

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

---

**Pekař**

*Pekař*

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 .....	10
3	Charakteristika vzdělávacího programu .....	11
3.1	Organizace výuky .....	11
3.2	Výchovné a vzdělávací strategie .....	11
3.3	Začlenění průřezových témat .....	12
3.4	Přípravné kurzy nabízené školou .....	13
3.5	Způsob a kritéria hodnocení žáků .....	13
3.6	Organizace přijímacího řízení .....	13
3.7	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami .....	13
3.8	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných .....	15
4	Učební plán .....	16
4.1	Týdenní dotace - přehled .....	16
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu .....	17
4.2	Celkové dotace - přehled .....	17
4.3	Přehled využití týdnů .....	18
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	19
6	Učební osnovy .....	21
6.1	Český jazyk a literatura 1 .....	21
6.2	Cizí jazyk .....	27
6.3	Občanská nauka .....	34
6.4	Biologie a ekologie .....	46
6.5	Chemie .....	49
6.6	Matematika .....	54
6.7	Český jazyk a literatura 2 .....	60
6.8	Tělesná výchova .....	67
6.9	Informační technologie .....	74
6.10	Daňová evidence .....	80
6.11	Ekonomika .....	82
6.12	Odborný výcvik .....	85
6.13	Stroje a zařízení .....	95
6.14	Suroviny .....	99
6.15	Technologie .....	105

7	Zajištění výuky .....	116
8	Charakteristika spolupráce .....	117
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi .....	117
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery .....	117

# 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:** Pekař

**MOTIVAČNÍ NÁZEV:** Pekař

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 29-53-H Pekař

**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:** Pekař

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 29-53-H Pekař

**PLATNOST OD:** 01.09.2015

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

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:**

Absolvent učebního oboru nachází uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v pekárenském průmyslu, v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem pekařských výrobků.

Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

Absolvent ovládá technologii pekařských výrobků. Vhodně zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady. Připravuje pekařské výrobky, které vhodně a esteticky upravuje, kontroluje jejich kvalitu. Obsluhuje a provádí základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven. Dodržuje hygienické a bezpečnostní požadavky na práci ve stravování. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů.

### 2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

**Popis uplatnění absolventa v praxi:**

Absolvent učebního oboru nachází uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v pekárenském průmyslu, v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem pekařských výrobků.

Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

## 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
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
  - pečovat o své zdraví
  - přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - podporovat hodnoty národní, evropské a svěrové kultury
  - uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život
  - jednat v souladu s trvale udržitelným rozvojem
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - 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
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

#### Odborné kompetence

- Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyť
  - obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení
  - prováděli balení a etiketaci pekařských výrobků
  - prokazovali manuální zručnost při výrobě
  - uplatňovali estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků
  - vedli operativně-technickou evidenci při skladování, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
  - dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci pekárenského provozu nebo pekárny



- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky
- vyráběli, uchovávali, skladovali pekařské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků
  - hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem
  - prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků
  - zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
  - prováděli posouzení zralosti kvasů a těst
  - kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost pekařských výrobků
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
  - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
  - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
  - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
  - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

## 2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Učební obor pekař 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:** Pekař

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 29-53-H Pekař

**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	
Kompetence k učení	<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>
Kompetence k řešení problémů	<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>
Komunikativní kompetence	<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>
Personální a sociální kompetence	<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>
Občanské kompetence a kulturní povědomí	<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 , TEC	CJL1 , CJL2 , CHE , OBN , TEC	CJL1 , CJL2 , CHE , OBN , TEC
Člověk a životní prostředí	BIE , CJL2 , CHE , OBN , TEC , TEV	CJL2 , CHE , OBN , TEC , TEV	CJL2 , CHE , OBN , TEC , TEV
Člověk a svět práce	CJL1 , CJL2 , CHE , MAT , OBN , TEC	CJL1 , CJL2 , EKO , CHE , MAT , OBN , TEC	CJL1 , CJL2 , DAE , EKO , CHE , MAT , OBN , TEC
Informační a komunikační technologie	CJL1 , CHE , INT , MAT , TEC	CJL1 , CHE , INT , MAT , TEC	CJL1 , CHE , INT , MAT , TEC

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

Zkratka	Název předmětu
<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>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:

Plán pedagogické podpory (PLPP) sestavuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem, s učiteli vyučovaných předmětů. Má písemnou podobu. Před jeho zpracováním budou probíhat

rozhovory s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovení např. metod práce s žákem, organizace výuky, hodnocení žáka, pomůcky, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s pedagogy, vedením školy i žákem samotným (v případě nutnosti i s rodiči žáka).

S PLPP je seznámen žák, zákonný zástupce žáka a všichni vyučující. Obsahuje popis obtíží žáka, stanovení cílů podpory a způsobů vyhodnocování naplňování plánu. U PLPP škola vyhodnocuje naplňování cílů jednou za školní pololetí od zahájení poskytování PLPP.

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

Individuální vzdělávací plán (IVP) žáka sestavuje třídní učitel nebo učitele konkrétního vyučovacího předmětu 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>	Český jazyk a literatura 1	1	1	1	<b>3</b>
	Cizí jazyk	2	2	2	<b>6</b>
<b>Společenskovědní 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>	Odborný výcvik	10+5	12.5+5	13+4.5	<b>35.5+14.5</b>
	Stroje a zařízení	1	1	0+1	<b>2+1</b>
	Suroviny	2	2.5	1+1	<b>5.5+1</b>
	Technologie	2	2	2.5	<b>6.5</b>
<b>Celkem hodin</b>		<b>30.5</b>	<b>34</b>	<b>33.5</b>	<b>79+19</b>



## 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	Český jazyk a literatura 1	34	33	30	<b>97</b>
	Cizí jazyk	68	66	60	<b>194</b>
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	34	33	30	<b>97</b>
Přírodovědné vzdělávání	Biologie a ekologie	34			<b>34</b>
	Chemie	17	33	15	<b>65</b>
Matematické vzdělávání	Matematika	34+34	66	30	<b>130+34</b>
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura 2	34	33	0+30	<b>67+30</b>
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	34	33	30	<b>97</b>
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační technologie	34	33	30	<b>97</b>
Ekonomické vzdělávání	Daňová evidence			15+15	<b>15+15</b>
	Ekonomika		33	30	<b>63</b>
Odborné vzdělávání	Odborný výcvik	340+170	412.5+165	390+135	<b>1142.5+470</b>
	Stroje a zařízení	34	33	0+30	<b>67+30</b>
	Suroviny	68	82.5	30+30	<b>180.5+30</b>
	Technologie	68	66	75	<b>209</b>
<b>Celkem hodin</b>		<b>1037</b>	<b>1122</b>	<b>1005</b>	<b>2555+609</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

Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP	
	Min. vyuč. hodin za studium			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	5.5	180.5
			Technologie	6.5	209
			Stroje a zařízení	2	67
			Odborný výcvik	35.5	1142.5
Disponibilní časová dotace	18	576	Suroviny	1	30
			Stroje a zařízení	1	30
			Odborný výcvik	14.5	470
			Matematika	1	34
			Daňová evidence	0.5	15
			Český jazyk a literatura 2	1	30

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	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>3164</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	Český 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	Český 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>Komunikativní 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>

Český jazyk a literatura 1	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<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>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>

Český 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 nepřipravené</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		

Český 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>	

Český 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>	



Český 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		

Český 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>		

Český 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. Přípravuje 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>
<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: 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
<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>	
<p><b>ŠVP výstupy</b></p>		<p><b>Učivo</b></p>
<p>Tematický celek - <b>Řečové dovednosti</b></p>		
<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
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>• 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>círky 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;                      – komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;                      – porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;                      – posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.                      V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:                      – motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;                      – pozitivní postoj k přírodě;                      – motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.                      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 nácvičku:</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                      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.                      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).                      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
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<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>	
Tematický celek - <b>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>	
<b>Tematický celek - 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	
<b>Tematický celek - 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	
<b>Tematický celek - 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>		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele 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 - filmová 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. Stavy 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>
Tematický celek - <b>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	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.
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	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b>

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>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</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>• 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>	
<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>	

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<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> <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>• hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>• základní a aplikační programové vybavení</li> <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>	
<b>Tematický celek - Internet – vyhledávání a zpracovávání informací</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích 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>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> </ul>	

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	<ul style="list-style-type: none"> <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>• 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>	
<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</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
<p>úkolů</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Komunikativní 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>• 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>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> </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> </ul>	

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<ul style="list-style-type: none"> <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>• automatický formát</li> <li>• podmíněný formát</li> <li>• řazení tabulek</li> <li>• grafy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Internet + zpracování informací z internetu</b>		
<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
<p><b>Výchovné a vzdělávací strategie</b></p>	<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>
<p>Tematický celek - <b>Finanční vzdělávání</b></p>		
<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>	
<p><b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b></p>		
<p>Člověk a svět práce</p>		

## 6.12 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	
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba o 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 pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt:</b>
	<b>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků:</b>
	<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>
	<b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</b>
<b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b>	

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
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>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</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</b>		
-dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence -při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy -uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		- osobní a provozní hygiena - zásady bezpečnosti práce - pracoviště pekařské provozovny - zásady první pomoci
<b>Tematický celek - Pekárenský provoz</b>		
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé provozny a typy pekáren - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně		- charakteristika pracoviště - rozdělení provozu - organizace OV - princip jednotlivých strojů a zařízení - dopravní cesty
<b>Tematický celek - Příprava surovin</b>		
- normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptury a rozvrhne si časově		- normování surovin - výběr a příprava surovin

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<p>posloupnost jednotlivých činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností</li> <li>- zhodnotí organolepticky kvalitu surovin</li> <li>- upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování;</li> <li>- prosévá mouku a obsluhuje různé typy zařízení na prosévání mouky</li> <li>- obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů</li> <li>- obsluhuje zařízení pro navažování, dávkování a přípravu sypkých surovin a roztoků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vážení a úprava surovin</li> <li>- měření a směšování tekutých surovin</li> <li>- hospodárné využití surovin</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Kvasný proces a výroba pšeničného těsta</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-vybere suroviny pro daný druh výrobku na základě jejich vlastností</li> <li>-připraví těsto dle receptury</li> <li>-určí správný stupeň vymísení těsta</li> <li>-nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků</li> <li>-popíše technologický postup výroby kvasu</li> <li>-obsluhuje běžné stroje a zařízení na mísení a hnětení těst a hmot a manipulaci s nimi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba rohlíků</li> <li>- příprava kvasného základu</li> <li>- příprava surovin</li> <li>- výpočty na požadované množství dle receptur</li> <li>- ruční a strojové šlehání kvasných stupňů</li> <li>- přímé a nepřímé vedení těsta</li> <li>- zrání těsta a určení vyzrálosti těsta</li> <li>- ztužování těst a klonů</li> <li>- zásady hygieny při zpracování těst</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Dělení a tvarování těsta</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-definovat význam dělení těst při výrobě</li> <li>-znát základy ručního dělení, skulování těst a ztužování</li> <li>-popsat způsoby periodického i kontinuálního dělení těst</li> <li>-znát stroje a zařízení na dělení a tvarování těst</li> <li>- tvaruje ručně i za pomoci jednoduchých pomůcek všechny druhy běžného i jemného pečiva, včetně pečiva z listových a plundrových těst</li> <li>-ručně plní a zdobí polotovary a výrobky</li> <li>- odsazuje výrobky na plechy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ruční zpracování těsta hmot</li> <li>- stroje a zařízení na dělení a tvarování těsta</li> <li>- příprava základních druhů náplní</li> <li>- ruční a strojní plnění</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Příprava na pečení a vlastní pečení výrobků</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pec na sázení a dostrojení pečiva</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava výrobků před pečením</li> </ul>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<p>před pečením</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sází výrobky do pecí pomocí sázecí lopaty nebo sázecího rámu, případně osazovacího pásu</li> <li>- tepelně upravuje vhodným způsobem pekařské výrobky</li> <li>- využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení</li> <li>- pozná stupeň propečení výrobků</li> <li>- rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- průběžné pece</li> <li>- sázení a zapařování, vliv páry na jakost výrobku</li> <li>- pečení výrobků</li> <li>- chlazení a mražení výrobků</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Odbytové činnosti</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady</li> <li>- obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků</li> <li>- obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou</li> <li>- obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzování kvality výrobků</li> <li>- etiketování výrobků</li> <li>- expedice výrobků</li> <li>- hygiena prodeje</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> </ul>	



Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>BOZP</b>		
<p>-dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <p>-při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <p>-uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</p> <p>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</p> <p>-uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p>	<p>-osobní a provozní hygiena</p> <p>- zásady bezpečnosti práce</p> <p>- pracoviště pekařské provozovny</p> <p>- zásady první pomoc</p>	
Tematický celek - <b>Výroba chleba, žitná a žitnopšeničná těsta</b>		
<p>-normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptury a rozvrhne si časově posloupnost jednotlivých činností</p> <p>-rozpoznává základní vady výrobků a umí předcházet jejich vzniku změnou technologických postupů</p> <p>-připraví těsto dle receptury</p> <p>- uvede teplotu těsta</p> <p>-popíše zařízení k hnětení těsta</p> <p>- uvede technologický postup výroby žitného kvasu</p> <p>- popíše třístupňové vedení kvasů;</p> <p>- charakterizuje kvas I., II. a III. stupně</p> <p>- vysvětlí, jak se dělí kvas</p> <p>- popíše zkrácené vedení kvasů</p> <p>-rozliší a připraví jednotlivé formy zákvasku</p> <p>-popíše výrobu žitných a žitnopšeničných výrobků</p> <p>-uvede specifické vlastnosti a odlišnosti žitných a pšeničných těst</p> <p>-provádí narážení chleba</p>	<p>- technologické výpočty</p> <p>- příprava kvasných základů a vedení kvasů</p> <p>- obsluha strojů a zařízení pro výrobu kvasů a těst</p>	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<b>Tematický celek - Kynutí, dělení, tvarování a vložení chlebových těst</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede používané kynárny a popíše parametry vzduchu v kynárně</li> <li>- uvede dobu zrání chleba v závislosti na hmotnosti</li> <li>- vysvětlí význam vložení chleba a popíše ruční a strojní vložení</li> <li>- popíše ruční a strojní dělení a tvarování</li> <li>- popíše zařízení pro dělení a tvarování těst</li> <li>- nastaví parametry kynárny, připraví výrobky na kynutí, sleduje změny probíhající při kynutí a je schopen správně posoudit stupeň nakynutí výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- faktory kynutí a kvasných procesů</li> <li>- určení stupně kynutí</li> <li>- kynárny</li> <li>- ruční i strojní dělení a tvarování těst</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Pečení chleba</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede postup při pečení chleba</li> <li>- popíše změny teplot v peci v jednotlivých fázích pečení</li> <li>- objasní procesy probíhající při pečení chleba</li> <li>- vysvětlí význam zapařování</li> <li>- popíše dobu pečení v závislosti na hmotnost, použitých moukách, tvaru chleba, pečení ve formách</li> <li>- vysvětlí průběh změn teploty jednotlivých vrstev chleba během pečení</li> <li>- uvede pece používané k výrobě chleba</li> <li>- popíše jednotlivé druhy pecí, vysvětlí jejich výhody a nevýhody</li> <li>- rozumí technologickým výpočtům, vypočítá ztráty, výtěžnost a kapacitu pece</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava a nastavení pece</li> <li>- kontrola pečení</li> <li>- typy pecí</li> <li>- ztráty pečení</li> <li>- výpočty ztrát pečením</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Zpracování ostatních hmot</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje suroviny pro výrobu</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy těst a uvede výrobky</li> <li>- popíše způsoby kypření, tvarování a pečení</li> <li>- připraví vhodnou náplň a polevu pro určitý výrobek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba třených a šlehaných hmot</li> <li>- tvarování třených a šlehaných hmot</li> <li>- pečení třených a šlehaných hmot</li> <li>- plnění třených a šlehaných hmot</li> <li>- dohotovení třených a šlehaných hmot</li> </ul>	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
<b>Tematický celek - Stroje zařízení v pekárně, jeho údržba a seřízení</b>		
- provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách - orientuje se v seřizování pekařských strojů a zařízení		- míchací, dělicí a tvarovací zařízení - dopravní cesty v pekárnách - balicí stroje - čištění strojů a pomůcek - seřizování pekařských strojů a zařízení
<b>Tematický celek - Odbytové činnosti</b>		
- kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady - obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků - obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou - obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků		- posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketování výrobků - expedice výrobků - hygiena prodeje
<b>Tematický celek - Vedení předepsané evidence</b>		
- vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) a pravidel správné výrobní a hygienické praxe		- evidence při výrobě - evidence při skladování - evidence při expedici - evidence kritických bodů
<b>Tematický celek - Sanitace pekárenského provozu</b>		
- provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek, apod., pomocí čistících prostředků a sanitární techniky - obsluhuje čistící stroje a myčky přepravek		- sanitace v pekárnách - čistící a dezinfekční prostředky - ochranné pomůcky - bezpečnost práce při sanitaci

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 pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> </ul>	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</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</b>		
<p>-dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <p>-při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <p>-uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</p> <p>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</p> <p>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p>	<p>- osobní a provozní hygiena</p> <p>- zásady bezpečnosti práce</p> <p>- pracoviště pekařské provozovny</p> <p>- zásady první pomoci</p>	
<b>Tematický celek - Jemné pečivo</b>		
<p>- vyjmenuje vánočkové a koláčové pečivo;</p> <p>- popíše suroviny pro výrobu jemného pečiva a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků</p> <p>- používá technologický postup výroby vánočkového, koláčového a ostatního jemného pečiva</p> <p>- vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování a dohotovení</p> <p>- vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků</p> <p>- objasní podmínky kynutí</p> <p>- popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev vysvětlí jejich význam;</p> <p>- vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou</p>	<p>- druhy jemného pečiva</p> <p>- suroviny</p> <p>- výpočty podle receptur a požadovaného množství</p> <p>- kontrola kvasných stupňů</p> <p>- příprava základních náplní</p> <p>- stroje a zařízení pro výrobu jemného pečiva</p> <p>- pečení a smažení</p>	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy a jejich dokynutí</li> <li>- vyjmenuje druhy pecí pro pečení jemného pečiva a určí správný typ pece pro konkrétní výrobu</li> <li>- používá způsoby balení a skladování jemného pečiva</li> </ul>		
<b>Tematický celek - Listové a plundrové výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdíl mezi listovým a plundrovým těstem</li> <li>- uvede význam a vlastnosti surovin</li> <li>- charakterizuje způsoby kypření</li> <li>- vysvětlí význam rozvalování těsta, popíše rozvalovací stroj</li> <li>- uvede způsoby tvarování a plnění výrobků z listových a plundrových těst</li> <li>- vyjmenuje vhodné náplně pro sladké i slané výrobky</li> <li>- uvede význam a způsoby mašlování</li> <li>- připraví vhodnou náplň pro určitý výrobek</li> <li>- popíše pečení listových a plundrových výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-druhy výrobků</li> <li>- suroviny pro výrobu</li> <li>- výpočet surovin pro požadované množství</li> <li>- tvarování a plnění výrobků</li> <li>- pečení</li> <li>- uchování listových a plundrových výrobků</li> </ul>
<b>Tematický celek - Speciální pečivo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy speciálních výrobků</li> <li>- vysvětlí technologické postupy přípravy</li> <li>- charakterizuje výrobní postupy perníkových těst</li> <li>-charakterizuje bezlepkové výrobky i jejich nezbytné zastoupení ve výživě celiaka</li> <li>-vyjmenuje suroviny pro výrobu speciálních druhů pečiva celozrnného, sójového, bezlepkového</li> <li>-popíše význam celozrnných druhů ve výživě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba sucharů a perníků</li> <li>- výroba strouhanky</li> <li>- výroba celozrnných výrobků</li> <li>- výroba sójových výrobků</li> <li>- výroba bezlepkového pečiva</li> <li>- výroba polotovarů zelňák</li> </ul>
<b>Tematický celek - Dělení, tvarování a plnění těsta</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek různé tvary běžného, jemného a</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ruční zpracování těst a hmot</li> <li>- ruční plnění a zdobení výrobků</li> </ul>

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
speciálního pečiva -ručně plní a zdobí polotovary a výrobky -využívá estetické principy při dohotovení a zdobení výrobků - odsazuje výrobky na plech		- stroje a zařízení na dělení a tvarování těsta - příprava základních druhů náplní
<b>Tematický celek - Stroje a zařízení v pekárně, jejich běžná údržba a seřizování</b>		
- provádí běžnou údržbu a seřizuje pekařské stroje a zařízení používaná v pekárnách -orientuje se v seřizování pekařských strojů a zařízení		- míchací, dělicí a tvarovací zařízení - dopravní cesty v pekárnách - balicí stroje - čištění strojů a pomůcek - základy seřizování pekařských strojů a zařízení
<b>Tematický celek - Odbytové činnosti</b>		
- kontroluje finální výrobky, odstraňuje jejich vady - obsluhuje zařízení na počítání pekařských výrobků - obsluhuje běžnou balicí linku, včetně etiketace výrobků, pracuje s balicí technikou - obsluhuje mechanizační zařízení na expediční práce a mobilní transportní prostředky na přepravu pekařských výrobků		-posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketování výrobků - hygiena prodeje
<b>Tematický celek - Vedení předepsané evidence</b>		
-vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) a pravidel správné výrobní a hygienické praxe		- evidence při výrobě - evidence při skladování - evidence při expedici - evidence kritických bodů
<b>Tematický celek - Sanitace pekárenského provozu</b>		
- provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek, apod., pomocí čistících prostředků a sanitární techniky - obsluhuje čistící stroje a myčky přepravek		- sanitace v pekárnách - čistící a dezinfekční prostředky - ochranné pomůcky - bezpečnost práce při sanitaci

## 6.13 Stroje a zařízení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	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, 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>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>

Stroje a zařízení	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>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>BOZP v pekárenském provozu</b>		

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<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>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti;</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• požární prevence</li> <li>• pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>• bezpečnost technických zařízení</li> <li>• druhy úrazů, jejich prevence, zásady první pomoci</li> <li>• povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Pekárenský provoz</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé provozy a typy pekáren;</li> <li>• provádí čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod., pomocí čisticích prostředků a sanitární techniky;</li> <li>• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání</li> <li>• varianty a odlišnosti různých provozů pekáren</li> <li>• sanitace pekárenského provozu</li> <li>• zásady osobní a provozní hygieny v potravinářství</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Stroje a zařízení ve skladech</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základní stroje a zařízení</li> <li>• vysvětlí změny probíhající při skladová a zrání mouky, uvede zásady skladování, a vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám i u ostatních surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• sklady, stroje a zařízení pro skladování surovin</li> <li>• denní zásobníky mouky</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Dopravní zařízení</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základní stroje a zařízení</li> <li>• vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy</li> <li>• objasní požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• mechanizované dopravníky</li> <li>• pneumatická doprava</li> <li>• zdroje tlakového vzduchu</li> <li>• zařízení na manipulaci surovin</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Váhy a dávkovací zařízení</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá váhy</li> <li>• vysvětlí různé způsoby prosévání mouky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vážící zařízení</li> <li>• druhy vah</li> <li>• charakteristika jednotlivých druhů vah</li> <li>• prosévací stroje</li> <li>• dávkovací zařízení</li> </ul>

Stroje a zařízení	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> </ul>	



Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	<ul style="list-style-type: none"> <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 - Stroje a zařízení pro přípravu těst</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základní stroje a zařízení</li> <li>• popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby</li> <li>• popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zařízení k výrobě kvasů</li> <li>• periodické mísící a šlehací stroje</li> <li>• kontinuální výrobníky těst</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Doplnkové stroje a zařízení na přípravu těst</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základní stroje a zařízení</li> <li>• popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• překlápěcí stroje</li> <li>• zrací koše</li> <li>• tužící koše</li> <li>• směšovací nádrže</li> <li>• dělicí stroje</li> <li>• tužící stroje</li> <li>• periodické dělicí a tužící stroje</li> <li>• kontinuální dělicí a tužící stroje</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Stroje na zpracování těst</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základní stroje a zařízení</li> <li>• popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na zpracování těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dělicí stroje</li> <li>• tužící stroje</li> <li>• periodické dělicí a tužící stroje</li> <li>• kontinuální dělicí a tužící stroje</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Zařízení na dokynutí těst a výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základní stroje a zařízení</li> <li>• popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• boxové kynárny</li> <li>• průběžné kynárny</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Pekařské pece</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pec na sázení a dostrojení pečiva před pečením</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci</li> <li>• využívá ve výrobě předepsanou technologii pečení a kontroluje průběh pečení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pekařské pece periodické a kontinuální</li> <li>• palivo pekařských pecí</li> <li>• doplňkové zařízení pecí</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Extrudéry</b>		

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby extrudovaných výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>extruze, využití extruze v potravinářském průmyslu</li> <li>výroba křupek</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>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Zařízení na výrobu těstovin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní stroje a zařízení</li> <li>popíše funkci strojního zařízení na výrobu těstovin, včetně tvarovacích linek</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>strojní zařízení na výrobu těstovin</li> <li>linky na výrobu těstovin</li> </ul>
<b>Tematický celek - Zařízení na chlazení a zmrazování výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní stroje a zařízení</li> <li>vysvětlí funkci zařízení pro úpravu vzduchu, ochlazování a zmrazování výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>princip činnosti chladících zařízení</li> <li>rozdělení chladících zařízení</li> <li>chlazení pečiva v pekárnách</li> <li>zmrazování pečiva v pekárnách</li> </ul>
<b>Tematický celek - Komplexně mechanizované výrobní linky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní stroje a zařízení</li> <li>popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek</li> <li>popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>linky na výrobu chleba</li> <li>linky na výrobu běžného pečiva</li> <li>linky na výrobu jemného pečiva</li> </ul>
<b>Tematický celek - Expedice</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pravidla uchovávání, skladování, balení a expedice výrobků a význam označování;</li> <li>rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků a uvede metody zamezující stárnutí výrobků;</li> <li>popíše zařízení na počítání výrobků a ostatní mechanizační zařízení na expediční práce;</li> <li>vysvětlí systém označování potravin – datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem);</li> <li>uvede požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků</li> <li>stárnutí pekařských výrobků</li> <li>počítače výrobků, krájecí stroje</li> <li>balení výrobků a balicí stroje</li> <li>etiketace výrobků</li> <li>expedice výrobků, mechanizační zařízení</li> <li>zásady prodeje pekařských výrobků</li> </ul>

Stroje a zařízení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, popíše systémy balení, běžnou balicí techniku, rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení;</li> <li>• vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků</li> <li>• vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků</li> </ul>		

## 6.14 Suroviny

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2.5	2	6.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Suroviny
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu Suroviny je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, 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	<b>Kompetence k učení:</b> <b>Kompetence k řešení problémů:</b> <b>Komunikační kompetence:</b>

Název předmětu	Suroviny
kompetence žáků	

Suroviny	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 - Poživatiny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje pojmy: poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady</li> <li>• vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• poživatiny, potraviny, pochutiny</li> <li>• jakost potravin, metody zjišťování jakosti</li> <li>• hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li> <li>• skladování a konzervace potravin</li> </ul>
<b>Tematický celek - Složení potravin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje pojmy: poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady</li> <li>• vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka</li> <li>• uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy a směry ve výživě</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• bílkoviny, tuky, cukry</li> <li>• ochranné látky, vitamíny, minerální látky, voda, vláknina</li> </ul>
<b>Tematický celek - Metabolismus živin</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin</li> <li>• popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy</li> <li>• uvede mechanické a chemické prostředky trávení</li> <li>• vysvětlí princip přeměny látek a energií</li> <li>• vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka</li> <li>• uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy a směry ve výživě</li> <li>• vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> <li>• chápe význam výživy při léčbě některých chorob</li> <li>• pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin</li> <li>• vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u pekařských výrobků</li> <li>• ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky nezbytné pro výživu organismu</li> <li>• trávicí soustava, fyziologie trávení, jednotlivé fáze a význam metabolismu živin</li> <li>• živiny, zásady správné výživy</li> </ul>
<b>Tematický celek - Obiloviny</b>		

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>chemické složení a vlastnosti obilovin</li> <li>druhy obilovin, význam a využití</li> <li>škůdci, vady a choroby obilovin</li> <li>cizorodé látky obilovin</li> <li>skladování obilovin</li> </ul>
<b>Tematický celek - Mlýnské výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní pekařské suroviny</li> <li>vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu</li> <li>vysvětlí různé způsoby prosévání mouky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výroba mouky</li> <li>druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam</li> <li>chemické složení, druhy a vlastnosti mouky</li> <li>vady a škůdci mouky</li> <li>skladování mouky</li> <li>záruční lhůty mouk</li> </ul>
<b>Tematický celek - Škroby</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu</li> <li>zná základní pekařské suroviny</li> <li>vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti jednotlivých druhů škrobů</li> <li>význam jednotlivých druhů škrobů</li> </ul>
<b>Tematický celek - Luštěniny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje pojmy: potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady</li> <li>vysvětlí způsoby hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu</li> <li>zná základní potraviny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti luštěnin</li> <li>chemické složení luštěnin</li> <li>význam a použití luštěnin v pekařské výrobě</li> </ul>
<b>Tematický celek - Mléko a mléčné výrobky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje pojmy: potraviny, pochutiny, nápoje a uvede příklady</li> <li>zná základní potraviny</li> <li>zná základní pekařské suroviny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>chemické složení a význam mléka pro výživu</li> <li>ošetřování, úprava a skladování mléka</li> <li>využití mléka v pekařské výrobě</li> <li>výroba mléčných výrobků používaných v pekařské výrobě</li> <li>vlastnosti a použití mléčných výrobků v pekařské výrobě</li> <li>vliv mléčných výrobků na jakost pekařských výrobků</li> </ul>

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
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> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
Tematický celek - <b>Tuky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná tuky</li> <li>prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>druhy, vlastnosti, výroba a využití rostlinných tuků</li> <li>druhy, vlastnosti a výroba živočišných tuků</li> <li>průmyslově vyráběné tuky a emulgátory</li> <li>vliv tuků na technologické procesy a jakost pekařských výrobků</li> <li>vady tuků</li> <li>skladování tuků</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam a použití vajec v pekařské výrobě</li> <li>chemické složení, třídění a označování vajec</li> <li>skladování a uchovávání vajec</li> <li>vady vajec</li> <li>vliv vajec na jakost pekařských výrobků</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>přírodní sladidla, chemické složení, vlastnosti a rozdělení</li> <li>výroba cukru</li> <li>vliv cukru na jakost pekařských výrobků</li> <li>umělá sladidla, jejich význam, druhy a použití v pekařské výrobě</li> <li>skladování sladidel</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam a druhy soli</li> <li>způsoby získávání soli</li> <li>skladování soli</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam vody a požadavky na kvalitu pitné vody</li> <li>použití vody v potravinářském průmyslu</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků</li> <li>fyzikální kypření těst</li> <li>přírodní kypřící prostředky (droždí)</li> <li>chemické kypřící prostředky</li> <li>skladování kypřících prostředků</li> </ul>	
Tematický celek - <b>Vejce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná vejce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam a použití vajec v pekařské výrobě</li> </ul>	

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• chemické složení, třídění a označování vajec</li> <li>• skladování a uchování vajec</li> <li>• vady vajec</li> <li>• vliv vajec na jakost pekařských výrobků</li> </ul>
Tematický celek - <b>Sladidla</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná sladidla</li> <li>• prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• přírodní sladidla, chemické složení, vlastnosti a rozdělení</li> <li>• výroba cukru</li> <li>• vliv cukru na jakost pekařských výrobků</li> <li>• umělá sladidla, jejich význam, druhy a použití v pekařské výrobě</li> <li>• skladování sladidel</li> </ul>
Tematický celek - <b>Sůl</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná sůl</li> <li>• prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam a druhy soli</li> <li>• způsoby získávání soli</li> <li>• skladování soli</li> </ul>
Tematický celek - <b>Voda</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná vodu</li> <li>• prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam vody a požadavky na kvalitu pitné vody</li> <li>• použití vody v potravinářském průmyslu</li> </ul>
Tematický celek - <b>Kypřící prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná kypřící prostředky</li> <li>• prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků</li> <li>• fyzikální kypření těst</li> <li>• přírodní kypřící prostředky (droždí)</li> <li>• chemické kypřící prostředky</li> <li>• skladování kypřících prostředků</li> </ul>
Tematický celek - <b>Čaj, káva, kakao</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná čaj, kávu a kakao</li> <li>• prokáže znalosti o složení a vlastnostech surovin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• čaj</li> <li>• káva</li> <li>• kakao</li> </ul>

Suroviny	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> </ul>	

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Ovoce a výrobky z ovoce</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná ovoce a výrobky z ovoce</li> <li>prokáže znalosti o složení, vlastnostech a využití surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika, rozdělení a druhy ovoce</li> <li>chemické složení ovoce</li> <li>skladování ovoce</li> <li>způsoby konzervace ovoce</li> <li>význam ovoce a výrobků z ovoce ve výživě, jejich využití v pekárenské výrobě</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>druhy, složení a význam jádrovin a olejnatých semen</li> <li>použití jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě</li> <li>skladování jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě</li> <li>kmín, vanilka, skořice, koření v pekařské výrobě</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zlepšující přípravky</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>celozrnné směsi</li> <li>kukuřičné, sójové a jiné směsi racionální výživy</li> <li>sypké náplně do pečiva</li> <li>směsi na výrobu jemného pečiva</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Nápoje</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná nápoje</li> <li>prokáže znalosti o složení, vlastnostech a využití surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nápoje, význam</li> <li>nealkoholické nápoje</li> <li>alkoholické nápoje</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Posypové prostředky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná posypové prostředky</li> <li>prokáže znalosti o složení, vlastnostech a využití surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>druhy, složení a význam jádrovin a olejnatých semen</li> <li>použití jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě</li> <li>skladování jádrovin a olejnatých semen v pekařské výrobě</li> <li>kmín, vanilka, skořice, koření v pekařské výrobě</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Zlepšující přípravky</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná zlepšující přípravky</li> <li>prokáže znalosti o složení, vlastnostech a využití surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zlepšující přípravky</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Nové suroviny</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná nové suroviny</li> <li>prokáže znalosti o složení, vlastnostech a využití surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>celozrnné směsi</li> <li>kukuřičné, sójové a jiné směsi racionální výživy</li> <li>sypké náplně do pečiva</li> <li>směsi na výrobu jemného pečiva</li> </ul>	



## 6.15 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2.5	6.5
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 citění 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>

Název předmětu	Technologie
	<b>Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt:</b>
	<b>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků:</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	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>• Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských 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 - Úvod do pekárenské výroby, hygiena a sanitace v PV</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen s platnými právními předpisy a technologickými a technickými normami v potravinářství, zejména v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků</li> <li>• popíše vývoj pekárenské výroby a uvede moderní trendy, včetně nových surovin a zlepšujících přípravků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• historie pekárenské výroby</li> <li>• význam pekárenského průmyslu</li> <li>• právní předpisy v potravinářství</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku</li> <li>• uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin</li> <li>• alimentární nákazy</li> <li>• právní předpisy v potravinářství</li> </ul>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, jak předcházet nákazám a otravám z potravin</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Kvasné procesy</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby</li> <li>vysvětlí podstatu výroby kynutých těst</li> <li>definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby</li> <li>popíše technologické postupy výroby kvasů, běžných kynutých těst a náplní</li> <li>podle hmotnosti výrobku, uvede způsoby výpočtu navážek těst na dělení</li> <li>vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků</li> <li>popíše stupeň nakynutí</li> <li>popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>výroba kynutých pšeničných těst</li> <li>výroba kynutých těst – klasická i moderní technologie</li> <li>kvasné procesy v pekařské výrobě včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>mikroorganismy užitečné a škodlivé v pekárenské výrobě</li> <li>ethanolové a mléčné kvašení</li> <li>kvasinky, enzymy</li> </ul>	
<p>Tematický celek - <b>Výroba pšeničného těsta</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> <li>vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby</li> <li>vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků, popíše stupeň nakynutí</li> <li>popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí;</li> <li>osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>charakterizuje běžné pekařské výrobky</li> <li>vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika pšeničného těsta</li> <li>vedení těst</li> <li>základní suroviny a jejich úprava</li> <li>příprava kvásku, mísení těsta</li> </ul>	
<p>Tematický celek - <b>Zpracování pšeničného kynutého těsta</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>charakterizuje pekařské výrobky z listového, plundrového, perníkového, třeného, lineckého těsta, šlehaných a křehkých hmot atd.</li> <li>vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> <li>popíše způsoby úpravy surovin pro pekařskou výrobu, na příkladu vysvětlí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>fáze zpracování pšeničného kynutého těsta – dělení, tvarování, kynutí, pečení</li> <li>změny při pečení v těstě</li> <li>podmínky kynutí, kynárny, pece, děličky těsta</li> <li>zrání těst, kynutí výrobků – zásady kynutí, teplota, vlhkost, doba kynutí</li> </ul>	

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
způsoby navažování, dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí různé způsoby prosévání mouky</li> </ul>		
Tematický celek - <b>Příprava před pečením, pečení</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy</li> <li>• uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků</li> <li>• mašlování, posypy, krájení</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vložení těst – význam</li> <li>• strojení nakynutých výrobků</li> <li>• posypy</li> <li>• náhražky vajec na mašlování</li> <li>• průběh dokynutí těstových kusů</li> <li>• technologické výpočty</li> <li>• úprava výrobků před tepelnou úpravou</li> </ul>
Tematický celek - <b>Výroba běžného pečiva</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy pekařských výrobků</li> <li>• ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání a vypékání všech druhů pečiva i chleba, pečení chleba s předpékáním</li> <li>• uvede teploty pečení konkrétního výrobku, vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků</li> <li>• vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí, popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci</li> <li>• určí správný typ pece pro konkrétní výrobu</li> <li>• charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků</li> <li>• provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků</li> <li>• vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> <li>• popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev a vysvětlí jejich význam</li> <li>• normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> <li>• popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků</li> <li>• popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek</li> <li>• vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného a jemného pečiva</li> <li>• dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní případ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba běžného pečiva - rohlíků, housek, vek...</li> <li>• základní suroviny a příprava těst</li> <li>• způsoby dělení, tvarování, kynárna, pečení</li> <li>• změny při pečení</li> <li>• typy pecí, pečení v páře</li> <li>• přehled druhů těst a výrobků</li> <li>• výroba kynutých pšeničných těst, výroba běžných druhů těst a hmot</li> <li>• ruční a strojové dělení, tvarování, plnění</li> <li>• odsazování výrobků na plechy</li> <li>• výtěžnost hotových výrobků</li> <li>• hodnocení jakosti</li> <li>• změny při tepelné úpravě těst a hmot</li> <li>• způsoby tepelné úpravy – pečení, smažení, restování</li> <li>• pečení běžného pečiva</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		

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> <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>• Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> </ul>	
<b>ŠVP výstupy</b>		<b>Učivo</b>
<b>Tematický celek - Chleba, základní suroviny, jejich úprava</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• normuje a upravuje potřebné suroviny, pracuje podle receptur</li> <li>• uvede chemické složení a vlastnosti, použití surovin a pomocných látek v pekařské</li> <li>• výrobě</li> <li>• vysvětlí změny, probíhající při skladování a zrání mouky, uvede zásady skladování</li> <li>• vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám i u ostatních surovin</li> <li>• popíše způsoby úpravy surovin pro pekařskou výrobu, na příkladu vysvětlí způsoby navažování, dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků</li> <li>• vysvětlí různé způsoby prosévání mouky</li> <li>• normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba kynutých žitných a žitnopšeničných těst — klasická i moderní technologie</li> <li>• kvasné procesy v pekařské výrobě včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>• základní suroviny na výrobu chleba, jejich úprava</li> <li>• vlastnosti žitné mouky, žitného těsta</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Výroba kvasů</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>• popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby</li> <li>• vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kvas a jeho příprava, základní suroviny</li> <li>• vedení kvasu</li> <li>• charakteristiky kvasu v daných stupních</li> <li>• mikroorganismy v kvasu</li> <li>• uchování kvasu</li> </ul>	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše technologické postupy výroby kvasů, běžných kynutých těst a náplní podle hmotnosti výrobku, uvede způsoby výpočtu navážek těst na dělení</li> <li>• vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků; popíše stupeň nakynutí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• použití kvasu</li> <li>• vlastnosti zralého kvasu</li> </ul>
<b>Tematický celek - Výroba a zrání žitného těsta</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>• normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> <li>• vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě a charakterizuje faktory ovlivňující</li> <li>• kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba žitného, žitnopšeničného, pšeničnožitného těsta</li> <li>• použití základních surovin</li> <li>• druhy a typy chleba</li> <li>• kvasové a kváskové chleby</li> </ul>
<b>Tematický celek - Dělení a tvarování chlebových těst, kynutí, značení chleba, expedice, speciální druhy chleba</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí změny při zrání těst a kynutí výrobků; popíše stupeň nakynutí</li> <li>• popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí</li> <li>• osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>• popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách, rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje chleba i pečivo včetně moderních tvarovacích strojů a linek na listová a plundrová těsta</li> <li>• vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou</li> <li>• vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy</li> <li>• uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků</li> <li>• vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy pekařských výrobků</li> <li>• ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání a vypékání všech druhů pečiva i chleba, pečení chleba s předpékáním</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• dělení chlebových těst, ruční, strojové – děličky na chleba</li> <li>• tvarování chlebových těst, ošatky, ráfky</li> <li>• průběh kynutí chlebových těst, parametry v kynárně, kynárny</li> <li>• vložení chlebových těst před pečením, jeho význam</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede teploty pečení konkrétního výrobku</li> <li>• vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků</li> <li>• vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí</li> <li>• popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci</li> <li>• určí správný typ pece pro konkrétní výrobu</li> <li>• charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků</li> <li>• provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků</li> <li>• popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků</li> <li>• popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• úprava chleba před pečením, značení, karbování, tvarování v ošatce, zdobení žiletkou a jiné metody</li> <li>• vložení chleba a jeho význam</li> <li>• posypy</li> <li>• průběh pečení chleba v různých pecích, pece a jejich obsluha, vypékání chleba, expedice</li> <li>• ztráty pečením, výtěžnost, technologické výpočty</li> <li>• způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků</li> <li>• stárnutí pekařských výrobků</li> <li>• balení výrobků a balicí technika</li> </ul>

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku, vysvětlí pravidla uchovávání, skladování, balení a expedice výrobků a význam označování</li> <li>• rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků a uvede metody zamezující stárnutí výrobků</li> <li>• popíše zařízení na počítání výrobků a ostatní mechanizační zařízení na expediční práce</li> <li>• vysvětlí systém označování potravin – datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem)</li> <li>• uvede požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků</li> <li>• objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, popíše systémy balení, běžnou balicí techniku, rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení</li> <li>• vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků</li> <li>• vysvětlí funkci zařízení pro úpravu vzduchu, ochlazování a zmrazování výrobků i polotovarů</li> <li>• objasní vedení běžné skladové, výrobní a technologické evidence</li> <li>• vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• označování potravin</li> <li>• expedice výrobků, mechanizační zařízení</li> <li>• provozní evidence, zásady prodeje pekařských výrobků</li> </ul>
<b>Tematický celek - Smyslové hodnocení chleba</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady výrobků a způsoby jejich prevence a odstranění</li> <li>• vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• způsoby hodnocení jakosti výrobků</li> <li>• vady chleba, běžného a jemného pečiva</li> <li>• hodnocení chleba sensoricky, hodnotící tabulka</li> </ul>
<b>Tematický celek - Rámcové technologické postupy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a plánování výroby</li> <li>• komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu chleba</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem a význam RTP</li> <li>• přepočty a úprava RTP pro pečivo a chleba</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Informační a komunikační technologie		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 75
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k učení</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>• Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt</li> <li>• Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských 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 - Jemné pečivo, smažené pečivo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>• charakterizuje běžné pekařské výrobky z listového, plundrového, perníkového, třeného, lineckého těsta, šlehaných a křehkých hmot atd</li> <li>• vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> <li>• popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev a vysvětlí jejich význam</li> <li>• popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot a na manipulaci v malých, středních i velkých pekárnách</li> <li>• vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného a jemného pečiva; dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad, popíše vývoj pekárenské výroby a uvede moderní trendy, včetně nových surovin a zlepšujících přípravků</li> <li>• normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> <li>• vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy pekařských výrobků</li> <li>• ovládá způsoby a pravidla sázení, vložení, předpékání a vypékání všech druhů pečiva i chleba, pečení chleba s předpékáním, uvede teploty pečení konkrétního výrobku</li> <li>• vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků, vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst a hmot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava náplní</li> <li>• odsazování výrobků na plechy</li> <li>• úprava výrobků před tepelnou úpravou, zrání těst, kynutí výrobků — zásady kynutí, teplota, vlhkost a doba kynutí, kynárny</li> <li>• výroba běžných druhů těst a hmot</li> <li>• výroba perníku</li> <li>• přehled druhů těst a výrobků</li> <li>• výroba kynutých pšeničných těst</li> <li>• způsoby tepelné úpravy – pečení, smažení a restování, pečení jemného pečiva</li>   <li>• změny při tepelné úpravě těst a hmot</li> <li>• typy pecí</li> <li>• výtěžnost hotových výrobků</li> <li>• hodnocení jakosti výrobků</li> <li>• sortiment jemného pečiva</li> <li>• základní rozdělení jemného pečiva</li> <li>• výroba jemných těst, tvarování a dohotovení výrobků z jemných tukových těst</li>   <li>• pečení jemného pečiva</li> </ul>	



Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 75
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí</li> <li>• popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci; určí správný typ pece pro konkrétní výrobu</li> <li>• charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků</li> <li>• provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků</li> <li>• rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje na chleba i pečivo včetně moderních tvarovacích strojů a linek na listová a plundrová těsta</li> <li>• vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou</li> <li>• vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy</li> <li>• uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků</li> </ul>		
<p>Tematický celek - <b>Výrobky z listového a plundrového těsta</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si technologické postupy výroby běžných pekařských výrobků; na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>• charakterizuje běžné pekařské výrobky z listového, plundrového, perníkového, třeného, lineckého těsta, šlehaných a křehkých hmot atd.</li> <li>• vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> <li>• popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev a vysvětlí jejich význam</li> <li>• vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování běžného a jemného pečiva, dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad</li> <li>• vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou</li> <li>• vysvětlí pravidla a postup odsazování výrobků na plechy</li> <li>• uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• sortiment výrobků z listového a plundrového těsta</li> <li>• výroba listového a plundrového těsta, suroviny</li> <li>• tvarování a dohotovení</li> <li>• změny při pečení</li> <li>• vady výrobků</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Výrobky z třené a šlehané hmoty</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje běžné pekařské výrobky z listového, plundrového, perníkového, třeného, lineckého těsta, šlehaných a křehkých hmot atd.</li> <li>• vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> <li>• popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev a vysvětlí jejich význam</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava třené hmoty, výrobky – bábovka</li> <li>• příprava šlehaných hmot, výrobky</li> <li>• tvarování, změny při pečení, vady</li> </ul>
<p>Tematický celek - <b>Výroby ostatních pekařských výrobků, extrudované výrobky</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování, tepelné úpravy a dohotovování výrobků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba běžných druhů těst a hmot</li> <li>• výroba perníku</li> <li>• výroba sucharů, kostek do knedlíků, strouhanky</li> <li>• technologické výpočty</li> </ul>

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 75
<b>Tematický celek - Smažené pečivo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• normuje a upravuje potřebné suroviny</li> <li>• pracuje podle receptur</li> <li>• vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby</li> <li>• vyjmenuje a charakterizuje způsoby tepelné úpravy pekařských výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sortiment smaženého pečiva</li> <li>• suroviny a příprava kynutého těsta</li> <li>• tvarování těst, kynutí, tepelná úprava smažením</li> <li>• změny při smažení</li> <li>• vady smažených výrobků</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Jakost a vady pekařských výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede způsoby hodnocení jakosti výrobků, popíše vady výrobků a způsoby jejich prevence a odstranění</li> <li>• je seznámen s platnými právními předpisy a technologickými a technickými normami v potravinářství, zejména v pekařské výrobě a při prodeji pekařských výrobků</li> <li>• zná vývoj pekárenské výroby a je seznámen s moderními trendy, včetně nových surovin a zlepšujících přípravků</li> <li>• uvede příklady užití estetických principů při dohotovování výrobků</li> <li>• charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků</li> <li>• provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků</li> <li>• popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků</li> <li>• vyjmenuje a vysvětlí způsoby hodnocení kvality a bezpečnosti potravin zejména pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení)</li> <li>• rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků a zná metody zamezující stárnutí výrobků</li> <li>• vysvětlí systém označování potravin - datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem)</li> <li>• vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků</li> <li>• vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnocení jakosti pekařských výrobků, metody hodnocení kvality pekařských výrobků</li> <li>• organoleptické hodnocení výrobků a použité metody</li> <li>• laboratorní hodnocení výrobků a použité metody</li> <li>• vady u chleba</li> <li>• vady u běžného pečiva</li> <li>• vady u jemného pečiva</li> <li>• prevence vad pekařských výrobků</li> <li>• odstranění vad pekařských výrobků</li> <li>• kritické body</li> </ul>	
<b>Tematický celek - Skladování a expedice výrobků</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku, vysvětlí pravidla uchovávání, skladování, balení a expedice výrobků a význam označování</li> <li>• rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků a uvede metody zamezující stárnutí výrobků</li> <li>• popíše zařízení na počítání výrobků a ostatní mechanizační zařízení na expediční</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• způsoby uchování a skladování PV</li> <li>• stárnutí PV</li> <li>• balení PV, balící technika</li> <li>• označování potravin, mechanizační zařízení</li> <li>• expedice výrobků, provozní evidence</li> <li>• zásady prodeje pekařských výrobků</li> </ul>	

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 75
<p>práce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí systém označování potravin – datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem)</li> <li>• uvede požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků</li> <li>• objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků, popíše systémy balení, běžnou balicí techniku, rozliší druhy a vlastnosti balicích materiálů a způsoby balení</li> <li>• vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků</li> <li>• vysvětlí funkci zařízení pro úpravu vzduchu, ochlazování a zmrazování výrobků i polotovarů</li> <li>• objasní vedení běžné skladové, výrobní a technologické evidence</li> </ul> <p>vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků</p>		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
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 nespolupracuje se žádnými institucemi.

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

Společné akce rodičů a žáků

Pravidelné školní akce