAMĚŘENÍ:**

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:**

## 1.4 Platnost dokumentu

**PLATNOST OD:** 01.09.2015

**VERZE ŠVP:** 2

**ČÍSLO JEDNACÍ:**

**DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ:** 01.01.1900

**DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ:** 01.01.1900

## 2 Profil absolventa

**NÁZEV ŠKOLY:** Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

**ADRESA ŠKOLY:** Na Karmeli 206, Mladá Boleslav, 29301

**ZŘIZOVATEL:** Středočeský kraj

**NÁZEV ŠVP:** Cukrář

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 29-54-H/01 Cukrář

**PLATNOST OD:** 01.09.2015

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:**

Absolvent učebního oboru cukrář - výroba nachází uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v cukrářské případně cukrovinkářské výrobě ( menších a středně velkých cukrárnách i hotelech ) a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských a cukrovinkářských výrobků.

Absolvent může dále pokračovat ve studiu příslušného studijního oboru, který navazuje na předcházející přípravu nebo může studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Učební obor cukrář - výroba je zakončen závěrečnou zkouškou, která je koncipována podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek.

Tato zkouška potvrzuje dosažení středního vzdělání s výučním listem. Dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Závěrečná zkouška má tři základní části - písemnou, praktickou a ústní.

U tohoto oboru je přidána i samostatná odborná práce, na které žáci pracují již od února a je součástí praktické závěrečné zkoušky.

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.

### 2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

**Popis uplatnění absolventa v praxi:**

Absolvent učebního oboru cukrář - výroba nachází uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v cukrářské případně cukrovinkářské výrobě ( menších a středně velkých cukrárnách i hotelech ) a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských a cukrovinkářských výrobků.

Absolvent může dále pokračovat ve studiu příslušného studijního oboru, který navazuje na

předcházející přípravu nebo může studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

## 2.2 Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - být schopen reálně si stanovovat potřeby a cíle dalšího vzdělávání
  - být schopen efektivně se učit
- Kompetence k řešení problémů
  - umět řešit jednoduché pracovní i mimopracovní problémy
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
  - být schopen ústního a písemného vyjadřování v osobním a pracovním styku
- Personální a sociální kompetence
  - být připraven stanovovat přiměřené cíle osobního rozvoje
  - pečovat o své zdraví
  - přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život
  - jednat v souladu s trvale udržitelným rozvojem
  - podporovat hodnoty národní, evropské a světové kultury
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - budovat a rozvíjet svoji profesní kariéru - celoživotní učení
  - být schopen adaptovat se na podmínky a požadavky trhu práce

- Matematické kompetence
  - využívat matematických poznatků v praktickém životě
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - být schopen pracovat s osobním počítačem
  - využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi

#### Odborné kompetence

- Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt
  - Skladování, balení a expedice cukrářských výrobků.
  - Teoretická a praktická výroba těst, náplní a polev
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků
  - Hygiena, sanitace
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - Dodržování bezpečnosti práce, prevence, první pomoc.
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - dodržuje hmotnost, kvalitu a jakost výrobků
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
  - chovat se ekonomicky

## 2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Učební obor cukrář je zakončen závěrečnou zkouškou, která je koncipována podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek. tato zkouška potvrzuje dosažení středního vzdělání s výučním listem. Dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Závěrečná zkouška má tři základní části - písemnou, praktickou a ústní.

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.



## 3 Charakteristika vzdělávacího programu

**NÁZEV ŠKOLY:** Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

**ADRESA ŠKOLY:** Na Karmeli 206, Mladá Boleslav, 29301

**ZŘIZOVATEL:** Středočeský kraj

**NÁZEV ŠVP:** Cukrář

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 29-54-H/01 Cukrář

**PLATNOST OD:** 01.09.2015

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:**

### 3.1 Organizace výuky

Organizace výuky

Forma realizace praktického vyučování

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

### 3.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
<b>Kompetence k učení</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• být schopen reálně si stanovovat potřeby a cíle dalšího vzdělávání</li> <li>• být schopen efektivně se učit</li> </ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• umět řešit jednoduché pracovní i mimopracovní problémy</li> <li>• spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul>
<b>Komunikativní kompetence</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• být schopen ústního a písemného vyjadřování v osobním a pracovním styku</li> <li>• vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> </ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• být připraven stanovovat přiměřené cíle osobního rozvoje</li> <li>• pečovat o své zdraví</li> <li>• přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů</li> </ul>
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život</li> <li>• jednat v souladu s trvale udržitelným rozvojem</li> </ul>

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>podporovat hodnoty národní, evropské a světové kultury</li> </ul>
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>budovat a rozvíjet svoji profesní kariéru - celoživotní učení</li> <li>být schopen adaptovat se na podmínky a požadavky trhu práce</li> </ul>
<b>Matematické kompetence</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>využívat matematických poznatků v praktickém životě</li> </ul>
<b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi</li> <li>být schopen pracovat s osobním počítačem</li> </ul>
<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>cháпали 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</li> </ul>
<b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)</li> </ul>
<b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</li> <li>znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení</li> <li>chovat se ekonomicky</li> </ul>

### 3.3 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	CJL1 , CJL2 , CHE , OBN , SUR , TEC	CJL1 , CJL2 , CHE , OBN , SUR , TEC	CJL1 , CJL2 , CHE , OBN , SUR , TEC
Člověk a životní prostředí	BIE , CJL2 , CHE , OBN , SUR , TEC , TEV	CJL2 , CHE , OBN , SUR , TEC , TEV	CJL2 , CHE , OBN , SUR , TEC , TEV
Člověk a svět práce	ADD , CJL1 , CJL2 , CHE , MAT , OBN , SUR , TEC	ADD , CJL1 , CJL2 , EKO , CHE , MAT , OBN , SUR , TEC	ADD , CJL1 , CJL2 , DAE , EKO , CHE , MAT , OBN , SUR , TEC
Informační a komunikační technologie	ADD , CJL1 , CHE , INT , MAT , SUR	ADD , CJL1 , CHE , INT , MAT , SUR	ADD , CJL1 , CHE , INT , MAT , SUR

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
	, TEC	, TEC	, TEC

### 3.3.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
<b>ADD</b>	Administrativa prodejny
<b>BIE</b>	Biologie a ekologie
<b>CHE</b>	Chemie
<b>CJL1</b>	Český jazyk a literatura 1
<b>CJL2</b>	Český jazyk a literatura 2
<b>DAE</b>	Daňová evidence
<b>EKO</b>	Ekonomika
<b>INT</b>	Informační technologie
<b>MAT</b>	Matematika
<b>OBN</b>	Občanská nauka
<b>SUR</b>	Suroviny
<b>TEC</b>	Technologie
<b>TEV</b>	Tělesná výchova

## 3.4 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

## 3.5 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Způsoby hodnocení

## 3.6 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Forma přijímacího řízení

Obsah přijímacího řízení

Kritéria přijetí žáka

## 3.7 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. v platném znění. Práce na sestavování IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn.

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

Individuální vzdělávací plán (IVP) žáka sestavuje třídní učitel nebo učitele konkrétního vyučovacích předmětů za pomoci výchovného poradce. IVP má písemnou podobu a je zpracován v souladu s příslušnými legislativními ustanoveními. Individuální vzdělávací plán se zpracovává na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Práce na sestavení IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Před jeho zpracováním budou probíhat rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy IVP a koordinuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. IVP vychází ze školního vzdělávacího programu (ŠVP).

IVP obsahuje informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případné úpravy výstupů ze vzdělávání žáka.

Školské poradenské zařízení vyhodnotí poskytování podpůrných opatření ve lhůtě jím stanovené. Škola seznámí s individuálním vzdělávacím plánem všechny vyučující žáka a současně žáka a zákonného zástupce žáka, není-li žák zletilý, který tuto skutečnost potvrdí svým podpisem. Školské

poradenské zařízení ve spolupráci se školou sleduje a nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování individuálního vzdělávacího plánu a poskytuje žákovi, zákonnému zástupci žáka a škole poradenskou podporu. Shledá-li škola, že podpůrná opatření nejsou dostačující nebo nevedou k naplňování vzdělávacích možností a potřeb žáka, bezodkladně doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Obdobně škola postupuje i v případě, shledá-li, že poskytovaná podpůrná opatření již nejsou potřebná.

### **3.8 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných**

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

Za nadaného žáka se považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech schopností či dovedností. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb nadaného žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou.

Na základě doporučení ŠPZ mohou být žákovi přiznána podpůrná opatření příslušného stupně stanovená přílohou č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Jedná se zejména o obohacování učiva nad rámec školního vzdělávacího programu, doporučení příslušných odborných knih, časopisů, programů s cílem učivo prohloubit, rozšířit a obohatit o další informace, stimulovat procesy objevování a vyhledávání dalších souvislostí a vazeb, které dané téma vzdělávání nabízí. Nadané žáky je vhodné zapojit do různých projektů, soutěží, umožnit jim účast na studijních zahraničních pobytech, odborných stážích a exkurzích. V případě mimořádného nadání žáka může škola na základě doporučení ŠPZ povolit vzdělávání podle IVP nebo žáka přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku.

PLPP mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, a s výchovným poradcem.

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

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. v platném znění. Práce na sestavování IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení

školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn.

## 4 Učební plán

### 4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
<b>Povinné předměty</b>					
<b>Jazykové vzdělávání a komunikace</b>	Ceský jazyk a literatura 1	1	1	1	<b>3</b>
	Cizí jazyk	2	2	2	<b>6</b>
<b>Společenskovední vzdělávání</b>	Občanská nauka	1	1	1	<b>3</b>
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>	Biologie a ekologie	1			<b>1</b>
	Chemie	0.5	1	0.5	<b>2</b>
<b>Matematické vzdělávání</b>	Matematika	1+1	2	1	<b>4+1</b>
<b>Estetické vzdělávání</b>	Český jazyk a literatura 2	1	1	0+1	<b>2+1</b>
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	Tělesná výchova	1	1	1	<b>3</b>
<b>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</b>	Informační technologie	1	1	1	<b>3</b>
<b>Ekonomické vzdělávání</b>	Daňová evidence			0.5+0.5	<b>0.5+0.5</b>
	Ekonomika		1	1	<b>2</b>
<b>Odborné vzdělávání</b>	Administrativa prodejny	0.5	0.5	0.5	<b>1.5</b>
	Odborné kreslení	0+1	0+1		<b>0+2</b>
	Odborný výcvik	12+3	12+5.5	12+5.5	<b>36+14</b>
	Stroje a zařízení		1	1	<b>2</b>
	Suroviny	1.5	1.5	1.5	<b>4.5</b>
	Technologie	2	2	2	<b>6</b>

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Celkem hodin		30.5	34.5	33	79.5+18.5

#### 4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

### 4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
<b>Povinné předměty</b>					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Ceský jazyk a literatura 1	34	33	30	97
	Cizí jazyk	68	66	60	194
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	34	33	30	97
Přírodovědné vzdělávání	Biologie a ekologie	34			34
	Chemie	17	33	15	65
Matematické vzdělávání	Matematika	34+34	66	30	130+34
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura 2	34	33	0+30	67+30
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	34	33	30	97
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační technologie	34	33	30	97
Ekonomické vzdělávání	Daňová evidence			15+15	15+15
	Ekonomika		33	30	63
Odborné vzdělávání	Administrativa prodejny	17	16.5	15	48.5
	Odborné kreslení	0+34	0+33		0+67



Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Odborný výcvik	408+102	396+181.5	360+165	1164+448.5
	Stroje a zařízení		33	30	63
	Suroviny	51	49.5	45	145.5
	Technologie	68	66	60	194
<b>Celkem hodin</b>		<b>1037</b>	<b>1138.5</b>	<b>990</b>	<b>2571+594.5</b>

### 4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	34	33	30
<b>Celkem týdnů</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>30</b>

## 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	Cizí jazyk	6	194
			Český jazyk a literatura 1	3	97
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	97
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Biologie a ekologie	1	34
			Chemie	2	65
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	130
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura 2	2	67
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	97
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační technologie	3	97
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	63
			Daňová evidence	0.5	15
Odborné vzdělávání	49	1568	Suroviny	4.5	145.5
			Technologie	6	194
			Stroje a zařízení	2	63
			Odborný výcvik	36	1164
			Administrativa prodejn	1.5	48.5
Disponibilní časová dotace	18	576	Odborné kreslení	2	67
			Odborný výcvik	14	448.5
			Matematika	1	34
			Daňová evidence	0.5	15
			Český jazyk a literatura 2	1	30

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
<b>Celkem RVP</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>	<b>Celkem ŠVP</b>	<b>98</b>	<b>3165.5</b>

## 6 Učební osnovy

### 6.1 Český jazyk a literatura 1

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

Název předmětu	Ceský jazyk a literatura 1
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	<p>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. 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.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;</li> <li>– využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;</li> <li>– chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;</li> <li>– získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.</li> </ul>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	

Název předmětu	Cesky jazyk a literatura 1
důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b> <b>Personální a sociální kompetence:</b> <b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> <b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> <b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b>
Způsob hodnocení žáků	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).</p> <p>Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.</p>

Cesky jazyk a literatura 1	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Komunikační kompetence</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Kompetence k učení</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Národní jazyk a jeho útvary</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>rolišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>národní jazyk, spisovná a obecná čeština, územní a sociální diference jazyka,</li> </ul>

Cesky jazyk a literatura 1	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
vlastním projevem volí prostředky adekvátní komunikační situaci		zdroje informací o jazyce <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak se jmenujeme?</li> <li>• Umíme se domluvit? Rozumíme si navzájem?</li> </ul>
<b>Tematický celek - Hlavní principy českého pravopisu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>• používá spisovný jazyk v odlišných funkčních stylech</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• slohové útvary – úprava</li> <li>• používání spisovného jazyka</li> </ul>
<b>Tematický celek - Tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pochopit tvoření slov a jeho podstatu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• odvozování, skládání, přejímání z cizích jazyků</li> </ul>
<b>Tematický celek - Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• hlavní principy českého pravopisu (tvarosloví 1: slovní druhy – podstatná jm., přídavná jm., zájmena, číslovky, tvarosloví 2: slovesa, neohebné slovní druhy)</li> </ul>
<b>Tematický celek - Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřípravené</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozhovor, vypravování ústní i písemné, telefonování, SMS, užití internetu – e-mail</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozhovor, vypravování ústní i písemné, telefonování, SMS, užití internetu – e-mail</li> </ul>
<b>Tematický celek - Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• hlavní principy českého pravopisu (vyjmenovaná slova, přípony a předpony jmen, přejatá slova, souhláskové skupiny, předpony s-, z-, předložky s, z, velká písmena ve vlastních jménech a vlastních názvech)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vypravování, osobní dopis, zpráva, oznámení, inzerát, SMS, e-mail</li> <li>• kontrolní práce v 1. ročníku: VYPRAVOVÁNÍ</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		

Cesky jazyk a literatura 1	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> </ul>	

Cesky jazyk a literatura 1	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k učení</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slovo a jeho význam</li> <li>• základní a druhotné významy slov</li> <li>• frazeologie</li> <li>• homonyma, antonyma, synonyma</li> <li>• odborné názvy (termíny)</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jak mluvíme</li> <li>• zvuková stránka slova</li> <li>• zvuková stránka řeči</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• věta jednoduchá, větné členy</li> <li>• souvětí</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• čemu říkáme sloh</li> <li>• jazykové projevy mluvené a psané</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Komunikační situace, komunikační strategie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jak se dorozumíváme na dálku</li> <li>• telefonujeme</li> <li>• posíláme e-mail</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky postupy a prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jak píšeme dopisy</li> <li>• osobní dopisy</li> <li>• úřední dopisy</li> <li>• jak píšeme žádost</li> <li>• odborné názvy (termíny)</li> </ul>	

Cesky jazyk a literatura 1	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		• odborný text
Tematický celek - <b>Vyprávění, popis osoby, věci, výklad nebo návod k činnosti</b>		
• samostatně zpracovává informace		• popis, odborný popis pracovního postupu, návod, popis osoby • kontrolní práce v 2. ročníku: POPIS PRACOVNÍHO POSTUPU
Tematický celek - <b>Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost</b>		
• pořizuje z odborného textu výpisky		• vyhledávání hesel v příručce Pravidla českého pravopisu
Tematický celek - <b>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</b>		
• zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky		• návštěva knihovny, práce s novinami a časopisy, práce na PC – využití internetu
Tematický celek - <b>Zpětná reprodukce textu</b>		
• vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska		• v rámci všech tematických celků • práce s texty v čítance
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Cesky jazyk a literatura 1	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k učení</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu</b>		
• posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu		• větná stavba a interpunkce • interpunkce nejsou jenom čárky
Tematický celek - <b>Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</b>		



Český jazyk a literatura 1	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v soustavě jazyků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>indoevropské jazyky</li> <li>slovanské jazyky</li> <li>původ a vývoj češtiny</li> </ul>
<b>Tematický celek - Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>životopis</li> <li>výpisky</li> <li>objednáváme, reklamujeme, inzerujeme</li> <li>vyplňujeme formuláře</li> <li>výklad</li> <li>odborný referát</li> <li>kontrolní práce ve 3. ročníku: ODBORNÝ REFERÁT nebo ŽÁDOST DOLOŽENÁ ŽIVOTOPISEM</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>životopis</li> <li>výpisky</li> <li>objednáváme, reklamujeme, inzerujeme</li> <li>vyplňujeme formuláře</li> <li>výklad</li> <li>odborný referát</li> <li>kontrolní práce ve 3. ročníku: ODBORNÝ REFERÁT nebo ŽÁDOST DOLOŽENÁ ŽIVOTOPISEM</li> </ul>
<b>Tematický celek - Druhy řečnických projevů</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výklad, referát</li> <li>jak jednáme se zákazníkem</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>přednese krátký projev</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výklad, referát</li> <li>jak jednáme se zákazníkem</li> </ul>
<b>Tematický celek - Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve výstavbě textu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výpisky</li> <li>u všech tematických celků</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>průběžně, texty v čítance, novinách a časopisech</li> </ul>
<b>Tematický celek - Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledávání hesel v příručce Pravidla českého pravopisu</li> <li>u všech tematických celků</li> </ul>
<b>Tematický celek - Informatická výchova, knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</b>		

Cesky jazyk a literatura 1	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o knihovnách a jejich službách</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• návštěva knihovny, práce s novinami a časopisy, práce na PC – využití internetu</li> </ul>
<b>Tematický celek - Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• práce s texty v čítance, s novinami a časopisy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• práce s texty v čítance, s novinami a časopisy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Druhy a žánry textu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• umělecký text, publicistika, odborný text</li> <li>• práce s texty v čítance, novinami a časopisy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zpětná reprodukce textu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• práce zejména s texty v čítance</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

## 6.2 Cizí jazyk

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

Název předmětu	Cizí jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé

Název předmětu	Cizí jazyk
	<p>komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.</p> <p>Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;</li> <li>– efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;</li> <li>– získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci;</li> <li>– pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;</li> <li>– efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;</li> <li>– chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.</li> </ul> <p>Vzdělávání v cizích jazycích je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a</p>

Název předmětu	Cizí jazyk
	<p>iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjet kontakty mezi školami v zahraničí. Organizovat odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti a podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků.</p> <p>V kompetenci škol je zařazení takových témat do ŠVP, která odpovídají potřebě a specializaci vyučovaných oborů.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b></p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).</p> <p>Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.</p>

Cizí jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Řečové dovednosti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>• 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</li> <li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> <li>• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> <li>• 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</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• interakce ústní</li> <li>• interakce písemná</li> </ul>
<b>Tematický celek - Jazykové prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> </ul>

Cizí jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> </ul>
<b>Tematický celek - Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• tematické okruhy: osobní údaje a životopis, moje rodina, přátelé, dům a domov, volný čas a zábava, každodenní život, práce a zaměstnání, péče o zdraví</li> </ul>

Cizí jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Řečové dovednosti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• interakce ústní</li> <li>• interakce písemná</li> </ul>

Cizí jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<p>vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> <li>• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> <li>• 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</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Jazykové prostředky</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• tematické okruhy: jídlo a nápoje, služby, nakupování, cestování, vzdělání</li> <li>• komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci</li> </ul>

Cizí jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<p><b>Výchovné a vzdělávací strategie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> </ul>	

Cizí jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Řečové dovednosti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>• 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</li> <li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> <li>• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> <li>• 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</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• interakce ústní</li> <li>• interakce písemná</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Jazykové prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> </ul>	



Cizí jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>		
<b>Tematický celek - Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• tematické okruhy: Česká republika, anglicky mluvící země, práce a zaměstnání</li> <li>• komunikační situace: sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.</li> </ul>

## 6.3 Občanská nauka

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

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Společenskovední vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého

Název předmětu	Občanská nauka
	<p>demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi,</li> <li>při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;</li> <li>– získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).</li> </ul> <p>Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jednat odpovědně a žít čestně;</li> <li>– projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, i když má demokracie své stinné stránky (korupce, kriminalita...), jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně;</li> <li>– přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat;</li> <li>– uznávat, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej;</li> <li>– na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostit se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;</li> <li>– zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;</li> <li>– vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešet své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.</li> </ul> <p>Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život.</p>

Název předmětu	Občanská nauka
	Tento kurikulární rámec by měly vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Společenskovědní vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b>
	<b>Kompetence k řešení problémů:</b>
	<b>Komunikační kompetence:</b>
	<b>Personální a sociální kompetence:</b>
	<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b>
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>
	<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>
	<b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b>
Způsob hodnocení žáků	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).</p> <p>Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.</p>

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> </ul>	

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - ČR v dějinách</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> <li>• popíše státní symboly</li> <li>• vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích</li> <li>• dovede popsat vznik a vývoj české státnosti</li> <li>• vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• česká středověká státnost a novověká státnost</li> <li>• mezníky československé a české státnosti v minulém století, 1. odboj, vznik Československa 1918</li> <li>• rok 1938 Mnichovská dohoda, německá okupace 1939 - 1945, II. svět. válka a odboj</li> <li>• holocaust</li> <li>• osvobození 1945 a poválečný vývoj, nástup komunistické diktatury a 50. léta</li> <li>• rok 1968 a snaha o reformu socialismu, okupace a tzv. období normalizace, boj proti komunistickému režimu</li> <li>• listopad 1989, rozdělení Československa a budování demokracie</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Osobní finance</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů</li> <li>• dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>• 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</li> <li>• dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li> <li>• 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</li> <li>• vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří</li> <li>• vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti</li> <li>• dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• majetek a jeho nabývání, pojištění.</li> <li>• vlastnictví a spoluvlastnictví</li> <li>• hospodaření s majetkem, rodinný rozpočet.</li> <li>• bankovníctví a půjčky, důsledky nesplácení půjček</li> <li>• kupní smlouva a reklamace</li> <li>• krizové finanční situace člověka a jejich řešení</li> <li>• odpovědnost za škodu</li> <li>• zabezpečení na stáří</li> </ul>	

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Tematický celek - <b>Člověk jako osobnost</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede popsat etapy lidského života</li> <li>popíše psychické vlastnosti osobnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>etapy lidského života</li> <li>tělesná a duševní stránka osobnosti, temperament, charakter, schopnosti</li> <li>paměť a učení, zásady duševního zdraví</li> <li>ochrana zdraví, zásady první pomoci</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Rodinné právo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rodinné právo</li> <li>vztahy mezi manželi</li> <li>právní vztahy mezi rodiči a dětmi</li> <li>vyživovací povinnost</li> <li>náhradní péče</li> <li>mezilidské vztahy, vztahy v rodině, postavení mužů a žen, mezigenerační vztahy, vrstevnické skupiny</li> <li>komunikace, zásady komunikace</li> <li>asertivita, zvládání konfliktů</li> <li>pravidla slušného chování</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Trestní právo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, čím se zabývají orgány činné v trestním řízení</li> <li>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>trestní právo</li> <li>druhy trestů</li> <li>orgány činné v trestním řízení</li> <li>vyšetřování a potrestání trestného činu</li> <li>trestná činnost mladistvých</li> <li>kriminalita páchaná na mladistvých</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Člověk a životní styl</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>životní styl a trávení volného času, alternativní hnutí</li> <li>vliv prostředí na člověka, osobní hodnotový žebříček</li> <li>extremismus, šikana</li> <li>závislosti a jejich vliv na destrukci člověka</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Člověk a společnost</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>životní styl a trávení volného času, alternativní hnutí</li> <li>vliv prostředí na člověka, osobní hodnotový žebříček</li> <li>extremismus, šikana</li> <li>závislosti a jejich vliv na destrukci člověka</li> </ul>	

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>mezilidské vztahy, vztahy v rodině, postavení mužů a žen, mezigenerační vztahy, vrstevnické skupiny</li> <li>komunikace, zásady komunikace</li> <li>asertivita, zvládání konfliktů</li> <li>pravidla slušného chování</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k učení</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Komunikativní kompetence</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Člověk jako občan</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>lidská práva, rovnost</li> <li>listina základních práv a svobod</li> <li>práva dětí</li> <li>demokracie</li> <li>občan v demokratickém státě</li> <li>nedemokratické režimy</li> <li>občanské ctnosti</li> <li>obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>lidská práva, rovnost</li> <li>listina základních práv a svobod</li> </ul>

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> </ul>

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného, nedemokratického jednání</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pochopí ústavu a ústavní systém</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, rovnost</li> <li>• listina základních práv a svobod</li> <li>• práva dětí</li> <li>• demokracie</li> <li>• občan v demokratickém státě</li> <li>• nedemokratické režimy</li> </ul>



Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• občanské ctnosti</li> <li>• obec, samospráva obce</li> </ul>
<b>Tematický celek - Člověk a právo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí fungování právního systému</li> <li>• pochopí úlohu právnických povolání</li> <li>• popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>• uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• právo, právní stát</li> <li>• soudy a jejich soustava</li> <li>• právníká povolání – notáři, advokáti, soudci</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Stát a národ, masmédia</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)</li> <li>• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin</li> <li>• uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti</li> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...)</li> <li>• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky</li> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> <li>• dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie</li> <li>• popíše státní symboly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stát a národ</li> <li>• lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>• vlastenectví a národní tradice</li> <li>• masmédia a jejich funkce</li> <li>• masmédia – práce ve skupinách</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Politika, politický systém</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti</li> <li>• 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</li> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ústava</li> <li>• politický systém v ČR – parlament</li> <li>• přijímání zákonů v ČR</li> <li>• vláda</li> <li>• prezident</li> <li>• politika</li> </ul>	

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<p>pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> <li>• pochopí ústavu a ústavní systém</li> <li>• pochopí podstatu volebního systému</li> <li>• vysvětlí úlohu prezidenta a vlády</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• politické strany – rozdělení</li> <li>• volby, volební právo</li> <li>• politický radikalismus a extremismus</li> </ul>
<b>Tematický celek - Věda a umění</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pochopí úlohu vědy a umění v životě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• duchovní a hmotná kultura</li> <li>• význam vědeckého poznání pro člověka</li> <li>• člověk a umění</li> <li>• postavení mužů a žen ve společnosti</li> <li>• důležité sociální útvary, rodina, komunita, vrstevnické skupiny</li> <li>• současná česká společnost a její vrstvy</li> <li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>• rasy, národy a národnosti, většina a menšina ve společnosti, migrace v současném světě</li> </ul>
<b>Tematický celek - Lidská společnost</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)</li> <li>• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin</li> <li>• uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti</li> <li>• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> <li>• objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>• dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</li> <li>• dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• postavení mužů a žen ve společnosti</li> <li>• důležité sociální útvary, rodina, komunita, vrstevnické skupiny</li> <li>• současná česká společnost a její vrstvy</li> <li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>• rasy, národy a národnosti, většina a menšina ve společnosti, migrace v současném světě</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Člověk a životní prostředí		

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Globalizace</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> <li>• na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>• uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problémy současného světa</li> <li>• mezinárodní solidarita a pomoc</li> <li>• globální problémy soudobého světa - populační exploze, vyčerpání přírodních zdrojů, nedostatek pitné vody apod.</li> <li>• globalizace a její důsledky</li> <li>• světové velmoci - politický, hospodářský a geografický charakter (USA, Rusko, Čína aj.)</li> <li>• vyspělé státy všech světadílů - politický, hospodářský a geografický charakter</li> <li>• rozvojové země - politický, hospodářský a geografický charakter</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Člověk a svět práce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>• popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>• dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li> <li>• dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>• vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava na povolání a profesní kariéra</li> <li>• zákoník práce a pracovní právo</li> <li>• pracovní poměr, dovolená, pracovní spory</li> <li>• trh práce, úřad práce, nezaměstnanost</li> <li>• návštěva ÚP</li> <li>• sociální zabezpečení, státní soc. podpora, kriz. finanční situace</li> <li>• sociální politika státu, daně</li> </ul>	

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Tematický celek - Člověk a ekonomika</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, co má vliv na cenu zboží</li> <li>• vysvětlí základní ekonomické pojmy</li> <li>• dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů</li> <li>• dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>• 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</li> <li>• dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• národní hospodářství, struktura NH, ukazatele vývoje NH, ekonomický růst, inflace, platební bilance</li> <li>• monopol a konkurence, hospodářská politika státu</li> <li>• mezinárodní ekonomika</li> <li>• reklamace</li> </ul>	
<b>Tematický celek - ČR a její postavení ve světě</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky</li> <li>• popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>• dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ČR a její postavení ve světě</li> <li>• ČR - politický, hospodářský a geografický charakter</li> <li>• evropská integrace, zapojování ČR do EU, důsledky vstupu ČR do EU</li> <li>• Evropská unie. Zahraniční politika ČR a mezinárodní spolupráce</li> <li>• OSN</li> <li>• NATO</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Terorismus</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost</li> <li>• na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• politický radikalismus, extremismus a terorismus</li> <li>• světový terorismus</li> <li>• současná hlavní ohniska napětí</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Člověk a náboženství</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• víra, náboženství, ateismus</li> <li>• církve a sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Etiketa</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem</li> <li>• smysl lidského života, životní spokojenost, štěstí, osobní hodnotový žebříček</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		

## 6.4 Biologie a ekologie

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

Název předmětu	Biologie a ekologie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Výuka biologie a ekologie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.</p> <p>Cílem předmětu je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Jde o pochopení vztahu člověka a prostředí a důležitost ochrany životního prostředí, porozumění základním zákonitostem ve fungování živých soustav, rozvíjení aktivního zdravého životního stylu a utváření odpovědného chování vůči sobě i ostatní a také vůči přírodě.</p> <p>Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;</li> </ul>

Název předmětu	Biologie a ekologie
	<p>– logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;</p> <p>– komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;</p> <p>– porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;</p> <p>– posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.</p> <p>V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</p> <p>– motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;</p> <p>– pozitivní postoj k přírodě;</p> <p>– motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.</p> <p>V jednotlivých oborech vzdělání jsou rozdílné nároky na jednotlivé složky přírodovědného vzdělávání. V tomto oboru je nižší úroveň přírodovědného vzdělávání než u maturitních oborů.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologické a ekologické vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b>
	<b>Kompetence k řešení problémů:</b>
	<b>Komunikační kompetence:</b>
	<b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b>
	<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b> <b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b>

Biologie a ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikační kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	

Biologie a ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>		
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Úvod do biologie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>• popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou</li> <li>• charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly</li> <li>• vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav</li> <li>• uvede základní skupiny organismů a porovná je</li> <li>• charakterizuje základní rozdělení obilnin a prokáže znalost při jejich determinování</li> <li>• objasní význam genetiky</li> <li>• popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> <li>• zaměří se hlavně na trávicí soustavu a vysvětlí rozdíl mezi mechanickým a chemickým trávením včetně znalosti základních trávicích enzymů</li> <li>• vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu</li> <li>• uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>• stavba, funkce a typy buněk</li> <li>• vlastnosti živých soustav</li> <li>• rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li> <li>• základy genetiky - dědičnost a proměnlivost</li> <li>• biologie člověka - stavba a funkce orgánových soustav</li> <li>• zdraví a nemoc</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Úvod do ekologie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní ekologické pojmy</li> <li>• charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)</li> <li>• charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu</li> <li>• uvede příklad potravního řetězce a potravní pyramidy</li> <li>• popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> <li>• charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• základní ekologické pojmy</li> <li>• ekologické faktory prostředí - abiotické podmínky prostředí a biotické podmínky prostředí</li> <li>• potravní řetězec a potravní pyramida</li> <li>• koloběh látek v přírodě a tok energie</li> <li>• typy krajiny v ČR a ve světě</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Ochrana životního prostředí</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>• hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> <li>• charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>• charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí</li> <li>• popíše způsoby nakládání s odpady</li> <li>• charakterizuje globální problémy na Zemi</li> <li>• uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>• dopady činností člověka na životní prostředí</li> <li>• přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>• odpady</li> <li>• globální problémy</li> <li>• znečištění abiotického prostředí</li> <li>• ochrana přírody a krajiny</li> <li>• nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> </ul>	

Biologie a ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
o aktuální situaci <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li> <li>• uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí</li> <li>• vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>• zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>• na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady udržitelného rozvoje</li> <li>• odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		

## 6.5 Chemie

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

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka chemie klade důraz zejména na poznávání základních přírodovědných poznatků, dále na poznávání důležitosti udržování přírodních rovnováh a v neposlední řadě na uvědomování si užitečnosti přírodovědných poznatků a jejich aplikací v praktickém životě. Velmi důležitou součástí výuky je také učení se schopnosti rozlišovat příčiny a následky chemických dějů, jejich souvislosti a vztahy mezi nimi, a to



Název předmětu	Chemie
	<p>především ve vazbě na řešení praktických problémů. Výuka chemie také významně přispívá k získávání a upevňování znalostí a dovedností</p> <p>odpovědně pracovat podle pravidel bezpečné práce, a to jak při pracovních, tak soukromých aktivitách.</p> <p>Významně se také podílí na utváření</p> <p>správných postojů žáků vůči prostředí, jež je obklopuje.</p> <p>Charakteristika učiva</p> <p>Vyučování chemie je zaměřeno na poznávání jednodušších chemických látek a chemických reakcí s důrazem na to, co občané v běžném životě potřebují. Učivo je koncipováno tak, aby umožňovalo diferenciaci obsahu i rozsahu výuky vzhledem k různým vzdělávacím potřebám i možnostem žáků. Obsahuje minimum teoretického učiva, včetně minima chemických výpočtů a názvosloví. I při základní výuce se ovšem klade důraz na řešení problémových úloh (většinou uzavřených s odpovídající náročností) a na využitelnost učiva chemické povahy pro každodenní život občanů. Vzdělávací obsah chemie slouží přirozeně i k rozvíjení klíčových kompetencí žáků, tedy k procesu, ve kterém se vedle poznatků klade důraz na získávání obecnějších dovedností žáků a vytváření příležitostí pro zvnitřnění hodnot a preferencí odpovídajících modernímu člověku 21. století.</p> <p>Výuka také směřuje k nácviu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utváření si vlastního názoru na širokou škálu problémů, které se v běžném životě objevují,</li> <li>– kultivované obhajoby vlastních názorů,</li> <li>– odhadu vlastních schopností a sebehodnocení,</li> <li>– prezentace výsledků své práce,</li> <li>– prezentace názoru na určitou problematiku v různých rolích,</li> <li>– marketingových dovedností, vnímání obsahu reklamy na základě vlastního úsudku,</li> <li>– hodnocení práce své i jiných.</li> </ul> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a hodnot</p> <p>V afektivní oblasti směřuje chemické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;</li> <li>– pozitivní postoj k přírodě;</li> <li>– motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.</li> </ul>

Název předmětu	Chemie
	<p>Strategie výuky</p> <p>Ve výuce chemie se vedle výkladu a frontálního procvičování učiva preferuje i individuální přístup k žákům. Ten se realizuje především formou zadávání různě obtížných učebních úloh. Do výuky je začleněna i práce s výpočetní technikou, zvláště pak při nácviku vyhledávání, posuzování a zpracování informací. Dále je využívána interaktivní tabule pro výklad nové látky pomocí animací a tematických dokumentů.</p> <p>Žáci jsou zapojováni do spolupráce s organizacemi zabývajícími se environmentální výchovou. Během školního roku je podle možností zorganizován alespoň jeden školní projekt, který svým obsahem reaguje na aktuální problematiku v regionu. Důležitou součástí výuky tvoří také demonstrační pokus, vždy však s dodržением platné legislativy.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemické vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p> <p><b>Komunikační kompetence:</b></p> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b></p> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b></p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).</p> <p>Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.</p>

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Obecná chemie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>• popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby</li> <li>• zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>• popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků</li> <li>• popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>• vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení</li> <li>• vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> <li>• provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>• částicové složení látek, atom, molekula</li> <li>• chemická vazba</li> <li>• chemické prvky, sloučeniny</li> <li>• chemická symbolika</li> <li>• periodická soustava prvků</li> <li>• směsi a roztoky</li> <li>• chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>• výpočty v chemii</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Anorganická chemie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí vlastnosti anorganických látek</li> <li>• tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>• názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>• vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Organická chemie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy</li> <li>• uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě</li> <li>• posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>• základ názvosloví organických sloučenin</li> <li>• organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Biochemie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>• charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li> <li>• popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chemické složení živých organismů</li> <li>• přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory</li> <li>• biochemické děje</li> </ul>	

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

## 6.6 Matematika

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

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Matematické vzdělávání v odborném školství je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.</p> <p>Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).</p> <p>Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání. V oborech vzdělání, které mají vyšší nároky na matematické vzdělávání s ohledem na odborné vzdělávání, rozšíří škola ve svém školním vzdělávacím programu matematické vzdělávání v souladu s potřebami oboru (kvadratická funkce, kvadratická rovnice, goniometrické funkce obecného úhlu, jejich vlastnosti,</p>

Název předmětu	Matematika
	<p>grafy a jejich užití při řešení praktických úloh, statistika).                      Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;</li> <li>– efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);</li> <li>– matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;</li> <li>– zkoumat a řešit problémy;</li> <li>– orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.</li> </ul> <p>V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;</li> <li>– motivaci k celoživotnímu vzdělávání;</li> <li>– důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.</li> </ul> <p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).                      Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.                      V každém pololetí vypracují žáci alespoň jednu písemnou práci v trvání jedné vyučovací hodiny. Stejná doba je určena i na její rozbor.</p>
<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	

Název předmětu	Matematika
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematické vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Matematické kompetence:</b> <b>Komunikační kompetence:</b> <b>Personální a sociální kompetence:</b>
Způsob hodnocení žáků	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).</p> <p>Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.</p>

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Komunikační kompetence</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k učení</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Tematický celek - Operace s čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace v R;</li> <li>• porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li> <li>• používá různé zápisy reálného čísla;</li> <li>• určí řád reálného čísla;</li> <li>• zaokrouhlí reálné číslo;</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose;</li> <li>• zapíše a znázorní interval;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• číselný obor R</li> <li>• aritmetické operace v číselných oborech R</li> <li>• intervaly jako číselné množiny</li> <li>• operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)</li> <li>• různé zápisy reálného čísla</li> <li>• užití procentového počtu</li> <li>• mocniny s celočíselným mocnitelem</li> </ul>	

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li> <li>• určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru;</li> <li>• řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu;</li> <li>• provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</li> <li>• orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li> <li>• provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• odmocniny</li> <li>• základy finanční matematiky</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Číselné a algebraické výrazy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí operace s číselnými výrazy;</li> <li>• určí definiční obor lomeného výrazu;</li> <li>• provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;</li> <li>• rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</li> <li>• modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>• na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;</li> <li>• interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• číselné výrazy</li> <li>• mnohočleny</li> <li>• lomené výrazy</li> <li>• algebraické výrazy</li> <li>• definiční obor lomeného výrazu</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Řešení rovnic a nerovnic</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R;</li> <li>• řeší v R soustavy lineárních rovnic;</li> <li>• řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;</li> <li>• vyjádří neznámou ze vzorce;</li> <li>• užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li> <li>• soustavy lineárních rovnic a nerovnic</li> <li>• rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>• úpravy rovnic</li> <li>• vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		



Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Tematický celek - Funkce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;</li> <li>• určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;</li> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;</li> <li>• určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>• v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>• řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>• vlastnosti funkce</li> <li>• druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Goniometrie a trigonometrie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy úhel a jeho velikost;</li> <li>• vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math>;</li> <li>• určí hodnoty <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> pro <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math> pomocí kalkulačky;</li> <li>• řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• goniometrické funkce <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> <li>• trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Planimetrie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka;</li> <li>• sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků;</li> <li>• řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;</li> <li>• graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>• graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>• určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;</li> <li>• určí obvod a obsah kruhu;</li> <li>• určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planimetrické pojmy</li> <li>• polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>• metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>• trojúhelníky</li> <li>• kružnice, kruh a jejich části</li> <li>• rovinné útvary – konvexní a nekonvexní</li> <li>• mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>• složené útvary</li> </ul>	

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>• užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Stereometrie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>• určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>• určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>• charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části;</li> <li>• určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>• využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>• aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>• užívá a převádí jednotky objemu;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>• metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>• tělesa a jejich sítě</li> <li>• složená tělesa</li> <li>• výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Pravděpodobnost</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</li> <li>• určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li> <li>• náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>• výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li> </ul>	

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Tematický celek - <b>Práce s daty</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li> <li>• porovnává soubory dat;</li> <li>• interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>• určí aritmetický průměr;</li> <li>• určí četnost a relativní četnost znaku;</li> <li>• čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• statistický soubor a jeho charakteristika</li> <li>• četnost a relativní četnost znaku</li> <li>• aritmetický průměr</li> <li>• statistická data v grafech a tabulkách</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

## 6.7 Český jazyk a literatura 2

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

Název předmětu	Český jazyk a literatura 2
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 prolínalo co největším počtem vyučovacích předmětů. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se

Název předmětu	Český jazyk a literatura 2
	<p>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.</p> <p>K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží rovněž</p> <p>k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem.</p> <p>Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria;</li> <li>– chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;</li> <li>– správně formulovali a vyjadřovali své názory;</li> <li>– přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;</li> <li>– podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah;</li> <li>– získali přehled o kulturním dění;</li> <li>– uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.</li> </ul>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estetické vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b></p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b></p> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b></p>

Český jazyk a literatura 2	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> </ul>	

Český jazyk a literatura 2	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Tematický celek - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti</b>		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	I. Obecná charakteristika literatury - literatura věcná a umělecká, literární druhy a žánry, próza a poezie Teorie literatury - průběžně - základní informace o literárních žánrech při probírání textů - základní informace o uměleckých prostředcích použitých v probíraných textech	
<b>Tematický celek - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového. současného i minulého, v tradiční i mediální podobě</b>		
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	II. Jak si lidé v dávných dobách vykládali svět - nejstarší literární památky - biblické příběhy v podání současných autorů - význam Bible - řecké mýty a báje - výběr řecké mytologie, témata zpracovaná autory v různých obdobích - lidová slovesnost - mýty, báje - legendy - pověsti - bajky - pohádky - balady III. Lidské vztahy v literatuře - přátelství a kamarádství, milenecké dvojice v lit. různých dob, láska k ženě a matce v poezii i próze - sociální konflikty - středověká poezie - renesance - romantismus - realismus	

Český jazyk a literatura 2	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- povídka, román</li> <li>- poezie lyrická a epická</li> </ul>
<b>Tematický celek - Kultura a národnosti na našem území</b>		
<p>porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</p>		<p>II. Jak si lidé v dávných dobách vykládali svět</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nejstarší literární památky</li> <li>- biblické příběhy v podání současných autorů</li> <li>- význam Bible</li> <li>- řecké mýty a báje</li> <li>- výběr řecké mytologie, témata zpracovaná autory v různých obdobích</li> <li>- lidová slovesnost</li> <li>- mýty, báje</li> <li>- legendy</li> <li>- pověsti</li> <li>- bajky</li> <li>- pohádky</li> <li>- balady</li> </ul> <p>průběžně v tématu II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- útvary lidové slovesnosti v českých zemích</li> <li>- lidová slovesnost na našem území</li> </ul>
<b>Tematický celek - Četba a interpretace textu</b>		
<p>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</p>		<p>I.-III. - všechny tematické okruhy průběžně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování</li> <li>- stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky</li> <li>- vyjádření zážitku z uměleckého díla</li> </ul>
<b>Tematický celek - Kulturní instituce v ČR a v regionu</b>		
<p>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</p>		<p>Informativní výchova - průběžně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- knihovny a jejich služby</li> <li>- noviny, časopisy - čtení a práce s informacemi</li> <li>- informace na internetu</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		

Český jazyk a literatura 2	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
Tematický celek - <b>Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě</b>		
samostatně vyhledává informace v této oblasti	I. Obecná charakteristika literatury - opakování: literatura věcná a umělecká, literární druhy a žánry, próza a poezie III. Lidské vztahy v literatuře - dokončení: - přátelství a kamarádství, milenecké dvojice v lit. různých dob, láska k ženě a matce v poezii a próze - sociální konflikty - středověká poezie - renesance - romantismus - realismus - povídka, román - poezie lyrická a epická	
Tematický celek - <b>Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby</b>		
uveďte hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	IV. Člověk a země v literatuře - láska k rodné zemi v lit. - cestopis, tradice jiných zemí - dobrodružný příběh - životní prostředí a zdraví člověka, vztah ke zvířatům - kulturní a historické zajímavosti regionu, jak se odrážejí v literatuře - realismus - umělecké směry 20. století	
Tematický celek - <b>Umění jako specifická výpověď o skutečnosti</b>		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	V. Pohled do historie v literatuře - historické události zobrazené v lit.	

Český jazyk a literatura 2	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		- pověsti a legendy - historický román
<b>Tematický celek - Četba a interpretace literárního textu</b>		
text interpretuje a debatuje o něm		III. - V. - všechny okruhy průběžně - vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		III. - V. - všechny okruhy průběžně - vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla
<b>Tematický celek - Kulturní instituce v ČR a v regionu</b>		
orientuje se v nabídce kulturních institucí		Informativní výchova - průběžně - knihovny a jejich služby - noviny a časopisy - čtení a práce s informacemi - informace na internetu
<b>Tematický celek - Základy teorie literatury</b>		
- postihne sémantický význam textu		Teorie literatury - průběžně - základní informace o lit. žánrech při probírání textů - základní informace o uměleckých prostředcích použitých v probíraných textech
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		

Český jazyk a literatura 2	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> </ul>	



Český jazyk a literatura 2	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby</b>		
uveče hlavní literární směry a jejich významné představitelē v české a světové literatuře	VI. Válka v literatuře 20. stol. - obraz a odsouzení války v české a světové literatuře - satira, satirický román - divadelní hra jako varování před válkou - filmové zpracování tématu války	
<b>Tematický celek - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti</b>		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	VII. Lidská práce a záliby - téma lidské práce v literatuře 20. stol. - autobiografie a vzpomínková literatura - fejeton, publicistické útvary	
	IX. Napětí v literatuře - dobrodružný román - literatura sci-fi - horor - detektivka	
<b>Tematický celek - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě</b>		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	VIII. Divadlo - písňové texty - divadelní hra, ukázky z dramát 19. a 20. stol. - satira Osvobozeného divadla - absurdní drama - písňové texty a politická satira - filmové zpracování	
	Teorie literatury - průběžně - základní informace o literárních žánrech při probírání textů - základní informace o uměleckých prostředcích použitých v probíraných textech	
<b>Tematický celek - Četba a interpretace literárního textu</b>		
text interpretuje a debatuje o něm	VI. - IX. - všechny okruhy - průběžně - vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla	
	Interpretace textu - průběžně	

Český jazyk a literatura 2	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		- komplexní interpretace textu: téma, autorův přístup, věcný obsah (děj, postavy, prostředí, vypravěč), kompozice, jazykové prostředky - výběrová interpretace textu
<b>Tematický celek - Metody interpretace textu</b>		
postihne sémantický význam textu		Interpretace textu - průběžně - komplexní interpretace textu: téma, autorův přístup, věcný obsah (děj, postavy, prostředí, vypravěč), kompozice, jazykové prostředky - výběrová interpretace textu
<b>Tematický celek - Kulturní instituce v ČR a v regionu</b>		
orientuje se v nabídce kulturních institucí		Informativní výchova - průběžně - knihovny a jejich služby - noviny, časopisy - čtení a práce s informacemi - informace na internetu
<b>Tematický celek - Tvořivé činnosti</b>		
samostatně vyhledává informace v této oblasti		Tvořivé činnosti - průběžně - podpora pokusů o vlastní literární tvorbu žáků - vytváření vlastních textů
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		

## 6.8 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	<p>Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a 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, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.</p> <p>V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; – pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života; – preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví; – racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; – chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.); – posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup; – vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; – usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti; – pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti; – usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí; – využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play; – kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat; – dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.</li> </ul>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	

Název předmětu	Tělesná výchova
důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vzdělávání pro zdraví</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b> <b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k učení</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Komunikační kompetence</li> <li>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Tematický celek - Teoretické poznatky a pohybové dovednosti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku. Odborné názvosloví. Výstroj, výzbroj; údržba. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace. Pravidla her, závodů a soutěží. Rozhodování. Zdroje informací.</li> <li>Pohybové dovednosti - Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry). Úpoly - pády - základní sebeobrana. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy.</li> </ul>	

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.</li> </ul>		
<p><b>Tematický celek - Zdraví člověka a zásady jednání v situaci ohrožení života</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví - činitel ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví. Odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu. Partnerské vztahy; lidská sexualita. Prevence úrazů a nemocí. Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama.</li> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.). Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace).</li> <li>• První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody. Poranění při hromadném zasažení obyvatel. Stav bezprostředně ohrožující život.</li> </ul>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.</li> </ul>		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Zdravotní tělesná výchova</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení;</li> <li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě;</li> <li>• kontraindikované pohybové aktivity.</li> </ul>
<b>Tematický celek - Teoretické poznatky a pohybové dovednosti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku. Odborné názvosloví. Výstroj, výzbroj; údržba. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace. Pravidla her, závodů a soutěží. Rozhodování. Zdroje informací.</li> <li>• Pohybové dovednosti - Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry). Úpoly - pády - základní sebeobrana. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy.</li> </ul>

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<p>požadavkům budoucího povolání;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nesporného jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.</li> </ul>		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Teoretické poznatky a pohybové dovednosti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku. Odborné názvosloví. Výstroj, výzbroj; údržba. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady</li> </ul>	

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	<p>používá odbornou terminologii;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.</li> </ul>	<p>chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace. Pravidla her, závodů a soutěží. Rozhodování. Zdroje informací.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pohybové dovednosti - Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry). Úpoly - pády - základní sebeobrana. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy.</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		



## 6.9 Informační technologie

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

Název předmětu	Informační technologie
Oblast	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Charakteristika předmětu	<p>Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b></p>

Název předmětu	Informační technologie
kompetence žáků	<b>Personální a sociální kompetence:</b>
	<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b>
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>
	<b>Matematické kompetence:</b>
	<b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b>
	<b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</b>

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Textový procesor Word</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• formát písma a odstavce</li> <li>• styly, odstavce</li> <li>• tabulátory</li> <li>• tabulky</li> <li>• odrážky</li> <li>• číslování</li> <li>• vkládání obrázků a grafických objektů</li> <li>• odkazy a seznamy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Základní části počítače a operační systém</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>• základní a aplikační programové vybavení</li> </ul>

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>• aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>• využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• operační systém, jeho nastavení</li> <li>• data, soubor, složka, síťové disky</li> <li>• zálohování a ochrana dat</li> <li>• ochrana autorských práv</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Internet – vyhledávání a zpracovávání informací</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání internetový prohlížeč</li> <li>• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>• využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezpečné chování na internetu</li> <li>• prohlížeče internetu</li> <li>• vyhledávání na internetu, použití Google.com</li> <li>• Office 365 – online programy Office</li> <li>• Teams</li> <li>• zpracování dat z internetu pomocí programů Microsoft Office</li> </ul>
<p><b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b></p>		
<p>Informační a komunikační technologie</p>		

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<p><b>Výchovné a vzdělávací strategie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> </ul>	

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Tematický celek - Textový procesor Word</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úprava dokumentů</li> <li>• vkládání obrázků a grafických objektů</li> <li>• odkazy a seznamy</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Prezentace PowerPoint</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> <li>• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• práce se snímky</li> <li>• práce s obrázky</li> <li>• textová pole</li> <li>• šablony a motivy</li> <li>• animace a přechody snímků</li> <li>• pravidla tvorby prezentace</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Internet + zpracování informací z internetu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mediální gramotnost</li> <li>• bezpečnost na internetu</li> <li>• zpracování informací pomocí Office 365 – online i offline</li> </ul>	

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> </ul>		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Tabulkový procesor Excel</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• základní operace s buňkami</li> <li>• formát buňky</li> <li>• vzorce</li> <li>• funkce</li> <li>• grafická úprava buňky</li> <li>• automatický formát</li> <li>• podmíněný formát</li> <li>• řazení tabulek</li> <li>• grafy</li> </ul>
Tematický celek - <b>Internet + zpracování informací z internetu</b>		

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>• správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> <li>• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> <li>• ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> <li>• pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• mediální gramotnost</li> <li>• bezpečnost na internetu</li> <li>• zpracování informací pomocí Office 365 – online i offline</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		

## 6.10 Daňová evidence

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

Název předmětu	Daňová evidence
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům jak základní informace o účetnictví, tak vědomosti a dovednosti spojené s daňovou evidencí používanou určitým okruhem poplatníků daně z příjmů a to jak plátců, tak i neplátců DPH. Předmět pomáhá rozvíjet logické ekonomické myšlení žáků číselným zobrazováním ekonomických jevů, vztahů a vazeb mezi nimi. Žáci se naučí vést daňovou evidenci pro podnikatele, vyplnit daňové přiznání k DPH, přiznání k dani z příjmů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekonomické vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b> <b>Personální a sociální kompetence:</b> <b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> <b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> <b>Matematické kompetence:</b>

Název předmětu	Daňová evidence
	<b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b>

Daňová evidence	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Daně</b>		
• vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství		státní rozpočet
• charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát		daně a daňová soustava
• provede jednoduchý výpočet daní		výpočet daní
• vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob		přiznání k dani
• provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění		zdravotní pojištění
		sociální pojištění
• vyhotoví a zkontroluje daňový doklad		daňové a účetní doklady
<b>ŠVP výstupy nezařazené do tematických celků</b>		
vysvětlí zásady daňové evidence		zásady daňové evidence
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		



## 6.11 Ekonomika

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

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.</p> <p>Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekonomické vzdělávání</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p> <p><b>Komunikační kompetence:</b></p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b></p> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b></p>

Název předmětu	Ekonomika
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>
	<b>Matematické kompetence:</b>
	<b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b>
	<b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b>
	<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Tematický celek - Podnikání</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;</li> <li>• vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>• na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu;</li> <li>• stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li> <li>• rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>• vypočítá výsledek hospodaření;</li> <li>• vypočítá čistou mzdu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích</li> <li>• podnikatelský záměr</li> <li>• zakladatelský rozpočet</li> <li>• povinnosti podnikatele</li> <li>• trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena</li> <li>• náklady, výnosy, zisk/ztráta</li> <li>• mzda časová a úkolová a jejich výpočet</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Finanční vzdělávání</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku;</li> <li>• vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;</li> <li>• vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;</li> <li>• orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;</li> <li>• vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům;</li> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk;</li> <li>• úroková míra, RPSN;</li> <li>• pojištění, pojistné produkty;</li> <li>• inflace</li> <li>• úvěrové produkty</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		

## 6.12 Administrativa prodejny

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0.5	0.5	0.5	1.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Administrativa prodejny
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Předmět je vyučován v odborné učebně, vybavené elektronickými psacími stroji. Úkolem a cílem předmětu je naučit žáky psát deseti prstovou hmatovou metodou, bez vyhledávání jednotlivých znaků zrakem, poskytnout žákům základní vědomosti potřebné k úspornému vypracování písemností provozní jednotky, vést žáky k racionální a přesně vedené evidenci provozní jednotky, seznámit je se základními administrativními pracemi a poskytnout jim odborné vědomosti a dovednosti z oblasti zpracování ekonomických informací.</p> <p>Žáci mají získat představu o tom, co má koncipovaná písemnost obsahovat, jak mají logicky uspořádat obsah, aby byl přehledný, srozumitelný, formálně a věcně správný podle české normy pro úpravu písemností.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická a technologická příprava</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b></p> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b></p> <p><b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</b></p>

Název předmětu	Administrativa prodejny
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>

Administrativa prodejny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
Tematický celek - <b>Psaní na klávesnici</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná význam desetiprstové hmatové metody</li> <li>• osvojí si psaní desetiprstovou hmatovou metodou</li> <li>• píše text podle diktátu</li> <li>• opisuje text na rychlost a přesnost podle zadání, zvyšuje postupně rychlost i přesnost</li> <li>• opíše cizojazyčný text</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• desetiprstová hmatová metoda – nácvik malých a velkých písmen, přeřadovače</li> <li>• význam desetiprstové hmatové metody</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Administrativa prodejny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
Tematický celek - <b>Psaní na klávesnici</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si další znaky při psaní desetiprstovou hmatovou metodou</li> <li>• píše text podle diktátu</li> <li>• opisuje text na rychlost a přesnost podle zadání, zvyšuje postupně rychlost i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• deseti prstová hmatová metoda – nácvik číslic, matematických značek, interpunkčních znamének, specifických znaků</li> <li>• zvyšování rychlosti a přesnosti psaní</li> </ul>	

Administrativa prodejn	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
přesnost • opíše cizojazyčný text		• opis textu včetně cizojazyčného
Tematický celek - <b>Jednoduché právní písemnosti</b>		
• zná druhy jednoduchých právních písemností • napíše prakticky např. plnou moc bez chyb, stylisticky správně, se všemi náležitostmi		• plná moc • dlužní úpis • různá potvrzení • náležitosti, stylizace, praktický nácvik
Tematický celek - <b>Písemný styk a jeho význam</b>		
• umí nadepsat adresu na obálky, včetně oslovení, stylistické a grafické úpravy		• úprava a náležitosti adres na obálkách
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Administrativa prodejn	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Psaní na klávesnici</b>		
• píše text podle diktátu • opisuje text na rychlost a přesnost podle zadání, zvyšuje postupně rychlost i přesnost • opíše cizojazyčný text		• deseti prstová hmatová metoda – psaní textu podle diktátu • zvyšování rychlosti a přesnosti psaní • opis cizojazyčného textu, odborného textu
Tematický celek - <b>Personální písemnosti</b>		
• zná druhy jednotlivých personálních písemností • napíše prakticky např. životopis, motivační dopis bez chyb, stylisticky správně, se všemi náležitostmi		• životopis • motivační dopis • pracovní smlouva • výpověď aj.
Tematický celek - <b>Normalizovaná úprava obchodních písemností</b>		

Administrativa prodejn	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná druhy písemností při nákupu a prodeji zboží</li> <li>napíše prakticky např. objednávku, nabídku bez chyb, stylisticky správně, se všemi náležitostmi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>druhy písemností při nákupu a prodeji zboží (nabídka, poptávka, objednávka, kupní smlouva, faktura, dodací list)</li> <li>náležitosti, stylizace, praktický nácvik, vyhotovení obchodních písemností</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

## 6.13 Odborné kreslení

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

Název předmětu	Odborné kreslení
Oblast	
Charakteristika předmětu	Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na jejich praktické dovednosti, na zdobení cukrářských výrobků. Zajišťuje nácvik jednotlivých linií, ozdobných motivů a různých druhů písma. Dále se zabývá základy kresby různých motivů včetně figury, zdobení dortů, patrových dortů i různých individuálních cukrářských výrobků.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Technická a technologická příprava</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	<b>Kompetence k učení:</b>

Název předmětu	Odborné kreslení
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b>

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikační kompetence</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
Tematický celek - <b>Úvod do předmětu, význam pro praxi</b>		
• uvědomuje si význam estetického vzhledu cukrářských výrobků	• úvod do předmětu, význam ODK pro praxi, seznámení s obsahem učiva, pomůcky	
Tematický celek - <b>Cvičení jednotahových linií</b>		
• prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků	• procvičování tužkou, kornoutem	
Tematický celek - <b>Nácvik písma</b>		
• zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku	• nácvik písma psacího, hůlkového, ozdobného - tužkou	
Tematický celek - <b>Dělení plochy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků</li> <li>• uvědomuje si význam estetického vzhledu cukrářských výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dělení kruhové plochy</li> <li>• dělení čtvercové a obdélníkové plochy</li> <li>• souměrné a nesouměrné zdobené plochy</li> <li>• atypické tvary korpusů, zdobení</li> <li>• zásady zdobení perníkových výrobků - sezonní motivy</li> </ul>	

Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikační kompetence</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>	
Tematický celek - <b>Modelování ozdob</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná způsoby modelování ozdob</li> <li>• využívá klasické a moderní hmoty na modelování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• modelování rukou</li> <li>• sestavování ozdob, prvky tvarované vypichováním, vykrajováním</li> </ul>	



Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ozdobné terče a soliterní ozdoby</li> <li>• význam zdobení</li> <li>• způsoby zdobení talířů s moučником</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zásady vystavování cukrářských výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje estetické zásady prodeje cukrářských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady pro vystavování cukrářských výrobků</li> <li>• způsob vystavování</li> <li>• dekorace</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam zdobení</li> <li>• způsoby zdobení talířů s moučником</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zdobení restauračních moučníků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v moderních trendech dohotovení restauračních moučníků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam zdobení</li> <li>• způsoby zdobení talířů s moučником</li> </ul>
<b>Tematický celek - Vlastní návrhy cukrářských výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provede vlastní návrh dekorování cukrářských výrobků</li> <li>• ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastní návrhy dortů, zákusků</li> <li>• vlastní návrhy a typy pro soutěžní akce</li> </ul>
<b>Tematický celek - Písmo, užití v praxi</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá různé způsoby pro užití písma v praxi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• řezané písmo</li> <li>• písmo s využitím šablony</li> </ul>

## 6.14 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	<p>Vyučovací předmět odborného výcviku oboru cukrář, poskytuje žákům aplikovat komplexní odborné vědomosti a dovednosti v cukrářské výrobě při ruční i strojové výrobě cukrářských výrobků. Obecným cílem předmětu odborný výcvik je propojení odborných vědomostí a praktických dovedností směřujících ke schopnosti vykonávat samostatnou nebo týmovou práci v všech oblastech cukrářské výroby. Odborný okruh obsahuje i problematiku věnovanou bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygieně práce a požární prevenci. Žáci získají jak všeobecné vědomosti z problematiky BOZP, i praktické dovednosti a návyky důležité pro práci cukráře. Musí mít taktéž znalost veškerých surovin potřebných pro práci, jejich skladování a zpracování. Musí znát všechny technologie a postupy které se využívají při tvorbě výrobků. V obecné rovině definující cíle a rozsah, dále vymezující prodej potravin, řízení dokumentů a záznamů musí dodržovat příručku HACCAP.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba a odbyt</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b>
	<b>Kompetence k řešení problémů:</b>
	<b>Komunikativní kompetence:</b>
	<b>Personální a sociální kompetence:</b>
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>
	<b>Matematické kompetence:</b>
	<b>Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt:</b>
	<b>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>

Název předmětu	Odborný výcvik
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - BOZP, Hygiena, Seznámení s pracovištěm</b>		
<p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> </ul> <p>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ochrana zdraví na pracovišti</li> <li>- pracovní úrazy</li> <li>- ochranné pomůcky</li> <li>- seznámení s obsluhou strojního zařízení</li> <li>- čištění a údržba strojního zařízení</li> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- význam bezpečnostních předpisů</li> <li>- seznam úprací zakázaných mladistvým</li> <li>- pravidla chování při požáru</li> <li>- ochrana zdraví na pracovišti</li> <li>- pracovní úrazy</li> <li>- ochranné pomůcky</li> <li>- seznámení s obsluhou strojního zařízení</li> <li>- seznámení se školním řádem</li> <li>- seznámení s organizací odborného výcviku</li> <li>- čištění a údržba strojního zařízení</li> </ul>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- význam bezpečnostních předpisů</li> <li>- seznam prací zakázaných mladistvým</li> <li>- pravidla chování při požáru</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vedení skladu</li> <li>- příjem a výdej surovin</li> <li>- praktické výpočty dle receptur</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybrané měrové jednotky</li> <li>- vážení na různých druzích stolních vah</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava cvičné hmoty na stříkání</li> <li>- plnění, držení a čištění sáčků</li> <li>- stříkání hladkou a řezanou trubičkou : linky, piškoty, buflery a arabesky.</li> <li>- stříkání papírovým sáčkem</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Zásady hospodaření se surovinami</b></p>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vedení skladu</li> <li>- příjem a výdej surovin</li> <li>- praktické výpočty dle receptur</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Vážení a měření</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vybrané měrové jednotky</li> <li>- vážení na různých druzích stolních vah</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Seznámení s obsluhou strojů</b></p>		
<p>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluha pecí a ostatního tepelného zařízení</li> </ul>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<p>souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sázení a obracení plechů</li> <li>- obsluha šlehacích strojů</li> <li>- obsluha třecího a mísícího zařízení</li> <li>- obsluha strouhacích strojů a přídavných zařízení</li> <li>- čištění a údržba strojů</li> <li>- seznámení s novým zařízením a technikou</li> </ul>
<b>Tematický celek - Úprava cukru</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy polev dle receptury</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava cukru na vaření</li> <li>- ošetřování cukerného roztoku</li> <li>- vaření cukru na různé hustoty</li> <li>- určování hustoty</li> <li>- ruční zkoušky</li> <li>- měření teploty teploměrem</li> <li>- vaření fondánu, tabulírování, inverze</li> <li>- výroba griliáže, kuléru ,karamelu a jádrových past</li> </ul>
<b>Tematický celek - Cvičné práce z hmot na stříkání</b>		
<p>tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava cvičné hmoty na stříkání</li> <li>- plnění, držení a čištění sáčků</li> <li>- stříkání hladkou a řezanou trubičkou : linky, piškoty, buflery a arabesky.</li> <li>- stříkání papírovým sáčkem</li> </ul>
<b>Tematický celek - Pevná těsta-linecké, linecké třené, vaflové a slané.</b>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba a výrobky z pevných tukových těst ( linecké,vaflové )</li> <li>- výroba čajového pečiva z pevných tukových těst</li> <li>- příprava náplní do čajového pečiva</li> <li>- příprava polev na čajové pečivo</li> <li>- dohotovení běžných výrobků z pevných tukových těst</li> <li>- slané těsto a výrobky</li> <li>- linecké třené těsto, výroba, tvarování a dohotovení</li> <li>- opakování učiva</li> </ul>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul>		
<p><b>Tematický celek - Pálená hmota</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pálené hmoty teplou cestou</li> <li>- tvarování a pečení korpusů z pálené hmoty</li> <li>- příprava náplní, příprava plev a dohotovení výrobků z pálené hmoty</li> <li>- příprava pálené hmoty z instantní směsí</li> <li>- opakování učiva</li> </ul>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáž</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Listové těsto</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- propracování tuku (tukový čtverec )</li> <li>- příprava vodánku</li> <li>- balení tukového čtverce a provalování těsta</li> <li>- tvarování těsta a pečení</li> <li>- výroba náplní</li> <li>- dohotovení výrobků z listového těsta</li> <li>- praktické procvičování</li> </ul>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Šlehané hmoty</b></p>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a plevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tvaryje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- lehké šlehané hmoty - příprava surovin</li> <li>- šlehání žloutků a bílků</li> <li>- mísení hmot</li> <li>- tvarování korpusů</li> <li>- pečení</li> <li>- příprava náplní a plev</li> <li>- dohotovení výrobků</li> <li>- nahřívání šlehané hmoty - příprava surovin</li> <li>- nahřívání a šlehání hmot</li> <li>- mísení hmoty s přísadami</li> <li>- tvarování korpusů a pečení</li> <li>- příprava náplní a plev</li> <li>- dohotovení jednoduších výrobků</li> <li>- opakování lehkých šlehaných hmot</li> </ul>



Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<p><b>Výchovné a vzdělávací strategie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<p><b>ŠVP výstupy</b></p>	<p><b>Učivo</b></p>	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<b>Tematický celek - BOZP, Hygiena, Seznámení s organizací na pracovišti</b>		
<p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>uveče příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> </ul> <p>uveče povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ochrana zdraví na pracovišti</li> <li>- pracovní úrazy</li> <li>- ochranné pomůcky</li> <li>- seznámení s obsluhou strojního zařízení</li> <li>- čištění a údržba strojního zařízení</li> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- význam bezpečnostních předpisů</li> <li>- seznam úprací zakázaných mladistvým</li> <li>- pravidla chování při požáru</li> </ul> <p>ochrana zdraví na pracovišti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní úrazy</li> <li>- ochranné pomůcky</li> <li>- seznámení s obsluhou strojního zařízení</li> </ul> <p>seznámení se školním řádem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s organizací odborného výcviku</li> <li>- čištění a údržba strojního zařízení</li> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- význam bezpečnostních předpisů</li> <li>- seznam prací zakázaných mladistvým</li> <li>- pravidla chování při požáru</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Pevná těsta</b>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- linecké těsto</li> <li>- vaflové těsto</li> <li>- slané těsto</li> <li>- linecké třené těsto</li> <li>- pálená hmota</li> </ul>	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<p>zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tváří ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- listové těsto</li> <li>- šlehané hmoty - lehká šlehané hmoty</li> <li>- nahřívání šlehané hmoty</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<p>v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>		
<b>Tematický celek - Těžké šlehané hmoty</b>		
<p>dodržuje zásady osobní a provozní hygieny volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy polev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- šlehání žloutků s olejem</li> <li>- šlehání bílků s cukrem</li> <li>- mísení hmot</li> <li>- tvarování korpusů a pečení</li> <li>- příprava náplní a polev</li> <li>- dohotovení výrobků</li> <li>- procvičování těžké šlehané hmoty</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</p>		
<p>Tematický celek - <b>Ostatní šlehané a třeňé hmoty</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> </ul> <p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• připravuje základní druhy polev dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tváruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- smísení a šlehání hmot</li> <li>- tvarování a pečení</li> <li>- příprava náplní a polev</li> <li>- dohotovení výrobků</li> <li>- balení výrobků</li> <li>- opakování učiva</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</p>		
<p>Tematický celek - <b>Jádrové hmoty</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> </ul> <p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzory posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- jádrová hmota základní - příprava hmoty</li> <li>- tvarování jádrové hmoty</li> <li>- pečení a dohotovení výrobků z jádrové hmoty</li> <li>- nahřívání jádrové hmoty - příprava hmoty</li> <li>- náplně a dohotovení výrobků</li> <li>- jádrové výrobky speciální</li> <li>- procvičování jádrových hmot</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a plevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tváří ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Pařížské pečivo</b></p>		
<p>navažuje a odměřuje suroviny</p> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- tvarování</li> <li>- pečení různých druhů výrobků</li> <li>- příprava a tvarování nepečených druhů výrobků</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tváří ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>		
<p><b>Tematický celek - Smetanové výrobky</b></p>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava korpusů</li> <li>- příprava šlehačkových náplní</li> <li>- šlehání náplní s použitím nových technologických postupů</li> </ul>



Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> <li>• sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dohotovení smetanových výrobků</li> <li>- procvičování učiva</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Zdobení a jednoduché modelování</b></p>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>•</li> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>•</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• připravuje různé druhy ozdob</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava náplní</li> <li>- příprava korpusů</li> <li>- tvarování</li> <li>- seznámení s hmotami na modelování a potahování</li> <li>- modelování</li> <li>- barvení</li> <li>- sestavování celků</li> <li>- zdobení</li> <li>- opakování učiva</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Speciální výrobky</b></p>		
<p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>•</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- výroba hmot</li> <li>- dohotovení výrobků</li> <li>- balení výrobků</li> <li>- procvičování</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy polev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> </ul> <p>tváří ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> </ul> <p>efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu</p>		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí</li> </ul>		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	

ŠVP výstupy	Učivo
<b>Tematický celek - BOZP, Hygiena, seznámení s organizací pracoviště</b>	
<p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> </ul> <p>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ochrana zdraví na pracovišti</li> <li>- pracovní úrazy</li> <li>- ochranné pomůcky</li> <li>- seznámení s obsluhou strojního zařízení</li> <li>- čištění a údržba strojního zařízení</li> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- význam bezpečnostních předpisů</li> <li>- seznam úprací zakázaných mladistvým</li> <li>- pravidla chování při požáru</li> <li>- ochrana zdraví na pracovišti</li> <li>- pracovní úrazy</li> <li>- ochranné pomůcky</li> <li>- seznámení s obsluhou strojního zařízení</li> <li>seznámení se školním řádem</li> <li>- seznámení s organizací odborného výcviku</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu</li> <li>• sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- čištění a údržba strojního zařízení</li> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- význam bezpečnostních předpisů</li> <li>- seznam prací zakázaných mladistvým</li> <li>- pravidla chování při požáru</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Medové perníkové těsto</b></p>		
<p>volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- zadělání těsta</li> <li>- tvarování</li> <li>- pečení</li> <li>- sesazování, potahování</li> <li>- zdobení hotových výrobků</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> </ul> <p>tváruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů</li> <li>• připravuje různé druhy ozdob</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> </ul> <p>volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</p>		
<p>Tematický celek - <b>Kynuté a plundrové těsto</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> </ul> <p>normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- příprava kvásku</li> <li>- zadělávání těsta</li> <li>- kynutí, přetužování kvásku a provalování</li> <li>- tvarování výrobků</li> <li>- pečení, smažení</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<p>senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> </ul> <p>tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava náplní a plnění výrobků</li> <li>- dohotovení a balení výrobků</li> <li>- opakování</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> </ul> <p>volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje</p>		
<p>Tematický celek - <b>Zmrzliny</b></p>		
<p>normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> </ul> <p>připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uchovává zmrzliny</li> <li>• obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin</li> <li>• tvaruje, případně zdobí zmrzliny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby výroby zmrzliny</li> <li>- mražení, uchování</li> <li>- zdobení zmrzliny</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Výrobky bez přidaného cukru - Dia výrobky</b></p>		



Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<p>dodržuje zásady osobní a provozní hygieny volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> </ul> <p>tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů</li> <li>• připravuje různé druhy ozdob</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- výroba hmot a těst</li> <li>- dohotovení výrobků</li> <li>- balení výrobků</li> <li>- procvičování</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<p>pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> </ul> <p>volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Restaurační moučníky</b></p>		
<p>normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a plevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> </ul> <p>tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- výroba těst, hmot</li> <li>- pečení, vaření, smažení</li> <li>- výroba náplní</li> <li>- výroba plev</li> <li>- výroba studených moučníků</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<p>cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů</li> <li>• připravuje různé druhy ozdob</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• využívá estetických principů při zdobení</li> </ul> <p>připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• uchovává zmrzliny</li> </ul> <p>při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul> <p>sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> </ul> <p>připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje</p>		
<p>Tematický celek - <b>Oplatky</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> </ul> <p>volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- výroba oplatkového těsta</li> <li>- tvarování</li> <li>- úprava, skladování</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>•</li> <li>• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</li> <li>•</li> <li>• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</li> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a plevy</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> <li>• tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</li> <li>•</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů</li> <li>• potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady</li> <li>• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků</li> <li>• sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např.</li> </ul>		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<p>pomocí systému kritických bodů (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky</li> <li>• skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici</li> </ul> <p>volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Souborné práce</b></p>		
<p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> </ul> <p>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> </ul> <p>normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobky z pevných těst</li> <li>- výrobky z pálené hmoty</li> <li>- výrobky z listového těsta</li> <li>- výrobky ze šlehaných hmot</li> <li>- výrobky z jádrových hmot</li> <li>- modelované výrobky</li> <li>- výrobky z medového perníkového těsta</li> <li>- výrobky z kynutého a plundrového těsta</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<p>senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> </ul> <p>upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš</li> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev</li> <li>• připravuje základní druhy náplní dle receptury</li> <li>• připravuje základní druhy plev dle receptury</li> <li>• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy</li> <li>• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury</li> <li>• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot</li> <li>• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot</li> <li>• určuje správný stupeň odležení těst a hmot</li> </ul> <p>tvaryje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení</li> <li>• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení</li> <li>• zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením</li> <li>• volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>• kontroluje průběh pečení</li> <li>• určuje stupeň propečení výrobku</li> <li>• manipuluje s horkými upečenými korpusy</li> <li>• ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>• obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů</li> </ul>		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje různé druhy ozdob</li> <li>potahuje a dohotovuje výrobky</li> <li>využívá estetických principů při zdobení</li> </ul> připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• uchovává zmrzliny</li> <li>• obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin</li> </ul>		

## 6.15 Stroje a zařízení

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

Název předmětu	Stroje a zařízení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Stroje a zařízení zahrnuje učivo technického charakteru, které poskytuje žákům poznatky o funkci, použití a ovládání strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická a technologická příprava</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b>

Název předmětu	Stroje a zařízení
kompetence žáků	<b>Komunikační kompetence:</b>
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>
	<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikační kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Význam a poslání předmětu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe poslání předmětu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroje a zařízení ve výrobě</li> </ul>
<b>Tematický celek - BOZP</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy úrazů, jejich prevence, zásady první pomoci</li> <li>• pracovně právní problematika bezpečnosti práce</li> <li>• bezpečnost technických zařízení</li> <li>• povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele</li> </ul>
<b>Tematický celek - Cukrářský provoz</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů</li> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby</li> <li>• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika pracoviště</li> <li>• osobní a provozní hygiena</li> <li>• obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu</li> </ul>
<b>Tematický celek - Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doprava a skladování surovin</li> <li>• Mechanická dopravní zařízení - vozíky, výtahy, čerpadla, dopravníky</li> </ul>



Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> <li>• popíše mechanizaci ve skladu</li> <li>• ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Váhy</li> <li>• Prosévací stroje</li> </ul>
<b>Tematický celek - Stroje na přípravu těst a hmot</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě</li> <li>• popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozdělení strojů</li> <li>• Hnětací stroje</li> <li>• Šlehací stroje</li> <li>• Mixéry</li> <li>• Mísící, třecí a tabulovací stroje</li> </ul>
<b>Tematický celek - Stroje na zpracování těst a hmot</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek</li> <li>• zná význam dělicích a ztužovacích strojů</li> <li>• uvede využití tvarovacího strunového stroje</li> <li>• vysvětlí funkci stříkacího stroje, jeho využití</li> <li>• popíše funkce rozvalovacího stroje</li> <li>• vyjmenuje plnicí a dávkovací stroje, jejich využití</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dělicí a ztužovací stroje</li> <li>• Tvarovací strunový stroj</li> <li>• Stříkací stroj</li> <li>• Roztírač plátů</li> <li>• Plnění hmot a náplní - dávkovací stroj na šlehané a třené hmoty, pístová plnička náplní</li> <li>• Rozvalovací stroje - základní typ</li> <li>• Tvarovací stoly, linky</li> </ul>
<b>Tematický celek - Stroje a zařízení na zpracování korpusů</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě</li> <li>• vysvětlí funkci stříkacího stroje, jeho využití</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potahovací, máčecí a mazací stroje</li> </ul>

Stroje a zařízení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků</b>		

Stroje a zařízení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky</li> <li>• uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici</li> <li>• popíše potahovací, mazací, rozkrajovače korpusů a balící stroje</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozkrajovač korpusů</li> <li>• Balící stroje</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zařízení pro tepelnou úpravu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• BOZP při obsluze</li> <li>• Varná zařízení - plynová ohřívací stolička, varné kotle</li> <li>• Smažící zařízení</li> <li>• Pece a pečící automaty, součásti a příslušenství pecí</li> <li>• Kynárny</li> </ul>
<b>Tematický celek - Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzlin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení a chlazení v cukrářské výrobě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zařízení pro úpravu vzduchu - klimatizační zařízení</li> <li>• Chlazení a mražení</li> </ul>
<b>Tematický celek - Komplexně mechanizované výrobní linky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá obsluhu strojů a strojního zařízení v celém cukrářském provozu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komplexně mechanizované výrobní linky</li> <li>• Výrobní linky na listové těsto, šlehané hmoty, medové těsto, pevné těsto a jemné kynuté pečivo</li> </ul>

## 6.16 Suroviny

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	1.5	4.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Suroviny
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu Suroviny je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách,

Název předmětu	Suroviny
	pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin. Osvojí si hygienické předpisy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická a technologická příprava</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b>
	<b>Kompetence k řešení problémů:</b>
	<b>Komunikativní kompetence:</b>
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b>
	<b>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků:</b>
	<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>
Způsob hodnocení žáků	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).</p> <p>Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými a ústními.</p>

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
ŠVP výstupy		Učivo

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<b>Tematický celek - Složení a vlastnosti potravin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li> <li>• vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu</li> <li>• vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka</li> <li>• charakterizuje poživatiny, pochutiny, potraviny a uvede příklady</li> <li>• uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastnosti a význam živin, bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitamíny, voda</li> <li>• poživatiny</li> <li>• základní cukrářské suroviny, jejich chemické složení</li> <li>• hodnocení jakosti surovin</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Metabolismus živin, základy výživy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka</li> <li>• uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy</li> <li>• popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy</li> <li>• uvede mechanické a chemické prostředky trávení</li> <li>• objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin</li> <li>• vysvětlí princip přeměny látek a energií</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě</li> <li>• vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> <li>• chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa</li> <li>• pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin</li> <li>• vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku</li> <li>• ví, jak předcházet nakažám a otravám z potravin</li> <li>• uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fyziologie výživy</li> <li>• živiny</li> <li>• výživové hodnoty potravin</li> <li>• zásady správné výživy</li> <li>• druhy výživy</li> <li>• alimentární nákazy</li> <li>• trávicí soustava člověka, trávení a vstřebávání živin</li> <li>• racionální výživa, pyramida výživy, druhy stravy, směry ve výživě</li> <li>• hodnoty potravin – biologická, energetická hodnota</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Cukry a jiná sladidla</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících prostředků</li> <li>• uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CV</li> <li>• zná vlastnosti a využití cukru a jiných sladidel v cukrářské výrobě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika, vlastnosti cukrů</li> <li>• výroba řepného a třtinového cukru</li> <li>• med, vlastnosti, druhy, použití</li> <li>• syntetická sladidla, význam, druhy, použití</li> <li>• alternativy sacharózy</li> <li>• nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících prostředků</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Obiloviny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede využití obilovin v cukrářské výrobě</li> <li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• složení a vlastnosti obilovin</li> <li>• pojem obilnina, obilovina, obilka</li> </ul>	

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
probíhajícím při skladování • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		<ul style="list-style-type: none"> <li>druhy obilovin, význam, použití</li> <li>skladování</li> <li>škůdci, vady obilovin</li> </ul>
<b>Tematický celek - Mlýnské výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná složky mouky – škrob, lepek,</li> <li>uvede chemické složení, vlastnosti a použití</li> <li>uvede druhy mouky a využití v cukrářské výrobě, skladování</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výroba mouky</li> <li>druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam</li> <li>druhy, chemické složení a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu</li> <li>skladování, vady, škůdci</li> </ul>
<b>Tematický celek - Škroby</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede druhy škrobů a jejich využití v cukrářské výrobě</li> <li>uvede vlastnosti škrobů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti škrobu</li> <li>výroba škrobu</li> <li>modifikovaný škrob</li> <li>použití škrobu v cukrářské výrobě</li> <li>škrobový sirup</li> </ul>
<b>Tematický celek - Vejce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná hygienické zásady pro manipulaci, skladování vajec</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>význam a použití vajec v cukrářské výrobě</li> <li>složení vejce, chemické složení, třídění a označování vajec</li> <li>skladování a uchovávání vajec</li> <li>vady vajec</li> <li>vliv vajec na jakost cukrářských výrobků</li> <li>hygiena při manipulaci s vejci</li> <li>hodnocení jakosti surovin</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k učení</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Komunikační kompetence</li> </ul>	

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Mléko, smetana, mléčné výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná mlékárenské úpravy mléka</li> <li>uvede využití mléčných výrobků v CV</li> <li>charakterizuje mléko, mléčné výrobky, smetanu</li> <li>uvede chemické složení, vlastnosti a použití</li> <li>uvede zásady skladování</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>význam mléka, chemické složení, využití mléka v cukrářské výrobě, konzervace</li> <li>ošetření mléka v prvovýrobě a v mlékárně</li> <li>smetana, složení, výroba, využití smetany v cukrářské výrobě, ošetření a skladování</li> <li>máslo, druhy a složení másla, výroba, použití, skladování</li> <li>tvarož, druhy tvarože, výroba, použití, skladování</li> <li>sýry, charakteristika sýrů, rozdělení, použití, skladování</li> <li>hodnocení jakosti surovin</li> </ul>
<b>Tematický celek - Tuky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede rozdělení tuků a olejů</li> <li>zná využití tuků v cukrářské výrobě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>rostlinné tuky, druhy, vlastnosti, výroba, využití</li> <li>živočišné tuky, druhy, vlastnosti, výroba, využití</li> <li>průmyslově vyráběné tuky, margaríny, 100% tuky</li> <li>skladování, vady tuků</li> </ul>
<b>Tematický celek - Ovoce, ovocné výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce</li> <li>rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>význam ovoce ve výživě</li> <li>rozdělení a popis</li> <li>zelenina, vlastnosti</li> <li>výrobky z ovoce</li> </ul>
<b>Učivo</b>		
<b>Tematický celek - Kakao, čokoláda</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí využití kakaa a čokolády v CV</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>zpracování kakaových bobů</li> <li>výroba kakaového prášku, kakaové hmoty, použití</li> <li>skladování</li> <li>výroba čokolády, druhy, použití</li> <li>druhy čokoládových a kakaových polev</li> <li>skladování</li> </ul>

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Tematický celek - <b>Pochutiny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika pochutin                             <ul style="list-style-type: none"> <li>káva</li> <li>čaj</li> <li>koření, rozdělení, vady, skladování</li> <li>ostatní pochutiny, tresti, aromata, ocet, sůl</li> </ul> </li> </ul>	
Tematický celek - <b>Jádroviny, olejnatá semena</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika, druhy, složení, úprava, skladování jádrovin a olejnatých semen</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a životní prostředí		

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 45
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k učení</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Komunikační kompetence</li> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Nápoje</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v sortimentu nápojů</li> <li>uvede využití nápojů v cukrářské výrobě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam tekutin pro člověka</li> <li>rozdělení a popis nealkoholických nápojů</li> <li>rozdělení a popis alkoholických nápojů</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Kypřící prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam kypření</li> <li>vyjmenuje kypřící prostředky a jejich využití, kypřící plyny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>droždí, výroba, vlastnosti, použití</li> <li>chemické kypřící prostředky</li> </ul>	

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 45
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• fyzikální kypření</li> </ul>
<b>Tematický celek - Nové druhy surovin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků</li> <li>• vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu</li> <li>• uvede druhy želírovacích látek a jejich využití</li> <li>• uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě</li> <li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pomocné suroviny</li> <li>• nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků</li> <li>• rychlošlehací přípravky</li> <li>• směsi na výrobu polotovarů</li> <li>• zmrzlinové přípravky</li> <li>• stabilizátory a emulgátory</li> <li>• modifikované škroby</li> <li>• želírovací prostředky</li> <li>• extrudovaná a bezlepková mouka</li> <li>• nová sladidla</li> <li>• potravinová aditiva</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Chemické prostředky v CV, potravinářská barviva</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků, potravinová barviva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam barvení cukrářských výrobků</li> <li>• přírodní barviva, syntetická barviva</li> <li>• hodnocení jakosti surovin</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Obalové materiály</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li> <li>• uvede používané obalové materiály</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• funkce a rozdělení obalů</li> <li>• význam a použití v cukrářské výrobě</li> <li>• nové druhy obalových materiálů</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		



## 6.17 Technologie

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

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Technologie přiblíží žákům hygienické předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin, seznámí žáky s možnými hygienickými a ekologickými riziky potravinářských výrob, zejména cukrářské výroby. Žáci si osvojí konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, při kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Žáci získají znalosti a dovednosti dekorativního umění a estetické cítění potřebné při výrobě cukrářských výrobků. Okruh zahrnuje také učivo technického charakteru, které poskytuje žákům poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická a technologická příprava</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b> <b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> <b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b> <b>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků:</b> <b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>

Název předmětu	Technologie
	<b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b>
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými a ústními.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami</li> <li>• ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin</li> <li>• charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku</li> <li>• je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě</li> <li>• uvede a dodržuje technologické postupy v CV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hygiena a sanitace v cukrářské výrobě</li> <li>• hygiena osobní</li> <li>• hygiena výroby</li> <li>• hygiena skladování surovin, korpusů, výrobků</li> <li>• hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Bezpečnost práce v cukrářské výrobě</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná zásady bezpečnosti práce na dílně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezpečnost při používání strojů a pomůcek</li> <li>• bezpečnostní zásady při přenášení břemen</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Potravinové nákazy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná nebezpečí potravinových nákaz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příčiny potravinových nákaz</li> </ul>	

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ví, jak předcházet nálezům a otravám z potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• salmonelóza</li> <li>• virová onemocnění</li> <li>• vztah těchto nálezů k cukrářské výrobě, k prodeji cukrářských výrobků.</li> </ul>
<b>Tematický celek - Přepočty norem</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná propočty surovinových norem</li> <li>• objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• přepočty receptur cukrářských výrobků</li> <li>• výpočty spotřeby surovin</li> <li>• výpočty přirozených ztrát a úbytků</li> <li>• práce s normou</li> </ul>
<b>Tematický celek - Úprava cukru vařením</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná cukerné vary</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady vaření a tavení cukru</li> <li>• druhy cukerných roztoků, použití</li> <li>• cukerné hmoty</li> <li>• jádrové pasty</li> <li>• vady, jejich příčiny, skladování</li> </ul>
<b>Tematický celek - Polevy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev, uvede jejich význam a použití</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam a charakteristika polev, příprava polev</li> <li>• rozdělení polev, polevy cukrové, tukové, čokoládové, želírující</li> </ul>
<b>Tematický celek - Náplně</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní, uvede jejich význam a použití</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam, rozdělení podle trvanlivosti</li> <li>• trvanlivé náplně</li> <li>• méně trvanlivé náplně</li> <li>• pro rychlou spotřebu</li> <li>• na pečení</li> </ul>
<b>Tematický celek - Tuková těsta a výrobky z tukových těst</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů tukových těst a pevných tukových těst - lineckého těsta a vaflového těsta, listového těsta, medového perníkového těsta, kynutého těsta</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• popis těst, vlastnosti</li> <li>• výběr a úprava surovin</li> <li>• příprava lineckého těsta</li> <li>• příprava vaflového těsta</li> <li>• příprava křehkého těsta</li> <li>• tvarování, pečení tukových těst</li> <li>• výrobky z lineckého, vaflového a křehkého těsta</li> <li>• vady tukových těst a korpusů</li> <li>• výrobky z tukových a PTT</li> </ul>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<b>Tematický celek - Třené linecké těsto, výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postupy výroby pevných tukových těst a třených lineckých těst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti těsta, úprava a příprava surovin před zpracováním</li> <li>tvarování a pečení třeného lineckého těsta</li> <li>vady těst a korpusů, jejich příčiny</li> <li>výrobky z třeného lineckého těsta</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Čajové a pařížské pečivo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta</li> <li>vysvětlí postupy jednotlivých druhů hmot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>popis, vlastnosti, výběr a úprava surovin</li> <li>výroba čajového pečiva a pařížského pečiva</li> <li>příprava těsta, tvarování, pečení</li> <li>dohotovení korpusů</li> <li>pečení cukrářských výrobků</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Pálená hmota</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postup výroby pálené hmoty a dohotovení výrobků z PH</li> <li>vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení pálené hmoty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika pálené hmoty</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>příprava pálené hmoty</li> <li>moučné směsi na přípravu PH</li> <li>tvarování a pečení hmoty</li> <li>vady hmoty a korpusů</li> <li>výrobky z pálené hmoty</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Historie cukrářské výroby</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná historii cukrářské výroby, tradiční výrobky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>úvod do předmětu</li> <li>historie cukrářské výroby</li> <li>tradiční výrobky</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k učení</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> </ul>	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Listové těsto</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí výrobu listového těsta, včetně přípravy jeho jednotlivých částí – tukové kostky a vodového těsta</li> <li>• vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li> <li>• uvede postupy dohotovování výrobků z listového těsta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• složení těsta</li> <li>• výběr a úprava surovin</li> <li>• výroba těsta</li> <li>• chlazená těsta</li> <li>• tvarování a pečení výrobků</li> <li>• vady těsta a výrobků</li> <li>• výrobky z listového těsta</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Medové perníkové těsto, výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí výrobu medového těsta, popíše jednotlivé suroviny charakteristické pro medové perníkové těsto – med, invertní cukr</li> <li>• vysvětlí způsob pečení medových výrobků, změny při pečení</li> <li>• uvede způsoby, postupy, dohotovení perníkových výrobků – glazura, barvení, včetně estetického ztvárnění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastnosti těsta</li> <li>• výběr a úprava surovin</li> <li>• invertní cukr, výroba a vlastnosti</li> <li>• tvarování, pečení, vady perníkového těsta</li> <li>• výrobky z medového perníkového těsta</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Teorie tvoření pěny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li> <li>• vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí</li> <li>• provede technologické výpočty</li> <li>• vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li> <li>• vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby</li> <li>• zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>• objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu,</li> <li>• vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> <li>• zná příčiny ovlivňující šlehatelnost hmoty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení a charakteristika šlehaných hmot</li> <li>• výběr a úprava surovin</li> <li>• lehká šlehaná hmota</li> <li>• nahřívaná šlehaná hmota</li> <li>• tvarování, pečení, vady</li> <li>• výrobky z nahřívané hmoty</li> <li>• šlehané hmoty s použitím rychlošlehačích přípravků a moučných směsí</li> <li>• příprava, tvarování, pečení</li> </ul>	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<b>Tematický celek - Šlehané hmoty, výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná příčiny ovlivňující šlehatelnost hmoty</li> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby</li> <li>zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků</li> <li>změny při pečení pěny</li> </ul>	
<b>Tematický celek - T5ená hmota</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li> <li>vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot</li> <li>uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vady hmot</li> <li>těžká šlehaná hmota</li> <li>charakteristika korpusu</li> <li>příprava hmoty, tvarování, pečení, vady</li> <li>výrobky z těžké šlehané hmoty</li> <li>zvláštní druhy šlehaných hmot</li> <li>příprava, tvarování, pečení, vady</li> <li>výrobky ze zvláštních druhů šlehaných hmot</li> <li>technologie základních druhů cukrářských výrobků</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Jádrová hmota</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby</li> <li>zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>popis a rozdělení hmot</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>příprava jádrových hmot</li> <li>nahřívání, odležení, tvarování</li> <li>pečení hmot</li> <li>vady hmot a výrobků</li> <li>výrobky z jádrových hmot</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Smetanové výrobky, smetanové náplně</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby</li> <li>zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní, uvede jejich význam</li> <li>popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě</li> <li>popíše strojní zařízení na tvarování těst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti hmoty a výrobků</li> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>příprava hmoty, tvarování, pečení</li> <li>vady třených hmot a výrobků</li> <li>použití rychlošlehací pasty a moučných směsí</li> <li>výhody těchto surovin, příprava hmoty, tvarování, pečení</li> <li>výrobky z třených hmot</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>podmínky pro šlehání smetany (předpisy HACCP)</li> </ul>

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy smetanových náplní</li> <li>• smetana ke šlehání - vlastnosti</li> <li>• smetanové náplně nevařené</li> <li>• smetanové náplně vařené</li> <li>• prodlužování trvanlivosti smetanových náplní</li> <li>• vady náplní</li> <li>• racionální výrobky nahrazující smetanu – rostlinná šlehačka</li> <li>• smetanové výrobky</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Ozdoby a příprava hmot</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění</li> <li>• zná význam ozdob</li> <li>• dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné</li> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam</li> <li>• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení ozdob, jejich význam</li> <li>• ozdoby z modelovacích hmot</li> <li>• ozdoby z griliášové hmoty</li> <li>• ozdoby z karamelu</li> <li>• ozdoby z bílkové glazury</li> <li>• ozdoby z máslového krému</li> </ul>

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ozdoby z čokolády</li> <li>• ozdoby z jádrovin</li> <li>• ozdoby z ovoce</li> <li>• speciální ozdoby</li> </ul>
<b>Tematický celek - Speciální výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>• uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění</li> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• popis a rozdělení</li> <li>• výrobky orientálního charakteru, druhy a způsoby výroby</li> <li>• jemné smetanové výrobky, speciální druhy, způsob jejich výroby</li> <li>• ostatní nepečené výrobky, druhy, jejich tvarování</li> </ul>
<b>Tematický celek - Kynuté těsto, výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>• vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika a složení těsta</li> <li>• výběr a úprava surovin</li> <li>• postup přípravy kvásku, zrání</li> <li>• biochemické procesy při kynutí těsta</li> <li>• tvarování, pečení a změny při pečení</li> <li>• výrobky z kynutého těsta</li> <li>• listové kynuté těsto (plundrové)</li> <li>• vlastnosti těsta, suroviny, výroba těsta</li> <li>• výrobky z plundrového těsta</li> </ul>
<b>Tematický celek - Restaurační moučníky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby</li> <li>• provede technologické výpočty</li> <li>• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li> <li>• vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika a rozdělení moučníků</li> <li>• moderní trendy v této oblasti, využití moderní technologie</li> <li>• technologické postupy při výrobě moučníků, výroba restauračních moučníků</li> <li>• suroviny na výrobu</li> <li>• moučníky pečené, smažené, chlazené, zmrazené, speciální</li> <li>• příprava základních druhů cukrářských těst a hmot</li> <li>• dohotovování cukrářských výrobků</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zmrzliny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení v cukrářské výrobě</li> <li>• objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů</li> <li>• vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe</li> <li>• provede technologické výpočty</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• historie zmrzliny</li> <li>• suroviny - jejich výběr, úprava</li> <li>• hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin</li> <li>• způsoby výroby zmrzliny, výroba zmrzlin, stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzlin</li> </ul>



Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě</li> <li>• vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí</li> </ul> <p>Učivo</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vady a jejich příčiny</li> <li>• moderní přípravky na zmrzlinu, jejich výhody a použití</li> <li>• zmrzlinové výrobky</li> <li>• mražené krémy, hluboce zmrazené zmrzliny</li> </ul>
<b>Tematický celek - Oplatky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení</li> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot</li> <li>• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika a rozdělení oplatek</li> <li>• oplatky hnědé, výroba těsta, tvarování, pečení</li> <li>• úprava, skladování</li> <li>• oplatky bílé, výroba, využití, dohotovení</li> </ul>
<b>Tematický celek - Dia výrobky, výrobky pro bezlepkovou dietu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vhodné a nevhodné suroviny, náplně, těsta</li> <li>• syntetická sladidla, označení výrobků</li> <li>• racionalizační přípravky na výrobu</li> <li>• dia výrobky</li> <li>• výběr a úprava surovin</li> <li>• výrobky</li> <li>• symbol pro označení bezlepkových výrobků</li> <li>• výrobky pro žlučnickovou a redukční dietu</li> <li>• výběr surovin, náplní, hmot (těst)</li> <li>• celiakie</li> </ul>
<b>Tematický celek - Hodnocení jakosti cukrářských výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků</li> <li>• charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění</li> <li>• objasní systém kontroly kritických bodů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• nové suroviny a přípravky ve výrobě, jejich využití</li> <li>• způsoby hodnocení jakosti potravin - výrobků</li> <li>• vady cukrářských výrobků</li> <li>• systém kontroly kritických bodů</li> </ul>
<b>Tematický celek - Stárnutí cukrářských výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků</li> <li>• charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení</li> <li>• charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky</li> <li>• popíše způsoby balení a expedice cukrářských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• příčiny stárnutí</li> <li>• způsoby prodlužování trvanlivosti výrobků</li> <li>• uchování, skladování a trvanlivost CV</li> <li>• obalové materiály</li> <li>• zásady prodeje CV</li> </ul>

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků</li> <li>uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici</li> <li>vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků</li> </ul>		
<b>Tematický celek - Racionalizace výroby</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby;</li> <li>zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu</li> <li>zná zásady správné výživy a uvede vhodné suroviny v cukrářské výrobě</li> <li>zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě</li> <li>dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné</li> <li>objasní systém kontroly kritických bodů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě</li> <li>látky zlepšující výživovou hodnotu</li> <li>nové suroviny a technologie v CV</li> <li>pojem a význam RTP</li> <li>přepočty a úprava RTP cukrářské výroby</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zařízení provozoven a hygiena výroby</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná podstatu norem HACCP</li> <li>uvede zásady rozdělení provozovny a uvede její vybavení moderním zařízením</li> <li>zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě</li> <li>vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby</li> <li>vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí</li> <li>vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby</li> <li>charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení</li> <li>uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování CV</li> <li>vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků</li> <li>charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku</li> <li>uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami</li> <li>je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě</li> <li>uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>systém HACCP</li> <li>rozdělení provozoven a jejich vybavení</li> <li>povinnost zaměstnavatele a zaměstnance</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		

<b>Technologie</b>	<b>3. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 60</b>
Informační a komunikační technologie		

## 7 Zajištění výuky

**Popis materiálního zajištění výuky**

**Popis personálního zajištění výuky**

## 8 Charakteristika spolupráce

### 8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

možnost praxe u firem,  
obec/město.

### 8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

#### **Společné akce rodičů a žáků**

konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, mimoškolní akce (výlety, exkurze), ostatní slavnosti, projektové dny, třídní schůzky, vánoční slavnost

#### **Pravidelné školní akce**

den otevřených dveří, divadlo, jarmark, ples, sezónní besídky