

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště  
28.října 2707, Česká Lípa**

**Školní vzdělávací program**

# **Cukrář**

**29-54-H/01**

**RVP: 29-54-H/01 Cukrář**

**Platnost od 1.9.2012**

Od školního roku 2012/2013 je změna počtu vyučovacích hodin.

**Ředitel školy: PaedDr Milan Kubát**

# Obsah

1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE.....	4
2. PROFIL ABSOLVENTA.....	5
2.1. Identifikační údaje.....	5
2.2. Uplatnění absolventa v praxi.....	5
2.3. Kompetence absolventa.....	6
2.4. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělávání.....	7
3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	8
3.1. Celkové pojetí vzdělávání.....	8
3.2. Organizace výuky.....	11
3.3. Způsob hodnocení žáků.....	12
3.4. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, sociálním znevýhodněním a mimořádně nadaných.....	12
3.5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	13
3.6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání.....	13
4. ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP.....	14
5. UČEBNÍ PLÁN.....	16
5.1. Přehled využití týdnů ve školním roce.....	18
6. UČEBNÍ OSNOVA.....	19
6.1. Český jazyk a literatura.....	19
6.2. Anglický jazyk.....	28
6.3. Německý jazyk.....	36
6.4. Občanská nauka.....	43
6.5. Společenská výchova.....	52
6.6. Fyzika.....	56
6.7. Chemie.....	61
6.8. Biologie a ekologie.....	66
6.9. Matematika.....	72
6.10. Hospodářské výpočty.....	77
6.11. Tělesná výchova.....	81
6.12. Informační a komunikační technologie.....	91
6.13. Ekonomika.....	98
6.14. Odborné kreslení.....	103

6.15. Suroviny.....	107
6.16. Technologie.....	113
6.17. Stroje a zařízení.....	121
6.18. Odborný výcvik.....	126
6.19. Speciální technologie.....	133
7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	137
8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP.....	137
8.1. Úřad práce.....	137
8.2. Podnikatelská sféra.....	137
8.3. Rodiče a žáci.....	137
9. VZDĚLÁVÁNÍ DOSPĚLÝCH.....	138
10. NA TVORBĚ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU CUKRÁŘ SE PODÍLELI:.....	138

## 1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	<b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště</b>
<b>Adresa školy:</b>	<b>28.října 2707, Česká Lípa</b>
<b>Zřizovatel:</b>	<b>Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, Liberec 2</b>
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>29-54-H/01 Cukrář</b>
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	<b>Cukrář</b>
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	<b>střední vzdělání s výučním listem</b>
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	<b>3 roky v denní formě vzdělávání</b>
<b>Platnost Školního vzdělávacího programu:</b>	<b>od 1.9.2012</b>
<b>Jméno ředitele školy:</b>	<b>PaedDr. Milan Kubát</b>
<b>Telefonní číslo:</b>	<b>481131050, 481131067, 4811310054, 481131072</b>
<b>E-mail:</b>	<b><a href="mailto:sekretariat@skolalipa.cz">sekretariat@skolalipa.cz</a>, <a href="mailto:kubatm@skolalipa.cz">kubatm@skolalipa.cz</a></b>
<b>Webová adresa:</b>	<b><a href="http://www.skolalipa.cz">www.skolalipa.cz</a></b>
<b>Podpis ředitele školy:</b>	
<b>Razítko:</b>	

## **2. PROFIL ABSOLVENTA**

### **2.1. Identifikační údaje**

<b>Název školy:</b>	<b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště</b>
<b>Adresa školy:</b>	<b>28.října 2707, Česká Lípa</b>
<b>Zřizovatel:</b>	<b>Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, Liberec 2</b>
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>29-54-H/01 Cukrář</b>
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	<b>Cukrář</b>
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	<b>střední vzdělání s výučním listem</b>
<b>Platnost Školního vzdělávacího programu:</b>	<b>od 1.9.2012</b>
<b>Webová adresa:</b>	<b>www.skolalipa.cz</b>

### **2.2. Uplatnění absolventa v praxi**

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých cukrářských provozech a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Je schopen zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků podle platných norem. Posuzuje jakost surovin, polotovarů i hotových cukrářských výrobků. Zvládá obsluhu, základní seřízení a údržbu strojů a zařízení v cukrářských provozech.

Orientuje se ve znalosti a použití inventáře na úseku odbytu. Je připraven vést příslušnou evidenci provozovny. Absolvent se může po úspěšném zakončení závěrečných zkoušek ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve studiu vysokoškolském. Po nezbytném zapracování je absolvent rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

## 2.3. Kompetence absolventa

Vzdělávání směřuje k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni svých schopností a studijních předpokladů následující **kompetence**:  
odborné:

- Dodržuje technologické postupy a hygienické předpisy při výrobě. Dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci cukrářského provozu.
- Dodržuje příslušné předpisy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a protipožární předpisy.
- Používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů.
- Přijímá, kontroluje a skladuje suroviny a pomocné látky, je schopen vést jejich evidenci.
- Nachází příčiny případných závad technologického procesu a samostatně řeší běžné problémy.
- Obsluhuje strojní vybavení cukrárny.
- Kontroluje provozuschopnost strojů a strojních zařízení, udržuje, seřizuje a čistí technologické zařízení.
- Přijímá, kontroluje a skladuje suroviny a pomocné látky a vede jejich evidenci.
- Kontroluje a hodnotí kvalitu surovin, polotovarů i hotových cukrářských výrobků dle příslušných norem. Provádí jejich senzorické a základní analytické hodnocení.
- Zvolí vhodné suroviny a pomocné látky i správný technologický postup.
- Vyrábí těsta, hmoty, krémy, náplně a používá ke zhotovení a dohotovení různých druhů výrobků.
- Uplatňuje estetická hlediska při výrobě cukrářských výrobků.
- Prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby.
- Balí a etiketuje cukrářské výrobky ručně i na balících strojích a linkách.
- Uchovává a skladuje cukrářské výrobky, vede operativně – technickou evidenci při skladování a expedici surovin i hotových výrobků.
- Expeduje cukrářské výrobky.
- Je připraven vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků.
- Dokáže vyřizovat reklamace.

klíčové a afektivní:

- Dovede se správně vyjadřovat a dorozumívat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou.
- Je připraven rozumět přiměřeně anglickému, resp. německému textu a je schopen s ním pracovat. S použitím slovníku a počítače je schopen napsat a přeložit text odpovídající jeho znalostem. Zvládá odbornou slovní zásobu.

### 2.3. Kompetence absolventa

---

- Snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.
- Písemně zaznamenává podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí ( přednášek, diskusí, porad apod.).
- Má pozitivní vztah ke studiu a efektivně se učí.
- Stanovuje cíle a potřeby svého vzdělávání.
- Dokáže reálně zhodnotit kvalitu své práce.
- Je schopen přijmout kritiku a vyjádřit svůj názor.
- Uvědomuje si význam týmové práce.
- Vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- Chápe význam životního prostředí pro člověka.
- Stará se o své zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj.
- Ovládá zásady správné životosprávy, je schopen poskytnout první pomoc při úrazu a náhlých onemocněních.
- Chápe obsah základních ekonomických pojmů a využívá je, zvládá základy tržního mechanismu, má přehled o hospodaření podniku.
- Vyzná se ve financích a daňové problematice podniku. Má aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v regionu.
- Chápe podstatu a cíle podnikání, má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.
- Získá poznatky potřebné pro založení živnosti a o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele.
- Ovládá písemnosti, které se používají v rámci činnosti podniku a základní povinnosti podnikatele vůči státu.
- Pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií, porozumí základům práce s výpočetní technikou na uživatelské úrovni, používá operační systém, základní kancelářský software a pracuje s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Efektivně pracuje s informacemi a komunikuje pomocí internetu.
- Správně používá a převádí běžné jednotky.
- Má základní numerické znalosti a čte různé formy grafického znázornění.

## **2.4. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělávání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím předpisem, příloha ŠVP č.1.

## **3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

### **3.1. Celkové pojetí vzdělávání**

Učební obor Cukrář je náročný na manuální, intelektovou a estetickou oblast vnímání. Příprava zahrnuje teoretické vyučování a odborný výcvik. Výuková strategie školy vede k vytváření prostoru pro rozvoj odborných, klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na rozvoj osobnosti člověka. Upřednostňuje se strategie, která vede k harmonizaci teoretické i praktické přípravy pro profesi i život.

Metody výuky jsou volené s ohledem na obsah učiva, na výsledky vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností s ohledem na charakter předmětu. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, týmovou práci a referáty, využití názorných pomůcek – nástěnné obrazy, výuková videa, exkurze, znalost a respektování zásad bezpečnosti práce. K procvičení učiva učitelé používají ústní, písemné a praktické cvičení. Žáci se podílejí při přípravě společenských akcí (rautů, banketů) a soutěží v rámci ČR.

Příklad metodických přístupů: výklad navazující na znalosti žáků, samostatné řešení úkolů, práce s počítačem, práce s odbornými texty, odborné exkurze...

#### **Realizace rozvoje klíčových kompetencí**

Klíčové kompetence jsou zařazeny do výuky jednotlivých předmětů tak, aby odpovídaly věku a psychické vyspělosti žáků a navazovaly na předchozí vzdělávání. Kompetence k učení, komunikativní, občanské kompetence a kulturní povědomí jsou rozvíjeny zejména v jazycích a občanské nauce. Kompetence k řešení problémů, personální a sociální kompetence a kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám jsou rozpracovány zejména v ekonomickém předmětu a realizovány v rámci odborného výcviku, v rámci soutěží v odborných dovednostech, odborných exkurzí a při spolupráci se sociálními partnery. Velmi významným prostředkem v rozvoji klíčových kompetencí je realizace odborného výcviku na reálných pracovištích regionálních firem.

#### **Začlenění průřezových témat**

Průřezová témata „Občan v demokratické společnosti“, „Člověk a životní prostředí“, „Člověk a svět práce“ a „Informační a komunikační technologie (ICT)“ jsou z výchovně-vzdělávacího hlediska považována za společensky významná, a proto funkčně prolínají celým vzdělávacím programem a vyučovacím procesem, jsou rozpracována v jednotlivých vyučovacích předmětech. V souladu s osnovami s nimi budou žáci při výuce seznamováni. Znalost této problematiky bude učiteli ověřována a hodnocena.



### 3.1. Celkové pojetí vzdělávání

---

#### **Občan v demokratické společnosti** – tzn., absolvent:

- má vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- je připraven si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledá kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a je kriticky tolerantní
- je schopen odolávat myšlenkové manipulaci, dovede se orientovat v masových médiích, využívá je a kriticky hodnotí
- dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledá kompromisní řešení, je ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch ostatních
- si váží materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Těžiště realizace tohoto tématu se předpokládá ve vytvoření demokratického klimatu školy. Učivo průřezového tématu je začleněno v těchto předmětech: Občanská nauka, Český jazyk a literatura. Nedílnou součástí je i spolupráce žáků, učitelů a výchovného poradce. Žáci jsou aktivně zapojeni do spolupráce s neziskovými organizacemi a nadačními fondy.

#### **Člověk a životní prostředí** – tzn., absolvent:

- je, v souladu se zákonem o životním prostředí, výchovou, osvětou a vzděláváním veden k myšlení a jednání, které odpovídá principu trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách
- umí poznávat svět a lépe mu rozumí, chápe vztah přírodního a sociálního prostředí i souvislosti jevů, rozumí přírodním zákonitostem, uvědomuje si odpovědnost člověka za uchování přírodního prostředí, orientuje se v globálních problémech lidstva, chápe zásady trvale udržitelného rozvoje a aktivně přispívá k jejich uplatňování, klade si otázky týkající se existence života a hledá na ně racionální odpověď, diskutuje o nich a zaujímá k nim vlastní postoje
- hodnotí sociální chování z hlediska zdraví, potřeby a prostředí, osvojuje si technologické postupy šetrné k životnímu prostředí, vytváří si úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektuje život jako nejvyšší hodnotu, aktivně se zapojuje do ochrany životního prostředí, v rámci své pracovní činnosti jedná odpovědně a hospodárně, dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápe ji jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků.

Těžiště realizace tohoto průřezového tématu se předpokládá v integraci poznatků obecné ekologie, ekologie člověka, životního prostředí, ochrany

### 3.1. Celkové pojetí vzdělávání

---

přírody a ekologických aspektů pracovní činnosti v daném oboru. Cíle enviromentální výchovy a vzdělávání jsou realizovány v rovině informativní, formativní a sociálně komunikativní. Učivo průřezového tématu je začleněno v těchto předmětech: Tělesná výchova, Občanská nauka, odborné předměty a Odborný výcvik. Žáci jsou aktivně zapojeni do třídění odpadu a podílejí se na údržbě okolí školy. V rámci odborného výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnému a šetrnému chování k přírodě. Součástí náplně tohoto oboru je i maximální a smysluplné využití přírodních zdrojů v souladu s trendem udržitelného rozvoje života.

#### **Člověk a svět práce**, tzn., absolvent:

- je motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- orientuje se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu
- naučí se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnává tyto faktory se svými předpoklady, seznámí se s alternativami profesního uplatnění po absolvování daného oboru vzdělání
- umí vyhledávat a posuzovat informace o pracovních příležitostech a vzdělávacích nabídkách, orientuje se v nich a vytváří si o nich základní představu z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- prezentuje se písemně i verbálně při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formuluje svá očekávání a priority
- zná základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, zná příslušné právní předpisy, orientuje se ve službách zaměstnanosti, umí účelně využívat jejich informačního zázemí

Těžiště tohoto průřezového tématu je v informovanosti o hlavní oblasti světa práce, trhu práce, soustavy školního vzdělávání, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování oboru vzdělání, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního vzdělávání.

Učivo průřezového tématu je začleněno v těchto předmětech: Občanská nauka, Informační a komunikační technologie, Český jazyk a literatura, odborných předmětech a Odborný výcvik.

Při vstupu na trh práce a při uplatnění pracovních práv pomáhá zejména odborná praxe žáků v reálných podmínkách, průkazy na obsluhu strojů, průkaz řidiče, exkurze v zaměstnavatelských organizacích, které jsou typické pro příslušnou oblast uplatnění absolventů, kariérové poradenství výchovného poradce a spolupráce s úřadem práce.

#### **Informační a komunikační technologie**, tzn., absolvent:

### 3.1. Celkové pojetí vzdělávání

---

- je schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívá jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání, používá základní a aplikační programové vybavení počítače, pracuje s informacemi a s komunikačními prostředky.

Těžiště tohoto průřezového tématu je v získávání dovedností práce s komunikačními a informačními technologiemi.

Učivo průřezového tématu je začleněno ve všech předmětech, zejména pak v informační a komunikační technologii.

Žáci využívají výukový software, při odborných předmětech se využívají odborné počítačové učebny s připojením k internetu, vyučující mají k dispozici notebook, dataprojektor, televizor, přehrávače, videokameru a digitální fotoaparát. Žáci spolupracují na prezentaci školy při tvorbě propagačních letáků.

## 3.2. Organizace výuky

Výuka je členěna na teoretické vyučování a odborný výcvik, které se pravidelně po týdnu střídají.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé teoretického vyučování, které probíhá podle platného rozvrhu hodin v učebnách školy. Využívají se běžné kmenové učebny, učebny vybavené audiovizuální technikou, jazykové učebny, učebny výpočetní techniky, tělocvična, prostor fitness centra, sportovní areál školy. Součástí výuky jsou exkurze a účast na gastronomických soutěžích.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku. Učební plán stanovuje činnosti, ve kterých se žáci, rozdělení do malých skupin, střídají.

V odborném výcviku se dodržuje pracovní doba a doba na přestávky podle zákoníku práce. Odborný výcvik probíhá ve školních cukrárnách v budově školy. Druhé a třetí ročníky se střídají ve vybraných provozovnách pod dohledem instruktorů.

Škola dbá na pravidelnou docházku žáků do školy a na odborný výcvik úzkou spoluprací se zákonnými zástupci žáků a s odborem sociálních věcí a zdravotnictví.

V rámci projektu „Nebojme se změny- [www.skolalipa.cz](http://www.skolalipa.cz), který byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky“ byly vytvořeny a praktikovány na naší škole učební celky vyučované inovativními metodami. Čtyři\*) z těchto inovativních metod jsou zařazeny do výuky oboru Cukrář. Mezi tyto inovativní metody patří: rozhovory, samohodnocení, vizualizace, myšlenková mapa apod.

### 3.2. Organizace výuky

\*) inovativní metody jsou uvedeny v kapitole 6.x. *Učební osnova* v části d) *Pojetí výuky* u předmětů ČJL, NJ, M, ICT



### 3.3. Způsob hodnocení žáků

Klasifikace hodnocení prospěchu a chování žáka se řídí klasifikačním řádem, který je přílohou č.3 Školního řádu školy, příloha ŠVP č.2.

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace během čtvrtletí a pololetí. Klasifikace zahrnuje ústní, písemné, praktické zkoušení, aktivitu, připravenost na vyučování. V praktickém vyučování se hodnotí vztah k práci, ke kolektivu, samostatnost, iniciativa, využití znalostí z teoretického vyučování. Součástí hodnocení žáků je i chování, upravenost, vystupování žáků a reprezentace školy na odborných, sportovních nebo společenských akcích.

### 3.4. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, sociálním znevýhodněním a mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním a sociálně znevýhodněných:

je zaměřeno na inkluzivní vzdělávání (jsou zařazeni do běžné třídy, příloha ŠVP č.3). Při jejich vzdělávání se klade důraz na vytvoření podmínek jak pro optimální rozvoj jejich vzdělávacího potenciálu, tak na rozvíjení sociálních vztahů a rozvoj osobnosti. S ohledem na druh znevýhodnění se volí vhodná vyučovací metoda. U žáků pocházejících z prostředí s jinou řečí než čeština, se pro pochopení pojmů užívá i grafická a psaná komunikace. Přizpůsobuje se forma i způsob hodnocení. Při hledání metod práce se využívá spolupráce výchovného poradce s PPP.

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků:

škola nabízí rozvíjení schopností a dovedností v nepovinných předmětech a volno časových aktivitách (sportovní hry), nejlepší žáci jsou připravováni na soutěže odbornými učiteli a učiteli odborného výcviku. Při práci ve skupině mohou být zapojeni jako vedoucí skupiny. Vzdělávání mimořádně nadaných se může dále uskutečňovat podle individuálního vzdělávacího plánu, který vychází se ŠVP. Plán bude vypracován ve spolupráci se školským poradenským zařízením a zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem nejpozději do tří měsíců po zjištění jeho

3.4. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, sociálním znevýhodněním a mimořádně nadaných  
platí od 1.9.2012

---

mimořádného nadání, příloha ŠVP č.3.

### **3.5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů evropské unie pro danou oblast.

Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů, příloha ŠVP č.4.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat jsou řešena osobními ochrannými prostředky částečně zajištěné školou, částečně žáky a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP (bezpečnost a ochrana zdraví při práci) smluvně ošetřena.

### **3.6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání**

Základním předpokladem pro přijetí žáka je splnění podmínky zdravotní způsobilosti, úspěšné ukončení devítileté školní docházky a splnění kritérií přijímacího řízení stanovených školou pro daný školní rok, příloha č.7.

4. Rozpracování obsahu RVP do ŠVP

## 4. ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a okruhy	Min.počet týdenních vyuč.hodin celkem	celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč.hodin celkem	Počet celkových vyučov.hodin
<b><i>Jazykové vzdělávání</i></b>					
- český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
- cizí jazyk #)	6	192	AJ/NJ	6	192
<b><i>Společenskovední vzdělávání</i></b>	3	96	Občanská nauka	3	96
<b><i>Přírodovědné vzdělávání</i></b>	3	96	Fyzika	1	32
			Chemie	1	32
			Biologie a ekologie	1	32
<b><i>Matematické vzdělávání</i></b>	4	128	Matematika	4	128
<b><i>Estetické vzdělávání</i></b>	2	64	Český jazyk a literatura	1,5	48
			Společenská výchova	0,5	16
<b><i>Vzdělávání pro zdraví</i></b>	3	96	Tělesná výchova	3	96
<b><i>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</i></b>	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96
<b><i>Ekonomické vzdělávání</i></b>	2	64	Ekonomika	2	64
<b><i>Technická a technologická příprava</i></b>	14	448	Suroviny	6	192
			Technologie	7	224

## Školní vzdělávací program Cukrář

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště  
28.října2707, Česká Lípa  
platí od 1.9.2012

### 4. Rozpracování obsahu RVP do ŠVP

			Odborný výcvik	1	32
<b><i>Výroba a odbyt</i></b>	35	1120	Stroje a zařízení	3	96
			Odborné kreslení	2	64
			Hospodářské výpočty	1	32
			Společenská výchova	0,5	16
			Odborný výcvik	29,5	944
<b><i>Disponibilní hodiny</i></b>	18	576	Odborný výcvik	18	576
Celkem dle RVP	96	3072	Celkem ŠVP	96	3072
Navýšení hodin dle legislativy			Nepovinný předmět		
			Speciální technologie	0,5	16

Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících je 29.

#) Anglický jazyk, Německý jazyk

## 5. Učební plán

**5. UČEBNÍ PLÁN**

Vyučovací předmět	značka	1.	2.	3.	Celkem
<b>a) Základní předměty</b>					
Český jazyk a literatura	ČJL	2	1,5	1	<b>4,5</b>
Cizí jazyk #)	AJ / NJ	2	2	2	<b>6</b>
Občanská nauka	ON	1	1	1	<b>3</b>
Společenská výchova	SV	1	0	0	<b>1</b>
Biologie a ekologie	BE	1	0	0	<b>1</b>
Fyzika	F	1	0	0	<b>1</b>
Chemie	Ch	0	1	0	<b>1</b>
Matematika	M	1	2	1	<b>4</b>
Hospodářské výpočty	HV	1	0	0	<b>1</b>
Tělesná výchova	TV	1	1	1	<b>3</b>
Informační a komunik.technol.	ICT	1	1	1	<b>3</b>
Ekonomika	Ek	0	1	1	<b>2</b>
<b>Celkem základní</b>		<b>12</b>	<b>10,5</b>	<b>8</b>	<b>29,5</b>
<b>b) Předměty specializace</b>					
Odborné kreslení	Ok	1	1	0	<b>2</b>
Suroviny	Su	1	2	3	<b>6</b>
Technologie	T	2	2	3	<b>7</b>
Stroje a zařízení	SaZ	1	1	1	<b>3</b>
<b>Celkem specializace</b>		<b>5,0</b>	<b>6,0</b>	<b>8,0</b>	<b>19,0</b>
<b>Součet týd.hodin v teorii</b>		<b>17,0</b>	<b>16,5</b>	<b>15</b>	<b>48,5</b>



## Školní vzdělávací program Cukrář

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště

28.října2707, Česká Lípa

platí od 1.9.2012

### 5. Učební plán

Odborný výcvik	Ov	15		15		17,5		<b>47,5</b>
<b>Celkem vyuč.hod/týden</b>		<b>32,0</b>		<b>31,5</b>		<b>32,5</b>		<b>96,0</b>
c) Nepovinné předměty								
Speciální technologie	SpT					0,5		0,5

#) Anglický jazyk, Německý jazyk

## 5.1. Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Sportovní výcvikový kurz	1	0	0
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, práce na projektu realizace klíčových dovedností apod. (Příloha č.6)	7	8	4
závěrečná zkouška	0	0	4
Celkem	40	40	40

## 6. UČEBNÍ OSNOVA

### 6.1. Český jazyk a literatura

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	2	1,5	1	4,5

#### 6.1.1. Pojetí vyučovacího předmětu

##### a ) Obecný cíl předmětu

Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, zpracování, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí, kultivuje jazykový projev. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí . Utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám pomáhá zároveň estetické vzdělávání, které je součástí předmětu. Vede k pěstování estetického cítění, formování vkusu, žebříčku hodnot, snaží se také přispět k ochraně kulturního dědictví.

##### b ) Charakteristika učiva

Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Učivo je strukturováno do tradičních celků: zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností; komunikační a slohová výchova; práce s textem a získávání informací; literatura a ostatní druhy umění; práce s literárním textem a kultura. Výuka českého jazyka a literatury navazuje na poznatky získané v základním jazykovém vzdělávání a dále je pak rozvíjí. Zvýšená pozornost se věnuje těm tematickým celkům, ve kterých je možné aktivně rozvíjet vyjadřování žáků ( stylistický výcvik, obecnější poznání systému jazyka ) a využít funkci jazyka jako nástroje myšlení, dále využít vybraná literární díla, literární poznatky k uvedení žáků do světa kultury a podílet se tak na utváření jejich názorů, postojů, zájmů a vkusu, na utváření jejich názoru na svět a celkově rozvíjet a kultivovat jejich duchovní život. Pozornost se věnuje těmto celkům: čtenářství a sebevzdělávání, interpretace literárního díla na základě znalosti literární teorie a literární historie, zhodnocení kvality literárního, filmového a jiného uměleckého díla. V těchto celcích je možné ukázat využití literárních poznatků ve světě, v němž žijí.

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě
- vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali svoje názory
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa
- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti
- chápali význam umění pro člověka
- správně formulovali a vyjadřovali svoje názory
- ctili a chránili materiální kulturní hodnoty
- získali přehled o kulturním dění
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury
- uměli využívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení, k přijímání a výměně informací
- vyjadřovali se kultivovaně a v souladu s normami českého jazyka, a to ústně i písemně
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele

### **d ) Pojetí výuky**

Výklad učiva je doplňován názornými ukázkami, prací s texty, besedami, exkurzemi (knihovny, výstavy, filmová a divadelní představení), které přispívají ke správnému pochopení jazykových jevů a metod jazykového a literárního bádání.

Základními metodami je práce žáků s verbálním a ikonickým textem, skupinová práce žáků, projekty a samostatné práce, semináře, samostudium, diskuse, učení se ze zkušeností, využívání prostředků ICT.

V 2.ročníku je učivo *charakteristika- fiktivní bytost* uskutečněno pomocí interaktivní výukových metod: „kostka“, volné psaní, řízený rozhovor,

## 6.1. Český jazyk a literatura

---

skupinová práce párová , myšlenková mapa , samostatná práce . Tato výuka je realizována s využitím přípravy vytvořené v rámci projektu „Nebojme se změny- [www.skolalipa.cz](http://www.skolalipa.cz), který byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky“, viz

<http://nebojmesezmeny.skolalipa.cz/content/%C4%8Desk%C3%BD-jazyk-literatura-0>

### **e ) Hodnocení žáků**

Hodnocení se bude řídit klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Do hodnocení žáka se zahrnují slohové práce, které se píšou v každém ročníku, kontrolní diktáty, indexované písemné práce (po uzavření tematických celků), schopnost interpretovat vybraná umělecká díla, dovednosti stylistické, schopnost porozumět textu a opravit stylistické nedostatky.

Při pololetní a závěrečné klasifikaci budou vyučující vycházet z výsledků písemného a ústního zkoušení.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny především kompetence komunikativní, personální a sociální:

- schopnost vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých
- zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- efektivně se učit pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok
- pečovat o své fyzické a duševní zdraví
- pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných pracovních činností
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy jiných
- přijímat hodnocení svých výsledků, kritiku a adekvátně na ni reagovat
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi
- chápat jazykové vzdělávání jako součást lidské kultury

## 6.1. Český jazyk a literatura

- hledat a vytvářet integrační vazby s ostatními předměty

## Průřezová témata

Při realizaci průřezových témat *Občan v demokratické společnosti* a *Člověk a životní prostředí* budou žáci vedeni především k vhodné míře sebevědomí a k schopnosti morálního úsudku, k dovednosti řešit základní existenční otázky, k dovednosti odolávat myšlenkové manipulaci – především v souvislosti s výukou mediální gramotnosti, k dovednosti nalézat kompromis, diskutovat s lidmi o citlivých či kontroverzních otázkách (administrativní, publicistický styl, úvaha, estetické vzdělávání).

Celky *Člověk a svět práce* a *Informační a komunikační technologie* se v předmětu promítnou převážně v práci s informacemi (vyhledávání, zpracování a využití), v rámci slohové výuky hlavně v administrativním, odborném a publicistickém stylu – dialog, úřední korespondence – s cílem připravit žáky na vhodnou písemnou a verbální prezentaci, psaní životopisů, žádostí, odpovědí na inzerát, vyplňování dotazníků a personálních testů, pohovor se zaměstnavatelem, výběrové řízení. Žáci budou také vedeni k zájmu o software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze.

**6.1.2. Rozpis učiva a výsledky vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí jazyk jako společenský jev</li> <li>• rozlišuje spisovné a nespisovné útvary národního jazyka a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>• popíše základní druhy evropských jazyků</li> <li>• dovede pracovat s Pravidly českého pravopisu a se Slovníkem spisovné češtiny, má přehled o odborných slovnících</li> <li>• rozlišuje původ jmen a příjmení</li> </ul>	<p style="text-align: right;">1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jména a příjmení</li> <li>• národní jazyk</li> <li>• jazykové rodiny</li> <li>• spisovné a nespisovné útvary národního jazyka</li> <li>• slovo a slovní zásoba</li> <li>• slovníky</li> <li>• obohacování slovní zásoby</li> <li>• změny slovního významu</li> <li>• homonyma a slova mnohoznačná, synonyma, antonyma</li> <li>• hlavní principy českého pravopisu</li> </ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p>

6.1. Český jazyk a literatura

<ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, aplikuje zákonitosti tvoření českých slov</li> <li>• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem</li> <li>• aplikuje zákonitosti tvoření českých slov</li> <li>• určuje slovní druhy a mluvnické kategorie jmen a sloves</li> <li>• dovede se logicky ptát na větné členy a druhy vedlejších vět</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• zjišťuje potřebné informace z různých zdrojů a hodnotí je</li> <li>• pracuje s internetem</li>   <li>• používá klíčová slova při vyhledávání informací</li> <li>• orientuje se v denním tisku</li> <li>• rozlišuje závažné a podružné informace</li> <li>• rozumí obsahu přiměřeného textu i jeho části, dovede obsah vyjádřit vlastními slovy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tvoření slov</li> <li>• přejímání cizích slov</li> <li>• třídění slov na slovní druhy</li> <li>• mluvnické kategorie jmen a sloves</li> <li>• neohebné slovní druhy</li> <li>• věta jednoduchá</li> <li>• druhy vět podle mluvčího</li>   <li style="text-align: right;">3.ročník</li>   <li>• větné členy</li> <li>• souvětí podřadné</li> <li>• souvětí souřadné</li> <li>• pořádek slov ve větě</li> <li>• větná stavba a interpunkce</li> <li>• všeobecné jazykové rozbory</li> </ul>
<b>Komunikační a slohová výchova</b>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• komunikuje na patřičné úrovni v různých oblastech života</li> <li>• vhodně reprezentuje</li> <li>• adekvátně využívá emocionální a emotivní stránky mluveného i psaného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní</li> <li>• dovede výstižně vyjádřit své myšlenky</li> <li>• argumentuje a obhájí svá stanoviska</li> <li>• klade otázky a vhodně formuluje odpovědi</li> </ul>	<p style="text-align: right;">1.ročník</p> <p>Práce s textem průběžně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noviny, časopisy</li> <li>• knihovny a jejich služby, internet</li> <li>• racionální studium textu (pochopení textu, orientace v něm)</li> <li>• práce s informacemi získanými v textu, jejich hodnocení</li> <li>• zpětná reprodukce textu</li> </ul> <p>slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní</p>

6.1. Český jazyk a literatura

<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>rozlišuje konvenčnost a nekonvenčnost vyjadřování</li> <li>rozliší osobní a úřední dopis z hlediska funkčního a správně stylizuje obě formy dopisu</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> <li>pořizuje z odborného textu výpisky a výtah</li> <li>dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů</li> <li>má přehled o denním tisku a tisku své zájmové oblasti</li> </ul>	<p>funkční styly  projev mluvený a psaný  projev připravený a nepřipravený  2.ročník</p> <p>monolog a dialog  komunikační situace, kultura řeči  nonverbální prostředky komunikace  vypravování  projevy prostě sdělovací (osobní dopis, pozdrav, blahopřání)  vyplňování formulářů, inzerát  komunikační situace, kultura řeči  popis prostý a odborný  charakteristika  3.ročník</p> <p>další útvary odborného stylu (výklad, referát)</p> <p>administrativní styl – úřední korespondence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>úřední dopis, žádost, reklamace, objednávka</li> <li>životopis</li> </ul> <p>publicistický styl – noviny, časopisy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pochopení textu, orientace v něm</li> <li>hodnověrnost přinášených informací, možnosti jejich ověřování</li> </ul>
<b>Literatura</b>	
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> </ul>	<p>1.ročník</p> <p>Práce s literárním textem průběžně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>literární druhy a žánry</li> </ul>



6.1. Český jazyk a literatura

<ul style="list-style-type: none"><li>• rozliší konkrétní literární díla podle druhů a žánrů</li><li>• postihne význam textu</li><li>• text interpretuje a debatuje o něm</li><li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li><li>• popíše hlavní historické změny</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• četba a interpretace literárního textu</li><li>• tvořivé činnosti</li></ul> <p>Jak si lidé vykládali svět</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• báje a mytologie - nejvýznamnější památky starověku</li><li>• epos, byliny, pověst, pohádka a její tvůrci</li><li>• bible a její témata zpracovaná ve filmovém, divadelním a hudebním světě</li><li>• balada a její tvůrci ve světové a české literatuře</li></ul> <p>Významné okamžiky naší starší literatury</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• četba a interpretace vybraných děl</li><li>• slovanské kořeny našeho písemnictví</li><li>• nejstarší kroniky</li><li>• Mistr Jan Hus</li><li>• Jan Ámos Komenský</li><li>• žákovské referáty</li></ul> <p>Lidské vztahy v literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vztahy dětí a rodičů</li><li>• člověk v krizových situacích</li><li>• láska k ženě a matce</li><li>• přátelství</li><li>• milostná poezie</li><li>• zjednodušování vztahů v bulvární literatuře</li></ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kulturní instituce v ČR a v našem regionu</li><li>• masová média</li><li>• kultura národností na našem území</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- má přehled o literárních památkách jednotlivých období
- vyjmenuje nejvýznamnější literární památky
- interpretuje vybraná díla a diskutuje o nich

6.1. Český jazyk a literatura

<ul style="list-style-type: none"><li>• porovnává českou a světovou literaturu z hlediska úrovně, tematického zaměření, aktuálnosti a čtivosti</li><li>• vlastními slovy vypráví o knihách, filmech a divadelních představeních</li><li>• popíše události ovlivňující literární díla</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• umění a kýtč</li></ul> <p>Člověk a země v literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cestopisy, tradice jiných zemí</li><li>• přírodní lyrika</li><li>• láska k rodné zemi v literatuře</li><li>• životní prostředí a zdraví člověka</li><li>• vztah ke zvířatům</li><li>• regionální literatura</li></ul> <p>Pohledy do historie v literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• historické události</li><li>• historické osobnosti</li><li>• války 20. století v literatuře</li></ul> <p>Významní čeští autoři 19. století</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• K.H.Mácha, J. K.Tyl,</li><li>• B.Němcová, K.Havlíček Borovský</li><li>• J.Neruda</li></ul> <p>Čtenářská beseda</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• četba a interpretace vybraných děl české a světové literatury na základě zájmů žáků</li><li>• žákovské referáty</li></ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• vyjádří vlastní názor na dané skutečnosti, diskutuje o nich</li><li>• orientuje se v nabídce kulturních institucí, zejm. ve svém regionu</li><li>• uvede klady a zápory masových sdělovacích prostředků</li><li>• pozná a porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li><li>• popíše vhodné společenské chování v dané situaci a umí ho také</li></ul>	<p>Lidská práce a záliby</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• práce jako zdroj štěstí a dobrodružství</li><li>• vědecké objevy a vynálezy v literatuře</li><li>• odborná literatura</li><li>• memoáry</li><li>• humoristická a satirická literatura – smích jako koření života</li></ul>

6.1. Český jazyk a literatura

---

prakticky použít	<ul style="list-style-type: none"><li>• sport v literatuře</li></ul> Divadlo – písňové texty <ul style="list-style-type: none"><li>• počátky divadla</li><li>• významné osobnosti světového dramatu</li><li>• významné osobnosti českého divadla</li><li>• významné současné divadelní scény</li></ul> Napětí v literatuře <ul style="list-style-type: none"><li>• literatura dobrodružná, vědeckofantastická, detektivní, fantasy</li></ul>
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.2. Anglický jazyk

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	2	2	2	6

### 6.2.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl

Cílem je výchova moderního člověka, který má jazykové znalosti a dovednosti potřebné ke komunikaci v anglickém jazyce. Znalost anglického jazyka připravuje na aktivní život v integrované Evropě a multikulturní společnosti a na schopnost využívání informačních a komunikačních technologií v každodenním životě. Výuka cizího jazyka umožňuje lépe poznat zemi, její tradice, kulturu, zvyklosti. Tím napomáhá formovat vztah k cizincům a cizím kulturám, což působí pozitivně na vlastní projev žákyně/žáka a současně přispívá k harmonickému rozvoji osobnosti žákyně/žáka a rozvíjí její/jeho schopnost učit se po celý život. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žákyně/žáci dosáhli výstupní jazykové úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce.

#### b ) Charakteristika učiva

Obsahem vyučování cizímu jazyku je systematický výcvik v řečových dovednostech (receptivních i produktivních) v návaznosti na osvojované jazykové prostředky, tj. výslovnost, slovní zásobu, gramatiku včetně grafické stránky jazyka a pravopisu, v podmínkách řečových komunikačních situací, do nichž se zapojují různé funkce jazyka a informace z reálií. Receptivní dovednosti jsou rozvíjeny poslechem s porozuměním monologickým i dialogickým textům a čtením textů s porozuměním. Produktivní dovednosti, ústní a písemné vyjadřování, je rozvíjeno v průběhu celé výuky a zaměřuje se situačně a tematicky. Stejně tak používání lexikálních prostředků včetně vybrané frazeologie, gramatických prostředků, morfologie i syntaxe, zvukových prostředků, pravopisu, interpunkce. Do výuky jsou zařazeny exkurze a zájezdy („olympiáda“ anglického jazyka, poznávací zájezdy do Velké Británie). Žákyně/žáci jsou vedeny/vedeni k sledování anglicky mluvených filmů, televizních a rozhlasových programů, internetu jako zdroje informací v cizím jazyce, četbě anglických tiskovin, dopisování s anglicky mluvícími partnery, využívání slovníků v tištěné i elektronické podobě. Jsou motivovány/motivováni k zapojení do soutěží a projektů.

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli kladný vztah k jazyku, potřebu jazykově se vzdělávat
- rozuměli souvislým projevům v anglickém jazyce
- dovedli pracovat s textem běžným i odborným (jídelní lístek, recepty, údaje o potravinách a stolování, popis technologií, manuály k přístrojům potřebným k práci cukrářky/cukráře a pod.)
- uměli pojmenovat tvary, materiály a jejich vlastnosti, pracovní nástroje a vybavení cukrářské dílny
- uměli samostatně zformulovat vlastní myšlenky – jako např. životopis, žádost o přijetí do zaměstnání, odpověď na inzerát
- pohotově a správně reagovali ve standardních životních situacích
- používali obraty řečové etikety (společenský kontakt)
- uměli komunikovat se zákazníkem, popř. dodavatelem
- měli poznatky z reálií dané jazykové oblasti
- uměli odhadnout neznámé výrazy podle kontextu
- vyjadřovali se ohleduplně, slušně, kultivovaně
- chápali a respektovali odlišné kulturní a sociální hodnoty jiných národů

### **d ) Pojetí výuky**

Výuka je vedena tak, aby podporovala samostatnou činnost žáků. Uplatňují se metody odpovídající znalostem, dovednostem, věku a potřebám žákyň/žáků. Využívá se práce individuální, párové, skupinové, frontálního způsobu výuky a individuálního přístupu k jednotlivcům. Rozhovory ve dvojicích a spolupráce v malých skupinách aktivizují, zbavují ostychu a zároveň učí týmové práci. Individuální vystoupení žákyň/žáků vedou k jejich větší samostatnosti. Při výuce řečových dovedností v souvislosti s konverzačními tématy se vhodně využívají vlastní znalosti žákyň/žáků, mezipředmětové vztahy (spolupráce s vyučujícími odborných předmětů) a informace z internetu. Jsou využívány audio i video ukázky. K podpoře výuky se využívají exkurze a výměnné studijní pobyty dle možností školy a žáků. Práce s učebnicí a pracovním sešitem je doplňována i dalším výukovým materiálem s ohledem na typ učiva. Dalším vhodným doplňkem výuky jsou multimediální výukové programy, on-line stránky a stránky nakladatelství: Longman které umožňují další využití témat z učebnice. Žákyním/žákům se specifickými poruchami učení se doporučují vhodné

## 6.2. Anglický jazyk

---

strategie učení a volí se odpovídající metody při výuce. Jako například metody propojující vícesmyslové a zkušenostní učení spojené s činností: puzzle, jazykové hry, písně, činnosti s didaktickými pomůckami, pracovní list a další podobné materiály. Nadané/nadaní žákyně/žáci jsou zapojováni/zapojováni do soutěží a vyučující podporují jejich vývoj individualizací jejich výuky

### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Evaluace probíhá průběžně každou hodinu, na konci každé lekce (případně na konci tématického okruhu) a na závěr každého pololetí ústně i písemně. Jednou za pololetí je zařazen shrnující test. Dále se hodnotí práce žákyně/žáka při vyučování a její/jeho domácí příprava. Hodnocení se řídí klasifikačním řádem a má motivační charakter. V rámci hodnocení je taktéž využíváno sebehodnocení a vrstevnické hodnocení. Při hodnocení se klade důraz na porozumění řečovému projevu a schopnost samostatného vyjadřování. V ústním projevu se hodnotí schopnost pochopit smysl textu, reprodukovat ho, formulovat otázky a odpovídat víceslovně. Hodnocena je samostatnost ústního projevu, aktivizace slovní zásoby; důraz je kladen na správnou výslovnost, plynulost mluvy a její logické uspořádání. V písemném projevu se hodnotí správnost psaní e-mailů, dopisů (životopis, odpověď na inzerát) a vzkazů, popis receptu a sestavení jídelníčku. V receptivních dovednostech (čtení a poslech) je kladen důraz na schopnost porozumět různým projevům a textům, odvodit význam z kontextu a používat přiměřené postupy k získávání informací. Celkově se klade důraz na porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Výuka je zaměřena k tomu, aby žáci dovedli:

- řečové dovednosti
- využívání informačních a komunikačních technologií
- schopnost aktivní komunikace v cizím jazyce
- formování osobnosti žáka, rozšiřování znalostí reálií dané jazykové oblasti v souvislosti s daným oborem
- práce s cizojazyčnými slovníky v tištěné i elektronické podobě, využívání internetu jako zdroje informací v cizím jazyce
- získávání informací o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a využívání získaných poznatků ke komunikaci
- využívat při studiu cizího jazyka vědomostí získaných ve výuce mateřského jazyka a tento si efektivně osvojit
- komunikativní schopnosti žáků a rozšíření jejich uplatnění v příslušné jazykové oblasti
- schopnost účastnit se diskuse, formulovat svůj názor a reagovat na názory druhých

## 6.2. Anglický jazyk

---

- orientace v cizojazyčném odborném textu a získávání základů z odborné terminologie
- nalezení vhodné techniky učení a uvědomění si, že znalost jazyka je prostředkem k získávání informací a znalostí
- zamýšlení se nad vlastním způsobem života a svými životními a studijními plány.

### Průřezová témata

#### *Občan v demokratické společnosti*

Výuka cizího jazyka má určitá specifika - probíhá ve skupině s menším počtem žákyň/žáků - a jedním z cílů je komunikace na různá témata jako například: životní styl, využívání volného času, kultury, tradic a zvyklostí, reálií České republiky a zemí anglického jazyka. Konverzace na tato témata umožňuje žákům projevit svůj názor a zároveň i učí respektovat odlišný názor. Jazyková výuka přispívá k vytváření demokratického prostředí ve třídě i ve škole, pěstuje vzájemný respekt, spolupráci, zdvořilost a slušnost k sobě navzájem.

#### *Člověk a životní prostředí*

V jazykové výuce se uplatňuje téma člověk a životní prostředí a je součástí celkového výchovného působení vyučujících na žákyně/žáky, a to především vlastním postojem a vztahem k environmentální problematice. Dalšími důležitými tématy - bydlení, jídlo a zdravá životospráva – prolínají celou výukou. Porovnává se přístup k environmentální problematice v zemích příslušných jazykových oblastí s využitím cizojazyčných materiálů (textů z časopisů, propagačních materiálů, informací na internetu) a vlastních zkušeností žákyň/žáků.

#### *Člověk a svět práce*

Součástí výuky je aktivní rozhodování o vlastní profesní kariéře – odpovědnost za vlastní život. Důležitost vzdělání pro život – sebevzdělávání a celoživotní učení. Podle podmínek daného regionu schopnost změny profesní orientace. Zvládnutí komunikačních situací. Znalost cizího jazyka je jednou z kompetencí, které zvyšují předpoklady pro úspěšné uplatnění na trhu práce a kvalifikační předpoklady prakticky ve všech profesích. V hodinách cizího jazyka se žákyně/žáci učí představit se, sdělit důležité údaje z osobního i profesního života, napsat strukturovaný životopis, odepsat na inzerát. Učí se orientovat v anglickém tisku, vyhledávat informace na internetu. Cvičení a texty zaměřené na povolání a vzdělávání motivují k zamýšlení nad pracovní kariérou a možnostmi dalšího studia. Žákyně/žáci pracují s jednoduchými odbornými texty a získávají základní znalosti odborné terminologie ze svého oboru.

#### *Informační a komunikační technologie*

Využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií pro další vzdělávání, odborný rozvoj při výkonu povolání i v osobním životě je nedílnou součástí výuky anglického jazyka. Schopnost orientovat se ve výpočetním systému – změny na trhu práce. Využívání počítačových výukových programů, a to jak programů vlastních, tak interaktivních jazykových programů, které jsou k dispozici na internetu nebo CD-ROMech, je

**6.2. Anglický jazyk**

jednou z metod ve výuce cizích jazyků. Internet se využívá také při výuce reálií. Žákyně/žáci se učí získávat nové informace prostřednictvím počítače a cizího jazyka.

**6.2.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žákyně/žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům</li> <li>• vhodně používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací</li> <li>• samostatně používá slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti</li> <li>• používá běžné gramatické prostředky</li> <li>• zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru</li> <li>• umí zahájit, vést, obměnit a ukončit rozhovor na dané téma</li> <li>• pozdraví a rozloučí se dle denní doby</li> <li>• představí sebe, svou rodinu a přátele, reaguje přiměřeně na představování</li> <li>• vyměňuje si informace v rámci řízeného rozhovoru</li> <li>• správně napíše adresu, datum</li> <li>• používá slovesa „be, have got, have to, can“ a významových sloves ve větách kladných, záporných a v otázkách</li> <li>• napíše dopis o své rodině</li> <li>• vypravuje o své rodině a svých přátelích</li> </ul>	<p>1. ročník</p> <p>Představování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• slovosled</li> <li>• základy fonetiky, výslovnost</li> <li>• podstatná jména – jednotná a množná čísla</li> <li>• zájmena osobní, ukazovací</li> <li>• přítomný čas slovesa „to be“</li> <li>• tázací slova</li> <li>• přivlastňování</li> <li>• pozdravy, představování</li> <li>• osobní údaje a dotazy na ně</li> <li>• země a národnosti</li> <li>• neformální dopis</li> </ul> <p>Den v životě člověka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přítomný čas významových sloves</li> <li>• číslovky</li> <li>• dny a měsíce</li> <li>• datумы</li> <li>• předložky času</li> </ul>



## 6.2. Anglický jazyk

<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše svůj školní a volný den</li><li>• vyplní stručný osobní dotazník</li><li>• dotáže se na požadované pracovní místo a vyplní formulář žádosti o práci</li><li>• napíše přání k významné události</li><li>• popíše svého kamaráda</li><li>• napíše neformální dopis</li><li>• vysvětlí, co musí a nemusí dělat lidé v různých profesích</li><li>• popíše cukrárnu a její zařízení</li><li>• vyjádří, co dělají v cukrárně zaměstnanci různých profesí</li><li>• zeptá se na cestu a podá podrobné informace</li><li>• telefonicky si zajistí a také přijme rezervaci na místo v cukrárně</li><li>• popíše svůj dům či byt</li><li>• popíše prostřený stůl</li><li>• napíše pozvánku na večírek</li><li>• sestaví jídelní lístek pro potřeby cukrárny</li><li>• čte jednoduché odborné texty</li><li>• mluví o škole a vzdělávání</li><li>• rozliší formální a neformální zprávy a napíše zprávu o své dovolené</li><li>• napíše strukturovaný životopis a životopis druhé osoby</li><li>• požádá o zboží v obchodě</li><li>• rozumí návodům k používání vybraného přístroje</li><li>• popíše vybraný přístroj</li><li>• napíše krátké oznámení o ztrátě věci</li><li>• pomocí řízeného rozhovoru reaguje na žádosti a stížnosti hosta v cukrárně</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• členové rodiny</li><li>• denní režim</li><li>• přání</li></ul> <p>Charakteristika člověka</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• přítomný čas slovesa „have got“</li><li>• členy „a, an, the“ při prvním a dalším použití</li><li>• popis člověka</li><li>• neformální email</li></ul> <p>Povolání pro život</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• přítomný čas slovesa „have to“</li><li>• sloveso „can“ pro schopnosti a žádosti o svolení</li><li>• zájmena předmětná</li><li>• povolání</li><li>• popis cukrárny</li><li>• tvary</li><li>• žádost o práci (dotazník)</li></ul> <p>2. ročník</p> <p>Mé město a můj dům/byt</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vazba „there is, there are“</li><li>• určité a neurčité členy „a, an, the“</li><li>• předložky místa</li><li>• dotazy na cestu a odpovědi</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.2. Anglický jazyk

<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše obsluhu hosta v cukrárně</li><li>• umí vyjádřit množství ingrediencí</li><li>• rozumí používání anglických váhových jednotek</li><li>• popíše postup výroby moučniku a koktejlu</li><li>• hovoří o své dovolené (termín, doprava, ubytování, atd.)</li><li>• napíše pozdrav z dovolené</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• popis domu/bytu a jeho zařízení</li><li>• popis prostřeného stolu</li><li>• zařízení cukrárny, inventář</li><li>• rozhovor s hostem po telefonu</li></ul> <p>Jídlo a pití</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• počítatelná a nepočítatelná podstatná jména zaměřená na potraviny a nápoje</li><li>• pozvánka</li><li>• jídelní lístek</li></ul> <p>Škola a vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• minulý čas slovesa „be“</li><li>• minulý čas významových sloves</li><li>• nepravidelná slovesa (minulý tvar)</li><li>• školní předměty</li><li>• zpráva a reakce na ni</li><li>• pracovní postup</li><li>• měrné jednotky</li></ul> <p>Slavné osobnosti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• neurčitá zájmena</li><li>• strukturovaný životopis</li><li>• životopis psaný druhou osobou</li></ul> <p>3. ročník</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Móda</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• přítomný průběhový čas</li><li>• oblečení</li><li>• nakupování</li><li>• formální a neformální zprávy</li></ul> <p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stupňování přídavných jmen</li><li>• zájmena přivlastňovací</li><li>• návody k použití přístrojů</li><li>• popis předmětu, oznámení ztráty předmětu</li></ul> <p>Čas na odpočinek</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• budoucí čas pomocí „going to“</li><li>• modální slovesa</li><li>• dovolená</li></ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.3. Německý jazyk

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	2	2	2	6

### 6.3.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem je výchova moderního člověka, který má jazykové znalosti a dovednosti potřebné ke komunikaci v německém jazyce. Znalost německého jazyka připravuje žáka na aktivní život v integrované Evropě a multikulturní společnosti, na schopnost využívání informační a komunikační technologie v každodenním životě. Výuka cizího jazyka umožňuje žákům lépe poznat zemi, její tradice, kulturu, zvyklosti. Tím napomáhá formovat vztah k cizincům a cizím kulturám, což působí pozitivně na vlastní projev žáka. Současně přispívá k harmonickému rozvoji osobnosti žáka a rozvíjí jeho schopnost učit se po celý život. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dosáhli výstupní jazykové úrovně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce, i když výsledek je do značné míry ovlivněn jejich vstupními znalostmi.

#### b ) Charakteristika učiva

Obsahem vyučování cizímu jazyku je systematický výcvik v řečových dovednostech (produktivních, receptivních) v návaznosti na osvojované jazykové prostředky, tj. výslovnost, slovní zásoba, gramatika včetně grafické stránky jazyka a pravopisu, v podmínkách řečových komunikačních situací, do nichž se zapojují různé funkce jazyka a informace z reálií. Řečové dovednosti jsou rozvíjeny poslechem s porozuměním monologickým i dialogickým textům a čtením textů s porozuměním. Produktivní ústní a písemné vyjadřování je situačně a tematicky zaměřené. Stejně tak používání lexikálních prostředků včetně vybrané frazeologie, gramatických prostředků, základních pravidel stavby slov, zvukových prostředků, pravopisu, interpunkce. Zvláštní důraz se klade na zdokonalování práce s textem a poslechem. Do výuky jsou zařazeny exkurze a zájezdy. Žáci jsou vedeni k sledování německých televizních a rozhlasových programů, internetu jako zdroje informací v cizím jazyce, četbě německých tiskovin, dopisování s německy mluvícími partnery, využívání slovníků v tištěné i elektronické podobě. Jsou motivováni k zapojení do soutěží a projektů. Velmi motivační jsou společné projekty s partnerskou školou BSZ Bautzen v SRN. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání odpovídá probíraným lekcím v učebnici *Schritte*

### 6.3. Německý jazyk

---

*international*. K získání odborné terminologie a pohotovosti v komunikačních situacích daného oboru se využívají moduly *Schritte international im Beruf*, dostupné na internetových stránkách nakladatelství Hueber.

#### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Vzdělávání směřuje k tomu aby žáci:

- měli kladný vztah k jazyku, potřebu jazykově se vzdělávat
- rozuměli souvislým projevům v německém jazyce
- dovedli pracovat s textem běžným i odborným (jídelní lístek, recepty, údaje o potravinách a stolování, popis technologií, manuály k přístrojům potřebným k práci cukráře a pod.)
- uměli pojmenovat tvary, materiály a jejich vlastnosti, pracovní nástroje a vybavení cukrářské dílny
- uměli samostatně zformulovat vlastní myšlenky – jako např. životopis, žádost o přijetí do zaměstnání, odpověď na inzerát
- pohotově a správně reagovali ve standardních životních situacích
- používali obraty řečové etikety (společenský kontakt)
- uměli komunikovat se zákazníkem, popř. dodavatelem
- měli poznatky z reálií dané jazykové oblasti
- uměli odhadnout neznámé výrazy podle kontextu
- vyjadřovali se ohleduplně, slušně, kultivovaně
- chápali a respektovali odlišné kulturní a sociální hodnoty jiných národů

#### **d ) Pojetí výuky**

Výuka je vedena tak, aby podporovala samostatnou činnost žáků. Uplatňují se metody odpovídající znalostem, dovednostem, věku a potřebám žáků. Využívá se práce skupinové i frontálního způsobu výuky, ale i individuálního přístupu k jednotlivým žákům. Rozhovory ve dvojicích a spolupráce v malých skupinách žáky aktivizují, zbavují je ostychu a zároveň učí týmové práci. Individuální vystoupení žáků vedou k jejich větší samostatnosti. Při výuce řečových dovedností v souvislosti s konverzačními tématy se vhodně využívají vlastní znalosti žáků, mezipředmětové vztahy (spolupráce s učiteli odborných předmětů) a informace z internetu, jsou využívány audio i video ukázky. K podpoře výuky se využívají exkurze a výměnné studijní pobyty dle možností školy a žáků. Práce s učebnicí a pracovním sešitem je doplňována i dalším výukovým materiálem s ohledem na typ učiva. Ve

### 6.3. Německý jazyk

---

výuce se používají cizojazyčné časopisy i odborná literatura s ohledem na profesní orientaci žáků. Dalším vhodným doplňkem výuky jsou multimediální výukové programy a on-line cvičení na stránkách nakladatelství Hueber, které umožňují postup individuálním tempem a zároveň testují znalosti. Žákům se specifickými poruchami učení se doporučují vhodné strategie učení a volí se odpovídající metody při výuce. Vyhovují jim různé doplňující metody, jako např. jazykové hry, písně, činnosti s didaktickými pomůckami (karty se slovesy, odbornou slovní zásobou, kopírovatelné materiály a pod.).

V 1.ročníku je učivo *jídlo a pití (Essen, Trinken)* uskutečněno pomocí interaktivní výukových metod: osvojování nových vědomostí, metoda upevňování a prohlubování vědomostí, metoda vytváření dovedností a návyků, metoda prověřování a kontroly vědomostí a dovedností . Tato výuka je realizována s využitím přípravy vytvořené v rámci projektu „Nebojme se změny- [www.skolalipa.cz](http://www.skolalipa.cz), který byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky“, viz <http://nebojmesezmeny.skolalipa.cz/content/n%C4%9Bmeck%C3%BD-jazyk-0>

#### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Žák je hodnocen na konci každé lekce eventuálně tématického okruhu testem a je průběžně zkoušen po kratších celcích ústně i písemně. Jednou za pololetí se zařadí delší shrnující test (pololetní práce). Hodnotí se práce žáka při vyučování a jeho domácí příprava. Hodnocení se řídí klasifikačním řádem a má motivační charakter. Při hodnocení se klade důraz na řečové dovednosti jako porozumění textu a samostatné vyjadřování. Při poslechu se hodnotí schopnost porozumět různým audionahrávkám, pochopení smyslu krátkých zpráv. V ústním projevu se hodnotí schopnost pochopit smysl textu, reprodukovat ho, formulovat otázky, odpovídat víceslovně. Hodnocena je samostatnost ústního projevu, aktivizace slovní zásoby; důraz je kladen na správnou výslovnost, plynulost mluvy a její logické uspořádání. V písemném projevu se hodnotí správnost psaní os. dopisů (životopis, odpověď na inzerát), správnost krátkých zpráv, didaktických textů. Důraz se klade na hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

#### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Z klíčových kompetencí jsou rozvíjeny:

- řečové dovednosti
- využívání informačních a komunikačních technologií
- schopnost aktivní komunikace v cizím jazyce
- formování osobnosti žáka, rozšiřování znalostí reálií dané jazykové oblasti

### 6.3. Německý jazyk

---

- práce s cizojazyčnými slovníky v tištěné i elektronické podobě, využívání internetu jako zdroje informací v cizím jazyce
- získávání informací o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a využívání získaných poznatků ke komunikaci
- efektivní osvojování cizího jazyka a využívání při studiu cizího jazyka vědomostí získaných ve výuce mateřského jazyka
- komunikativní schopnosti žáků a rozšíření jejich uplatnění v příslušné jazykové oblasti
- schopnost účastnit se diskuse, formulovat svůj názor a reagovat na názory druhých
- orientace v cizojazyčném odborném textu a získávání základů z odborné terminologie
- nalezení vhodné techniky učení a uvědomění si, že znalost jazyka je prostředkem k získávání informací a znalostí
- zamýšlení se nad vlastním způsobem života a svými životními a studijními plány.

#### Průřezová témata

##### *Občan v demokratické společnosti*

Vytváření demokratického prostředí ve třídě i ve škole, vzájemný respekt a spolupráce. Zdvořilost a slušnost k sobě navzájem. Snaha eliminovat negativní působení vrstevnických skupin nebo médií. Výchova k toleranci, přátelství i k cizincům. Vhodná míra sebevědomí. Výuka cizího jazyka má určitá specifika - probíhá ve skupině s menším počtem žáků, jedním z cílů je komunikace a některá z probíraných témat se týkají způsobu života, využívání volného času, kultury, tradic a zvyklostí, realit České republiky a zemí studovaného jazyka. Konverzace na tato témata umožňuje žákům projevit svůj názor a zároveň i učí respektovat odlišný názor.

##### *Člověk a životní prostředí*

Odpovědnost každého jedince za životní prostředí, vytváření budoucího životního stylu – úspornost, hospodárnost, ochrana kulturních hodnot. Téma člověk a životní prostředí je součástí celkového výchovného působení učitele na žáky svým postojem a vztahem k environmentální problematice. Jedním z tematických okruhů ve výuce cizích jazyků je přímo téma životního prostředí, které se prolíná mnoha dalšími - bydlení, jídlo a zdravá životospráva, sport, volný čas a koníčky a další. Porovnává se přístup k environmentální problematice v zemích příslušných jazykových oblastí s využitím cizojazyčných materiálů (textů z časopisů, propagačních materiálů, informací na internetu) a vlastních zkušeností žáků.

##### *Člověk a svět práce*

Aktivní rozhodování o vlastní profesní kariéře – odpovědnost za vlastní život. Důležitost vzdělání pro život – sebevzdělávání a celoživotní učení. Podle podmínek daného regionu schopnost změny profesní orientace. Zvládnutí komunikačních situací. Znalost cizího jazyka je jednou z kompetencí, které zvyšují předpoklady pro úspěšné uplatnění na trhu práce a kvalifikační předpoklady prakticky ve všech profesích. V hodinách cizího jazyka se žáci učí představit se, sdělit důležité údaje z osobního i profesního života, napsat strukturovaný životopis, napsat žádost, odepsat na inzerát. Učí se

**6.3. Německý jazyk**

orientovat v cizojazyčném tisku, vyhledávat informace na internetu. Cvičení a texty zaměřené na povolání a vzdělávání motivují k zamyšlení nad pracovní kariérou a možnostmi dalšího studia. Žáci pracují s jednoduchými odbornými texty a získávají základní znalosti odborné terminologie ze svého oboru.

**Informační a komunikační technologie**

Využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií pro další vzdělávání, odborný rozvoj při výkonu povolání i v osobním životě. Schopnost orientovat se ve výpočetním systému – změny na trhu práce. Využívání počítačových výukových programů, a to jak programů vlastních, tak interaktivních jazykových programů, které jsou k dispozici na internetu nebo CD-ROMech, je jednou z metod ve výuce cizích jazyků. Internet se využívá také při výuce reálií. Žáci se učí získávat nové informace prostřednictvím počítače a cizího jazyka.

**6.3.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Představí sebe, své přátele, rodinu, reaguje adekvátně na představování</li><li>• Správně napíše adresu</li><li>• Používá slovesa v 1.,2. os.sg. a 3. os.pl.</li><li>• Pozdraví dle denní doby</li><li>• Správně vyslovuje</li><li>• Řekne základní údaje o své rodině a přátelích</li><li>• Správně používá slovesa ve větách</li><li>• Vyplní osobní formuláře</li><li>• Zapiše telefonní i jiné číslovky z poslechu</li><li>• Koupí si základní jídlo a pití v obchodě</li><li>• Používá správně člen neurč. a zájmeno <i>kein</i></li><li>• Zváží a spočítá cenu zboží</li><li>• Vyhledá nejvýhodnější cenu zboží, určí správnou cenu zboží</li></ul>	<b>1.ročník</b> Představování – sama sebe a přátel, odkud pochází, <ul style="list-style-type: none"><li>• Osobní zájmena, přivlastňovací zájmeno <i>mein</i></li><li>• Adresa</li><li>• Časování sloves v přítomnosti</li><li>• Pozdravy</li><li>• Výslovnost</li></ul> Rodina a přátelé – jak se jim daří, kde bydlí, představování <ul style="list-style-type: none"><li>• Časování sloves v přítomnosti</li><li>• Osobní údaje</li><li>• Číslovky, časování sloves v přítomnosti</li><li>• Jídlo a pití</li><li>• Člen neurčitý, záporné zájmeno <i>kein</i>, množné číslo substantiv</li><li>• Váhové jednotky a cena</li><li>• Číslovky</li></ul>



6.3. Německý jazyk

<ul style="list-style-type: none"><li>• Hovoří o svých oblíbených jídlech</li> <li>• Popíše byt či dům, ve kterém bydlí</li><li>• Správně používá členy a osobní zájmena</li><li>• Určí vhodný nábytek do jednotlivých místností</li><li>• Správně tvoří množné číslo podstatných jmen</li><li>• Vybere odpovídající inzerát ke koupí nemovitosti</li><li>• Informuje o ceně nemovitosti</li><li>• Hovoří o vysněném bydlení</li><li>• Popíše svůj všední den</li><li>• Vypráví, co dělá v jednotlivých časových úsecích</li><li>• Správně určí čas</li><li>• Hovoří o svých koníčkách v různých ročních obdobích</li><li>• Užívá správně slovesa s akuzativem</li><li>• Vypráví, co se chce a co se může naučit</li><li>• Formuluje svá přání ohledně budoucího povolání</li><li>• Správně tvoří préteritum sloves <i>sein</i> a <i>haben</i></li><li>• Vhodně používá časové předložky</li> <li>• Získá informace o prostředí, umí si objednat ubytování</li><li>• Užívá správně modální slovesa, tvoří správně rozkaz</li><li>• Pojmenuje části lidského těla, uvede nejčastější onemocnění</li><li>• Správně používá přivlastňovací zájmena</li><li>• Orientuje se v cizím prostředí, zeptá se na cestu</li><li>• Používá správně předložky</li></ul>	<p>Moje oblíbené jídlo</p> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Můj byt – popis bytu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Člen určitý a neurčitý, osobní zájmena</li><li>• Nábytek</li><li>• Singulár a plurál podstatných jmen</li><li>• Inzeráty</li><li>• Číslovky sto až milion</li></ul> <p>Styl bydlení</p> <p>Můj den - prožití dne na párty</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Určování času, denní doba, odlučitelné předpony</li></ul> <p>Volný čas – roční období, koníčky, počasí</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Akuzativ substantiv, časování sloves</li><li>• Stále se učíme</li><li>• Perfektum a modální slovesa</li><li>• Povolání a práce</li><li>• Préteritum <i>sein</i> a <i>haben</i>, časové předložky</li></ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Cizí město – orientace ve městě</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Imperativ, modální slovesa</li></ul> <p>Zdraví – nemoci, části těla</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Přivlastňovací zájmena</li></ul> <p>Město – plán města</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Předložky</li><li>• Zákazník je král</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.3. Německý jazyk

<ul style="list-style-type: none"><li>• Formuluje svá přání ohledně oprav a služeb</li><li>• Hovoří o svém denním programu</li><li>• Správně tvoří podmíňovací způsob a užívá předložky</li><li>• Popíše oblečení pro všední i sváteční den a taktéž ho dokáže koupit</li><li>• Správně používá zvratná zájmena, příslovce a příd.jména</li><li>• Pozve přátele na oslavu významných svátků</li><li>• Správně tvoří řadové číslovky a budoucí čas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Podmíňovací způsob, předložky</li></ul> Oblečení – části oblečení, <ul style="list-style-type: none"><li>• Zvratná zájmena, příslovce, přídavná jména</li><li>• Svátky</li><li>• Řadové číslovky, budoucí čas</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.4. Občanská nauka

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	1	1	3

### 6.4.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je příprava k tomu, aby se student svým kvalitním společenským přehledem a velkou mírou flexibility uplatnil nejen na trhu práce, ale aby dokázal řešit základní životní a pracovní situace. Záměrem tohoto předmětu je především osobnostně-vzdělanostní kultivace studenta, jenž by měl být otevřen rozmanitým názorům, postojům či jedinečným lidským zkušenostem, se kterými se ve svém životě setkává. Student získá fundované znalosti z vědních oborů jako jsou: historie, politologie, religionistika, sociologie, psychologie, kulturní antropologie, ekonomie, právo či filosofie (seznáme se tak se společenskými, hospodářskými, právními, politickými a kulturními aspekty současného života). Je v něm upevňováno jeho mravní a právní vědomí a kultivován jeho osobnostní profil. Student by měl být veden nejen k samostatnému myšlení a rozhodování, ale i k odpovědnému převzetí sociálních rolí.

#### b ) Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Tematické okruhy tvoří didaktické soubory: Člověk jako jedinec; Člověk a společnost; Občan a demokracie (občan a stát v dějinách a současnosti); Občan a právo; Občan a hospodářství; Občan, Evropa a soudobý svět; Člověk v reflexi filosofie a vědy.

Okruh I.: Člověk jako jedinec- tento tematický celek je zaměřen na aspekty praktické psychologie, která si klade za cíl porozumět sobě samému i druhým lidem a využití těchto poznatků pro vytváření mezilidských vztahů.

Okruh II.: Člověk a společnost- tento tematický celek je zaměřen na praktickou sociologii. Cílem okruhu je vybavit studenta takovými znalostmi a dovednostmi, které mu umožní orientovat se ve struktuře moderní multikulturní společnosti a praktické využití těchto znalostí v rodinných, pracovních a dalších sociálních vztazích. Objeví se zde i témata z oblasti religionistiky, demografie a kulturní antropologie.

#### 6.4. Občanská nauka

---

Okruh III.: Občan a demokracie- tento tematický celek v sobě propojuje základy politologie a dovednosti občanské gramotnosti. Cílem je vybavit studenta takovými znalostmi, aby byl schopen pochopit principy fungování demokratické společnosti. Objeví se zde i témata z oblasti historie.

Okruh IV.: Občan a právo- tematický celek je zaměřen nejen na vytváření základního právního povědomí a využití získaných poznatků v běžné životní praxi, ale i na základní orientaci v systému právní vědy. Učivo se bude realizovat i formou besed.

Okruh V.: Občan a hospodářství-cílem tohoto tematického celku je obeznámit s ekonomickými jevy.

Okruh VI.: Občan, Evropa a soudobý svět- cílem tohoto tematického celku je nejen orientace v politickém a hospodářském dění, porozumění integračním a globalizačním procesům, ale též budování vědomí odpovědnosti za lokální dění. Učivo se bude realizovat i formou besed a exkurzí.

Okruh VII.: Člověk v reflexi filozofie a vědy- tento tematický celek obeznámí se základními pojmy a otázkami z filozofie a etiky.

#### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- rozvíjeli zdravé sebevědomí (důvěra ve vlastní schopnosti) a otevírali si cestu k sebepoznání a k přijímání pozitivních životních hodnot
- pozitivně ovlivňovali hodnotovou orientaci tak, aby jednali odpovědně vůči sobě i druhým, byli slušnými a informovanými občany, kteří si váží demokracie a svobody, aktivně se podíleli na chodu společnosti, vystupovali proti korupci a kriminalitě, jednali asertivně a respektovali rovnost pohlaví
- byli schopni získávat a kriticky zhodnotit informace z různých zdrojů, dokázali formulovat a vyjádřit svůj názor, uměli odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli hledat a nalézt adekvátní způsoby řešení rozmanitých společenských problémů, dokázali si obhájit vlastní názor a neprosazovali se na úkor potřeb, zájmů a práv druhých lidí
- vnímali sounáležitost s evropskou kulturou, uplatňovali tolerantní postupy vůči minoritám, náboženské a jiné nesnášenlivosti
- dokázali vážit materiálních i duchovních hodnot a cílevědomě pečovali o životní prostředí
- byli motivováni k celoživotnímu vzdělávání
- si kladli filosofické a etické otázky, přemýšleli nad životem

#### **d ) Výukové strategie**

Vedle tradičních vyučovacích metod (např. výklad, vysvětlování, popis) budou převažovat:

dialogická metoda, skupinová práce žáků, samostatná práce, referáty, využívání prostředků ICT a audiovizuální techniky, projekty, besedy, přednášky,

#### 6.4. Občanská nauka

---

divadelní představení, návštěvy významných památek a míst

#### **e ) hodnocení výsledků žáků**

Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU v České Lípě. Studenti budou hodnoceni ústní a písemnou formou. Ve třetím ročníku vypracují ročníkovou práci. Budou hodnoceni objektivně, a to na základě porozumění poznatkům, aktivity v diskuzích a hodinách a schopnosti formulovat svůj názor. Každý tematický celek bude zakončen písemnou prací.

#### **f ) Přínos vyučovacího předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:

- kriticky hodnotit informace z různých zdrojů
- efektivně se učit
- stanovit si cíle dalšího vzdělávání
- byli schopni samostatně posoudit různé situace
- vyrovnali se s životními problémy
- účinně používali komunikační dovednosti, a to nejen v dalším vzdělávání, ale i v životě
- byli připraveni kultivovaně vystupovat
- dokázali prezentovat své názory a myšlenky
- pracovali nejen v týmu, ale také samostatně řešit pracovní problémy.
- aktivně přispívali k utváření dobrých mezilidských vztahů
- pečovali nejen o duševní, ale i fyzické zdraví
- uznávali hodnoty podstatné pro život v demokratické společnosti

Průřezová témata

*Občan v demokratické společnosti* se bude aplikovat podporou duchovní a materiální hodnoty národní, evropské a světové kultury. Žáci se budou učit adekvátně přijímat kritiku a konstruktivně na ni reagovat, usilovat o celoživotní vzdělávání. *Člověk a svět práce* bude zaměřen na to, aby v různých životních situacích byli schopni pochopit a analyzovat zadané úkoly, navrhnout varianty i nalézt optimální řešení.

*Informační a komunikační technologie* se bude aplikovat při použití prostředků komunikační a informační technologie v přípravě referátů a projektů

## 6.4. Občanská nauka

ve skupinách.

**6.4.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• uvědomí si nezbytnost výuky občanské výchovy</li><li>• charakterizuje specifika osobnosti v jednotlivých etapách vývoje</li><li>• vymezí základní charakterové a temperamentové rysy osobnosti, charakterizuje speciální schopnosti, nadání a talent</li><li>• ilustruje na příkladech podíl vlastní aktivity jedince na jeho sebevýchově, sebepoznávání a sebezvzdělávání</li><li>• uvědomí si význam vzdělání pro život, dokáže efektivně zařadit učení do svého volného času</li><li>• diskutuje nad možnostmi řešení náročných životních situací</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 jejich alternativních směrech</li><li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li><li>• uvažuje o otázkách ochrany vlastního zdraví, diskutuje o nebezpečí pro člověka a společnost, které vznikají ze závislosti na</li></ul>	<p>1.ročník</p> <p><b>Úvod do výuky předmětu:</b> význam výchovy k občanství</p> <p>Člověk jako jedinec</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• periodizace vývoje lidského jedince-etapy lidského života, předpoklady a možnosti vývoje člověka, dědičnost a prostředí, mezigenerační vztahy</li><li>• struktura osobnosti-schopnosti a rysy osobnosti, temperament a charakter, vloh, schopnosti, nadání, talent</li><li>• sebevýchova, sebepoznávání, sebezvzdělávání</li><li>• paměť-fáze paměti, druhy lidského učení, efektivní učení, inteligence, význam vzdělání, vzdělání- kariéra, vzdělávací soustava ČR, vzdělávání mimo školu</li><li>• činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li><li>• základy psychohygieny-duševní zdraví a rozvoj osobnosti, duševní poruchy; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li><li>• odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu, prevence úrazů a nemocí</li></ul>

6.4. Občanská nauka

<p>drogách nebo alkoholu, seznamuje se s možnostmi prevence těchto jevů</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dokáže vyhledat důležitá telefonní čísla a organizace, které se starají o drogově závislé</li><li>• objasní základní příznaky některých psychických nemocí a způsoby léčby</li><li>• dokáže uvést klady a zápory související s volbou životního stylu, diskutuje o využití volného času pro všestranný rozvoj osobnosti</li><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>• uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li><li>• dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů</li><li>• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin</li><li>• vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje atd.), jak si nacisté počínali na okupovaných územích</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 atd.)</li><li>• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií</li></ul>	<p>Člověk a společnost</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• životní styl, zdravý způsob života</li><li>• volný čas, problémy volného času, pozitivní využívání volného času</li><li>• lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li><li>• odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li><li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li><li>• hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li><li>• rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady</li><li>• vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití</li><li>• genocida v době druhé světové války (Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců)</li><li>• migrace v současném světě, migranti, azylanti</li><li>• postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li><li>• víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li><li>• kultura, kulturní instituce v ČR a v regionu, kultura národností na našem území</li><li>• společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova</li><li>• kultura bydlení, odívání</li><li>• lidové umění a užitá tvorba</li><li>• estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.4. Občanská nauka

<p>uvede příklady porušování genderové rovnosti</p> <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><li>• orientuje se v nabídce kulturních institucí</li><li>• porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li><li>• popíše vhodné společenské chování v dané situaci, vybavuje se základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi, dovede aplikovat zásady slušného chování</li><li>• dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince</li><li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných</li><li>• partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu</li><li>• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li><li>• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost atd.)</li><li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky</li><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</li><li>• popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje</li></ul>	<p>používaných v běžném životě</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ochrana a využívání kulturních hodnot</li><li>• funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl</li><li>• partnerské vztahy, lidská sexualita</li></ul> <p style="text-align: center;">2.ročník</p> <p>Občan a demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li><li>• svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li><li>• stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR</li><li>• struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li><li>• politika, politické strany, volby, právo volit</li><li>• politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li><li>• občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li><li>• základní hodnoty a principy demokracie</li></ul> <p>Člověk a právo</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 6.4. Občanská nauka

<p>nabídku</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• politických stran</li><li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe</li><li>• vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li><li>• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li><li>• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li><li>• dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie</li><li>• v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání</li><li>• objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li><li>• popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li><li>• uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</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>• 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>• dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání atd.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li><li>• soustava soudů v ČR</li><li>• právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové, komerční právníci)</li><li>• právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu</li><li>• manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</li><li>• trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li><li>• kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</li></ul> <p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)</li><li>• hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li><li>• nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li><li>• vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li><li>• povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li><li>• druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li><li>• peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk</li><li>• mzda časová a úkolová</li><li>• daně, daňové přiznání</li><li>• sociální a zdravotní pojištění</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.4. Občanská nauka

<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí, co má vliv na cenu zboží</li><li>• dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li><li>• popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li><li>• dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li><li>• dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li><li>• dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li><li>• vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li><li>• dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné</li><li>• dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li><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, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky</li><li>• uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li><li>• na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• služby peněžních ústavů</li><li>• pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li></ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Občan, Evropa a soudobý svět</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• soudobý svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li><li>• ČR a její sousedé</li><li>• České státní a národní symboly</li><li>• globalizace</li><li>• globální problémy</li><li>• ČR a evropská integrace</li><li>• OSN a NATO</li><li>• nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li><li>• mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li><li>• základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li><li>• úrazy a náhlé zdravotní příhody</li><li>• poranění při hromadném zasažení obyvatel</li><li>• stavy bezprostředně ohrožující život</li></ul> <p>Člověk v reflexi filosofie a vědy, základy etiky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vznik filosofie a základní filosofické problémy</li><li>• význam filosofie v životě člověka</li><li>• základy etiky: morálka, etika, dobro a zlo</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.4. Občanská nauka

<ul style="list-style-type: none"><li>• uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě</li><li>• popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li><li>• objasní činnost a fungování NATO, OSN</li><li>• na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</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><li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li><li>• debatuje o praktických filosofických otázkách</li><li>• uvědomí si význam předmětu studia etiky</li><li>• dokáže vysvětlit a odlišit obsah pojmů etika, mravy, mravnost, morálka, etiketa</li><li>• na konkrétní situaci dokáže rozpoznat mravní chování</li><li>• vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědni jiným lidem</li><li>• uvědomí si smysl života</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost, svoboda</li><li>• smysl života</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.5. Společenská výchova

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	0	0	1

### 6.5.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Předmět Společenská výchova významně přispívá ke kultivaci člověka, směřuje žáky ke kulturnímu, tolerantnímu a kultivovanému projevu, podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Utváří v žácích kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snaží se působit na žáky tak, aby přispívali k tvorbě a ochraně těchto hodnot, tím předmět pomáhá formovat postoje žáků a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Společenská výchova se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení různých aktivit (př. ankety - mapování veřejného mínění a jeho příslušný rozbor). Žáci se postupně učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev.

Společenská výchova zahrnuje i učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí. Přispívá k všestrannému rozvoji osobnosti a k výchově žáka hodnotného a potřebného pro celospolečenskou morální obrodu.

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Rozsah je 1 týdenní vyučovací hodina za studium. Učivo je strukturováno do celků:

- Osobnost,
- Společenská kultura,
- Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu,
- Řešení situací v gastronomickém procesu,
- Zahraniční klientela.

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

zdělaní směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého osobního a sociálního rozhodování, hodnocení;
- získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, videozáznamy apod.);
- kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní úsudek a správně jej formulovat, nenechat se zmanipulovat;
- uznávat, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej;
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, neníčit majetek, ale pečovat o něj a snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu;
- ctít a chránit materiální a kulturní hodnoty;
- uplatňovat ve svém životním stylu estetická kritéria;
- chápat umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- být tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury i osobnosti;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány.

### **d ) Výukové strategie**

Vedle tradičních vyučovacích metod (např. výklad, vysvětlování, popis) budou převažovat:

dialogická metoda, skupinová práce žáků, samostatná práce, referáty, využívání prostředků ICT a audiovizuální techniky, projekty, besedy, přednášky.

### **e ) hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení se bude řídit klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Studenti budou hodnoceni ústní a písemnou formou. Při hodnocení studentů se přihlíží k vědomostem, k přístupu k probíranému učivu, ke schopnosti aplikovat získané poznatky v osobním životě, ke schopnosti formulovat vlastní názor, najít potřebné podklady a informace, zorganizovat určitou situaci apod.

## 6.5. Společenská výchova

### **f) Přínos vyučovacího předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy formulovat srozumitelně a souvisle (s ohledem na specifické potřeby žáka);
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskusí, formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- rozhodovat se a plánovat svůj život podle svých schopností, osobnostních vlastností;
- kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat kritiku od druhých lidí;
- pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- pracovat samostatně i v týmu, tzn. spolupracovat s ostatními, podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností;
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi;
- chápat estetické vzdělávání jako součást lidské kultury;
- hledat a vytvářet integrační vazby s ostatními předměty.

Průřezová témata

Průřezová témata *Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce* se v předmětu prolínají. Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, míře sebevědomí, hledání kompromisů vůči sobě i ostatním, vážení si materiálních a duchovních hodnot. Žáci se učí poznávat svět, orientovat se v globálních problémech lidstva, respektují život jako nejvyšší hodnotu, aktivně se zapojují do ochrany a zlepšování životního prostředí a efektivně pracují s informacemi. Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za vlastní život, význam vzdělání pro život k orientaci v informacích, k vytváření představ o nich, k verbální i písemné prezentaci svých názorů, k formulování svých priorit.

Celek *Informační a komunikační technologie* se v předmětu promítne převážně v práci s informacemi (vyhledávání, zpracování a využití).

### **6.5.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------

6.5. Společenská výchova

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• chápe, jak člověk – osobnost svůj život ztvárňuje, dává mu cíl a smysl. Definuje základní psychologické pojmy. Formuluje hlavní problémy související s hledáním identity jejich generace.</li><li>• snaží se rozlišit jednotlivé druhy potřeb, uvede konkrétní příklady potřeb</li><li>• na základě vlastní úvahy určí v jakém věku si začal uvědomovat jednotlivé potřeby.</li><li>• na základě vlastní úvahy určí, v jakém věku dochází ke vzniku zájmů a uvede co nejvíce typologií zájmů</li><li>• uvažuje, jak se vyvíjely jeho zájmy, co bylo příčinou jejich vzniku a proč zanikly.</li><li>• rozlišuje vhodné společenské chování v závislosti na daných společenských situacích</li><li>• zapamatuje si základní principy verbální a neverbální komunikace</li><li>• ovládá základní společenská pravidla – pozdrav, představování, oslovování</li><li>• projevuje se jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou, aplikuje získané znalosti ve výuce i v životě.</li></ul>	<p>1.ročník</p> <p><b>Osobnost.</b> Charakter, temperament, intelektové schopnosti a jejich měření, inteligenční kvocient – IQ. Využívání intelektových schopností. Zaměřenost osobnosti, pohled žáka na vlastní osobnost. Sociální prostředí, sociální interakce, komunikace mezi lidmi. Osobnost ve společenských situacích.</p> <p><b>Potřeby.</b> Potřeby primární, potřeby poznávací, potřeby sociální, potřeby aktivity, výkonové potřeby, potřeby existenciální. Hierarchické uspořádání potřeb.</p> <p><b>Motivace.</b> Pohnutky k jednání, vytvářené vzájemnými vztahy mezi vnitřními potřebami a vnějšími popudy.</p> <p><b>Zájmy.</b> Uvědomělé, dlouhodobé a soustavné zaměření aktivity jedince na vybranou oblast poznávání.</p> <p><b>Společenská kultura.</b> Základní společenská pravidla, pozdravy, oslovování, představování, vizitky, tykání a vykání, neverbální komunikace, návštěvy, korespondence, telefonování, oblékání, cestování, společenská zábava, tanec, rodinné oslavy, náboženské oslavy a tradice.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.6. Fyzika

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	0	0	1

### 6.6.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Předmět fyzika je součástí základů přírodních věd a všeobecného vzdělání, přispívání k hlubšímu a ucelenějšímu pochopení jevů v přírodě, k formování žádoucího vztahu k životnímu prostředí a poskytuje žákům soubor vědomostí pro vytvoření klíčových, odborných a občanských kompetencí.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- pozorovat a zkoumat přírodu, získané informace zpracovat a vyhodnotit
- vyhledávat fyzikální informace (i z internetové sítě), interpretovat je a vytvářet si o nich vlastní názor, který dokáže obhájit
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché fyzikální problémy a nalézat souvislosti s dalšími přírodovědnými předměty
- využívat získané fyzikální poznatky v praktickém životě
- využívat získané poznatky k adaptaci na nové podmínky a mít schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasáhnout
- zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje, mít motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo fyziky se vyučuje v 1.ročníku.

Složení učiva je v souladu s profilem absolventa ŠVP, který je uveden v předcházející části.

Ve fyzikálním vzdělávání je kladen důraz na pochopení základních přírodních jevů a zákonů a jejich aplikaci do praxe i běžného života. Důraz je dále kladen na schopnost vyhledat informace, zhodnotit je, umět je interpretovat, utvořit si vlastní názor a ten v případě potřeby obhájit.



## 6.6. Fyzika

---

V neposlední řadě je důraz kladen na získání motivace k celoživotnímu vzdělání v přírodovědné oblasti.

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili základní přírodní jevy a zákony a jejich aplikaci do praxe i běžného života
- byli schopni vyhledat informace, zhodnotit je a uměli je interpretovat
- utvořili si vlastní názor a ten v případě potřeby obhájili
- byli schopni využít znalostí fyzikálních zákonů v běžném životě a odborném výcviku
- získali motivace k celoživotnímu vzdělání v přírodovědné oblasti

### **d ) Strategie výuky**

Metody práce jsou výklad, domácí experimenty, samostatné vyhledávání informací z různých zdrojů (Internet, časopisy popularizující vědu a techniku, encyklopedie..) Tyto informace jsou interpretovány před třídou, vede se o nich diskuze. Ve skupinách se řeší problémové úlohy, aplikují základních matematické postupy, příklady korespondující s odbornou specializací žáků. Využívají se výukové programy nabízené mimoškolními organizacemi. Další formou výuky jsou exkurze

### **e ) Hodnocení výsledků vzdělávání**

Důraz bude kladen na schopnost aplikace základních přírodních jevů a zákonů do praxe i běžného života, porozumění podstatě přírodních jevů, které nás obklopují, schopnost samostatně provést jednoduché výpočty základních fyzikálních veličin a schopnost utvořit si představu o rozměru fyzikálních jednotek a umět se základními pracovat.

Splnění všech kritérií zajistí výborné hodnocení, každé chybějící kritérium by mohlo znamenat snížení hodnocení o jeden stupeň. Postupy hodnocení jsou znalostní testy, ústní zkoušení, řešení početních úloh, domácí experimenty a domácí řešení problémových úloh a řešení problémových úloh v pracovních skupinách ve škole, schopnost interpretovat vyřešenou úlohu před ostatními žáky, v případné diskusi umět adekvátním způsobem svůj názor obhájit. Důraz bude kladen na týmovou práci žáků při získávání poznatků a schopnost aplikace získaných vědomostí v praxi. Hodnocení se řídí klasifikačním řádem a má motivační charakter.

### **f) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Předmět za pomoci výše uvedených strategií výuky nejvíce rozvíjí kompetenci:

- matematické kompetence
- kompetence k učení
- komunikativní kompetence
- kompetence pracovat s informacemi
- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení
- formulace a prosazování vlastních názorů
- vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení
- přijímání hodnocení od druhých lidí
- přesné plnění svěřených úkolů
- samostatné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů
- výstižná formulace jádra problému, provádění reálného odhadu praktického problému
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet
- využívání různých forem grafického znázornění reálných situací

Průřezová témata

*Občan v demokratické společnosti*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali pracovat ve skupině více osob a dokázali s nimi jednat a posoudit jejich názory, přijmout je a nebo hledat kompromisní řešení. Obhájit a prosadit své názory kultivovanou formou, rozvíjet komunikační metody. Měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti. Angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro zájmy veřejné a ve prospěch lidí v jiných zemích.

*Člověk a životní prostředí*

Měli úctu k materiálním a duchovním hodnotám, dobrému životnímu prostředí a snaže se chránit a zachovat je pro budoucí generace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali respektovat život jako nejvyšší hodnotu. Uvědomili si odpovědnost člověka za uchování přírodního prostředí. Pochopili nutnost dodržování zásad udržitelného rozvoje, rozvíjet získané poznatky a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodnutí

## 6.6. Fyzika

*Informační a komunikační technologie* se aplikuje tak, že žáci prezentují své výsledky pomocí ICT techniky a diskutují o nich. Dále užívají nové informační technologie a získávají z nich informace které zpracovávají do vhodné grafické podoby.

**6.6.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák <ul style="list-style-type: none"><li>rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li><li>určí síly, které působí na tělesa a popíše jaký druh pohybu tyto síly vyvolají</li><li>určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li><li>vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li><li>určí výslednici sil působících na těleso</li><li>aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li><li>vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v technické praxi a přírodě</li><li>vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby jejich změny</li><li>popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li><li>popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi</li><li>popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li><li>řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona</li><li>popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem</li></ul>	1.ročník 1.Mechanika <ul style="list-style-type: none"><li>kinematika – pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li><li>dynamika – Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li><li>mechanická práce, výkon, energie, účinnost</li><li>mechanika tuhého tělesa – posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li><li>mechanika tekutin – tlakové síly a tlak v tekutinách</li></ul> 2.Termika <ul style="list-style-type: none"><li>základní pojmy termiky (teplota, teplotní roztažnost)</li><li>teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li><li>tepelné motory</li><li>struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</li></ul> 3.Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none"><li>elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</li><li>elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li><li>magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu,</li><li>elektromagnetická indukce</li></ul>

6.6. Fyzika

<p>PN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li><li>• popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice</li><li>• rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li><li>• charakterizuje základní vlastnosti zvuku, chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li><li>• charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li><li>• řeší úlohy na odraz a lom světla, na zobrazení zrcadly a čočkami</li><li>• popíše význam různých druhů elektromagnetických záření popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li><li>• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony, vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li><li>• popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li><li>• charakterizuje Slunce jako hvězdu, popíše planety ve sluneční soustavě</li><li>• popíše příklady základních typů hvězd</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li></ul> <p>4.Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mechanické kmitání a vlnění</li><li>• zvukové vlnění</li><li>• světlo a jeho šíření</li><li>• zrcadlo a čočky, oko</li><li>• druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</li></ul> <p>5.Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• model atomu, laser</li><li>• nukleony, radioaktivita, jaderné záření</li><li>• jaderná energie a její využití</li></ul> <p>6.Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li><li>• hvězdy a galaxie</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.7. Chemie

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	0	1	0	1

### 6.7.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Předmět chemie je součástí základů přírodních věd a všeobecného vzdělání, přispívání k hlubšímu a ucelenějšímu pochopení jevů v přírodě, k formování žádoucího vztahu k životnímu prostředí a poskytuje žákům soubor vědomostí pro vytvoření klíčových, odborných a občanských kompetencí.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- pozorovat a zkoumat přírodu, získané informace zpracovat a vyhodnotit
- vyhledávat chemické informace (i z internetové sítě), interpretovat je a vytvářet si o nich vlastní názor, který dokáže obhájit
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché chemické problémy a nalézat souvislosti
- využívat získané chemické poznatky v praktickém životě
- posoudit nebezpečnost chemických látek a jejich vliv na živé organismy
- využívat získané poznatky k adaptaci na nové podmínky a mít schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasáhnout
- zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje, mít motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo chemie se vyučuje ve 2.ročníku.

Složení učiva je v souladu s profilem absolventa ŠVP, který je uveden v předcházející části.

V chemickém vzdělání je důraz kladen na schopnost využít znalostí o chemickém složení a vlastnostech látek v běžném životě a odborném výcviku.

## 6.7. Chemie

---

Důraz je kladen především na vlastnosti materiálů používaných v odborném výcviku a posouzení výběru materiálů, které budou použity v konkrétních případech. Posoudit vliv nebezpečných chemických látek na živé organizmy, bezpečné manipulace s nimi a umět si vytvořit vlastní názor na nutnost jejich používání v běžné praxi.

V neposlední řadě je důraz kladen na získání motivace k celoživotnímu vzdělání v přírodovědné oblasti.

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili základní přírodní jevy a zákony a jejich aplikaci do praxe i běžného života
- byli schopni vyhledat informace, zhodnotit je a uměli je interpretovat
- utvořili si vlastní názor a ten v případě potřeby obhájili
- byli schopni využít znalostí o chemickém složení a vlastností látek v běžném životě a odborném výcviku
- posoudili vliv nebezpečných chemických látek na živé organizmy, bezpečně s nimi manipulovali a uměli si vytvořit vlastní názor na nutnost jejich používání v běžné praxi
- získali motivace k celoživotnímu vzdělání v přírodovědné oblasti
- získali motivaci k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě
- rozvíjeli chování vedoucího ke zdravému způsobu života a odpovědnosti za své zdraví

### **d ) Strategie výuky**

Metody práce jsou výklad, domácí experimenty, samostatné vyhledávání informací z různých zdrojů (Internet, časopis Třetí pól, encyklopedie..) Tyto informace jsou interpretovány před třídou, vede se o nich diskuze. Ve skupinách se řeší problémové úlohy, aplikují základních matematické postupy, příklady korespondující s odbornou specializací žáků. Využívají se výukové programy nabízené mimoškolními organizacemi. Další formou výuky jsou exkurze

### **e ) Hodnocení výsledků vzdělávání**

Důraz bude kladen na schopnost aplikace základních přírodních jevů a zákonů do praxe i běžného života, porozumění podstatě přírodních jevů, které nás obklopují, schopnost samostatně provést jednoduché výpočty základních fyzikálních veličin a schopnost utvořit si představu o rozměru fyzikálních jednotek a umět se základními pracovat.

6.7. Chemie

---

Splnění všech kritérií zajistí výborné hodnocení, každé chybějící kritérium by mohlo znamenat snížení hodnocení o jeden stupeň. Postupy hodnocení jsou znalostní testy, ústní zkoušení, řešení početních úloh, domácí experimenty a domácí řešení problémových úloh a řešení problémových úloh v pracovních skupinách ve škole, schopnost interpretovat vyřešenou úlohu před ostatními žáky, v případné diskusi umět adekvátním způsobem svůj názor obhájit. Důraz bude kladen na týmovou práci žáků při získávání poznatků a schopnost aplikace získaných vědomostí v praxi. Hodnocení se řídí klasifikačním řádem a má motivační charakter.

**f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Předmět za pomoci výše uvedených strategií výuky nejvíce rozvíjí kompetenci:

- kompetence k učení
- komunikativní kompetence
- kompetence pracovat s informacemi
- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení
- formulace a prosazování vlastních názorů
- vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení
- přijímání hodnocení od druhých lidí
- přesné plnění svěřených úkolů
- samostatné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů
- výstižná formulace jádra problému, provádění reálného odhadu praktického problému
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet
- využívání různých forem grafického znázornění reálných situací

Průřezová témata

*Občan v demokratické společnosti:*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali pracovat ve skupině více osob a dokázali s nimi jednat a posoudit jejich názory, přijmout je a nebo hledat kompromisní řešení. Obhájit a prosadit své názory kultivovanou formou, rozvíjet komunikační metody. Měli vhodnou míru sebevědomí a sebe

6.7. Chemie

odpovědnosti. Angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro zájmy veřejné a ve prospěch lidí v jiných zemích.

*Člověk a životní prostředí:*

Měli úctu k materiálním a duchovním hodnotám, dobrému životnímu prostředí a snaže je chránit a zachovat je pro budoucí generace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali respektovat život jako nejvyšší hodnotu. Uvědomili si odpovědnost člověka za uchování přírodního prostředí. Pochopili nutnost dodržování zásad udržitelného rozvoje, rozvíjet získané poznatky a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodnutí

*Informační a komunikační technologie* se aplikuje tak, že žáci prezentují své výsledky pomocí ICT techniky a diskutují o nich. Dále užívají nové informační technologie a získávají z nich informace které zpracovávají do vhodné grafické podoby.

### 6.7.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <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>• uvede 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 směsi 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> <li>• vysvětlí vlastnosti anorganických látek</li> <li>• tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> </ul>	<p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>1.Obecná chemie</p> <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 a rovnice</li> <li>• výpočty v chemii</li> </ul> <p>2.Anorganická chemie</p> <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 odborné praxi i běžném životě</li> </ul>



6.7. Chemie

<ul style="list-style-type: none"><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><li>• charakterizuje základní skupinu uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy</li><li>• uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhotoví jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li><li>• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li><li>• charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li><li>• popíše vybrané biochemické děje</li></ul>	<p>3.Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vlastnosti atomu uhlíku</li><li>• základ názvosloví organických sloučenin</li><li>• organické sloučeniny v běžném životě i odborné praxi</li></ul> <p>4.Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• chemické složení živých organismů</li><li>• přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny,</li><li>• biokatalyzátory</li><li>• biochemické děje</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.8. Biologie a ekologie

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	0	0	1

### 6.8.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Předmět biologie a ekologie je součástí základů přírodních věd a všeobecného vzdělání, přispívání k hlubšímu a ucelenějšímu pochopení jevů v přírodě, k formování žádoucího vztahu k životnímu prostředí a poskytuje žákům soubor vědomostí pro vytvoření klíčových, odborných a občanských kompetencí.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- vyhledávat informace z biologie a ekologie (i z internetové sítě), interpretovat je a vytvářet si o nich vlastní názor, který dokáže obhájit
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché biologické a ekologické problémy a nalézat souvislosti s dalšími přírodovědnými předměty
- využívat získané poznatky v praktickém životě
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě
- klást si otázky týkající se existence a života člověka vůbec a hledat na ně racionální odpověď
- využívat získané poznatky k adaptaci na nové podmínky a mít schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasáhnout
- zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje, mít motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo biologie a ekologie se vyučuje v 1.ročníku.

Složení učiva je v souladu s profilem absolventa ŠVP, který je uveden v předcházející části.

V ekologickém vzdělání je důraz kladen na pochopení postavení člověka v přírodě a získání motivace k dodržování zásad udržitelného rozvoje

## 6.8. Biologie a ekologie

---

v občanském životě a respektovat život jako nejvyšší hodnotu. Společně s oblastí Vzdělání pro zdraví je toto vzdělání zaměřeno na podporu a rozvoj chování vedoucího ke zdravému způsobu života a odpovědnosti za své zdraví a na rozvoj praktických dovedností první pomoci při stavech ohrožujících život

V neposlední řadě je důraz kladen na získání motivace k celoživotnímu vzdělání v přírodovědné oblasti a k ochraně přírody a krajiny

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- pochopili základní přírodní jevy a zákony a jejich aplikaci do praxe i běžného života
- byli schopni vyhledat informace, zhodnotit je a uměli je interpretovat
- utvořili si vlastní názor a ten v případě potřeby obhájili
- byli schopni využít ekologických, biologických a zdravotnických znalostí v běžném životě a odborném výcviku
- získali motivace k celoživotnímu vzdělání v přírodovědné oblasti a k ochraně přírody a krajiny
- pochopili postavení člověka v přírodě a poznali význam ostatních organismů v přírodě
- získali motivaci k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě
- respektovali život jako nejvyšší hodnotu
- rozvíjeli chování vedoucího ke zdravému způsobu života a odpovědnosti za své zdraví a byli schopni poskytnout pomoc v případě ohrožení zdraví jiných lidí
- pochopili nutnost řídit se základními pravidly v prostředí školy i v životě

### **d ) Strategie výuky**

Metody práce jsou výklad, praktická cvičení, domácí experimenty, samostatné vyhledávání informací z různých zdrojů (Internet, časopis Třetí pól, encyklopedie..) Tyto informace jsou interpretovány před třídou, vede se o nich diskuze. Ve skupinách se řeší problémové úlohy, aplikují základních matematické postupy, příklady korespondující s odbornou specializací žáků. Využívají se výukové programy nabízené mimoškolními organizacemi. Další formou výuky jsou exkurze

### **e ) Hodnocení výsledků vzdělávání**

Důraz bude kladen na schopnost aplikace základních přírodních jevů a zákonů do praxe i běžného života, porozumění podstatě přírodních jevů, které nás obklopují, schopnost samostatně provést jednoduché výpočty základních fyzikálních veličin a schopnost utvořit si představu o rozměru fyzikálních jednotek a umět se základními pracovat.

Splnění všech kritérií zajistí výborné hodnocení, každé chybějící kritérium by mohlo znamenat snížení hodnocení o jeden stupeň. Postupy hodnocení jsou znalostní testy, ústní zkoušení, řešení početních úloh, domácí experimenty a domácí řešení problémových úloh a řešení problémových úloh v pracovních skupinách ve škole, schopnost interpretovat vyřešenou úlohu před ostatními žáky, v případné diskusi umět adekvátním způsobem svůj názor obhájit. Důraz bude kladen na týmovou práci žáků při získávání poznatků a schopnost aplikace získaných vědomostí v praxi. Hodnocení se řídí klasifikačním řádem a má motivační charakter.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Předmět za pomoci výše uvedených strategií výuky nejvíce rozvíjí kompetenci:

- kompetence k učení
- komunikativní kompetence
- kompetence pracovat s informacemi
- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení
- formulace a prosazování vlastních názorů
- vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení
- přijímání hodnocení od druhých lidí
- přesné plnění svěřených úkolů
- samostatné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů
- výstižná formulace jádra problému, provádění reálného odhadu praktického problému
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet
- využívání různých forem grafického znázornění reálných situací
- kompetenci k efektivní práci v týmu ve školním prostředí

**6.8. Biologie a ekologie**

- pozitivního vztahu k přírodě

**Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali pracovat ve skupině více osob a dokázali s nimi jednat a posoudit jejich názory, přijmout je a nebo hledat kompromisní řešení. Obhájí a prosadí své názory kultivovanou formou, rozvíjet komunikační metody. Měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti. Angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro zájmy veřejné a ve prospěch lidí v jiných zemích.

**Člověk a životní prostředí**

Měli úctu k materiálním a duchovním hodnotám, dobrému životnímu prostředí a snaže je chránit a zachovat je pro budoucí generace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali respektovat život jako nejvyšší hodnotu. Uvědomili si odpovědnost člověka za uchování přírodního prostředí. Pochopili nutnost dodržování zásad udržitelného rozvoje, rozvíjet získané poznatky a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodnutí

*Informační a komunikační technologie* se aplikuje tak, že žáci prezentují své výsledky pomocí ICT techniky a diskutují o nich. Dále užívají nové informační technologie a získávají z nich informace které zpracovávají do vhodné grafické podoby.

**6.8.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva
<b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• žák vysvětlí význam respektování pravidel společné práce ve školním prostředí i v životě mimo školu</li><li>• vysvětlí a svá práva povinnosti. Popíše způsob omlouvání z vyučování a svými slovy vysvětlí pravidla hodnocení výsledků</li><li>• vysvětlí pravidla udělování odměn a výchovných opatření</li><li>• charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li><li>• vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav</li><li>• popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li><li>• objasní význam zelených rostlin jako primárních producentů</li></ul>	<b>1.ročník</b> <b>1.Žák ve školním prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• význam pravidel společného soužití žáků ve školním prostředí</li><li>• základní práva a povinnosti žáků</li><li>• pravidla omlouvání z vyučování</li><li>• pravidla hodnocení výsledků</li><li>• pravidla ukládání odměn a výchovných opatření</li></ul> <b>2.Základy biologie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• vznik a vývoj života na Zemi</li><li>• vlastnosti živých soustav</li></ul>

6.8. Biologie a ekologie

<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly</li><li>• určí a charakterizuje ekologicky a hospodářsky důležité zástupce typických dřevin regionu</li><li>• charakterizuje organismy v ekosystému podle jejich funkce</li><li>• vysvětlí zásady první pomoci při stavech ohrožujících život</li><li>• vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu, uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence</li><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 příklady potravního řetězce</li><li>• popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li><li>• charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</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>• 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 o aktuální situaci</li><li>• uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li><li>• uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• buněčná stavba organismů</li><li>• dřeviny regionu</li><li>• biologie člověka</li><li>• zdraví a nemoc - základy první pomoci při život ohrožujících stavech</li></ul> <p>3.Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• základní ekologické pojmy, ekologické faktory prostředí</li><li>• potravní řetězce</li><li>• koloběh látek v přírodě a tok energie</li><li>• typy krajiny</li></ul> <p>4.Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li><li>• dopady činnosti člověka na životní prostředí</li><li>• přírodní zdroje energie a surovin</li><li>• odpady</li><li>• globální problémy</li><li>• ochrana přírody a krajiny</li><li>• nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li><li>• zásady udržitelného rozvoje</li><li>• odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.8. Biologie a ekologie

---

<p>společnosti na ochranu přírody a prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"><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 na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe</li><li>• navrhne řešení vybraného environmentálního problému.</li></ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 6.9. Matematika

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	2	1	4

### 6.9.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Matematické vzdělávání plní funkci všeobecně vzdělávacího předmětu. Obecným cílem vyučování matematice je zprostředkovat žákům poznatky, které jsou potřebné v běžném životě i pro výkon profese. Matematické vzdělání má vliv na rozvoj osobnosti žáků, na jejich myšlení, vytváření úsudků, schopnost abstrakce, logické myšlení a ovlivňuje jejich prostorovou představivost. Vede k důslednosti, přesnosti, k lepšímu a snazšímu pochopení zákonitostí okolního světa a motivuje k pozitivnímu postoji k matematickému vzdělání.

#### b ) Charakteristika učiva

Je zařazeno do vzdělávací oblasti matematické vzdělávání. Výuka matematiky přímo navazuje na matematické poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí a prohlubuje. Větší pozornost je zaměřena na matematické okruhy použitelné zejména v praxi ( operace s čísly, aritmetika, jednoduché funkční závislosti, geometrie a trigonometrie)

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pracovali přesně, pečlivě a soustředěně
- tvořili si vlastní úsudek, který umí obhájit
- jednali s vhodnou mírou sebevědomí, s důvěrou ve své schopnosti
- byli schopni využít matematických znalostí v běžném životě a ve výkonu profese
- získali motivace k celoživotnímu vzdělání



#### **d ) Výukové strategie**

Strategie výuky probíhají formou frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, na jehož základě žáci vyvozují závěry. Při výuce se používají modely a pomůcky. Nedílnou součástí je soustavné procvičování učiva. Samostatná práce žáků probíhá individuálně i ve skupinách.

V 2.ročníku je učivo *obsahy a obvody rovinných obrazců* uskutečněno pomocí interaktivní výukových metod: Skupinová výuka , Rozhovor , Diskuse , Problémová metoda , Didaktická hra . Tato výuka je realizována s využitím přípravy vytvořené v rámci projektu „Nebojme se změny-[www.skolalipa.cz](http://nebojmesezmeny.skolalipa.cz/content/matematika-0), který byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky“, viz <http://nebojmesezmeny.skolalipa.cz/content/matematika-0>

#### **e ) Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Do hodnocení se započítává ústní zkoušení, písemné zkoušení, známka vznikne na základě bodové nebo procentuelní stupnice. Součástí písemného zkoušení je hodinová práce za pololetí. Dále se hodnotí samostatné práce v hodinách i doma. Hodnocení je vyjádřeno známkou i slovně, započítá se také aktivita v hodinách.

#### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Matematika se podílí na rozvoji zejména těchto klíčových kompetencí:

- matematické kompetence
- kompetence k učení
- komunikativní kompetence
- kompetence pracovat s informacemi
- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení
- formulace a prosazování vlastních názorů
- vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- přesné plnění svěřených úkolů

**6.9. Matematika**

- využívání různých forem grafického znázornění reálných situací

Matematika se podílí na uplatnění průřezových témat:

*Občan v demokratické společnosti*

Vychovává přemýšlivého člověka, který používá matematiku v různých životních situacích. Rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

*Člověk a svět práce*

Posiluje sebevědomí, ale i učí přijímat kritiku a kriticky hodnotit své studijní a pracovní výsledky. Učí jednoznačnému vyjadřování. Posiluje důslednost, přesnost a pracovní morálku.

**6.9.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• provádí aritmetické operace v množině racionálních čísel</li><li>• používá různé zápisy racionálních čísel</li><li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>• znázorní reálné číslo na číselné ose</li><li>• používá trojčlenku</li><li>• řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu a poměru</li><li>• provádí početní výkony s mocninami a odmocninami</li><li>• počítá mocniny s celočíselným mocnitelem, 2.a 3. odmocninu pomocí kalkulátoru</li><li>• užívá věty pro počítání s mocninami</li><li>• vypočítá hodnotu výrazu</li><li>• provádí početní operace (sčítání, odečítání, násobení a dělení) mnohočleny a lomenými výrazy</li></ul>	<p>1.ročník</p> <p>Číselné obory</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• přehled číselných množin</li><li>• početní operace s reálnými čísly</li><li>• procenta</li><li>• poměr, úměra</li></ul> <p>Mocniny a odmocniny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mocniny s přirozeným a celým mocnitelem</li><li>• hodnoty mocnin a odmocnin</li><li>• druhá a třetí odmocnina</li></ul> <p>Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mnohočleny, početní operace s mnohočleny</li><li>• rozklad mnohočlenu pomocí vzorců a vytýkáním</li><li>• lomené výrazy</li></ul>

6.9. Matematika

<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozloží mnohočlen na součin</li> <li>• řeší lineární rovnice o jedné neznámé užitím ekvivalentních úprav</li> <li>• řeší lineární nerovnice o jedné neznámé</li> <li>• vyjádří neznámou z matematického vzorce</li> <li>• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, vzdálenost bodu odpřímky odchylka dvou přímek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost</li> <li>• sestrojí trojúhelník, rovnoběžník z daných prvků</li> <li>• chápe pojmy výška, těžnice, těžiště, úhlopříčka</li> <li>• rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků</li> <li>• řeší praktické úlohy s využitím Pythagorovy věty</li> <li>• řeší kvadratické rovnice pomocí vzorce pro výpočet kořenů</li> <li>• chápe pojmy definiční obor, hodnota funkce, obor hodnot</li> <li>• určuje definiční obor funkce a obor hodnot, načrtne graf funkce</li> <li>• určí kdy funkce roste nebo klesá</li> <li>• sestrojí graf lineární funkce</li> <li>• sestrojí graf nepřímé úměrnosti</li> <li>• sestrojí graf kvadratické funkce typu <math>y = ax^2</math></li> <li>• řeší jednoduché soustavy dvou rovnic o dvou neznámých sčítací, dosazovací a grafickou metodou</li> <li>• řeší soustavu lineárních nerovnic o jedné neznámé</li> <li>• určí rozměry potřebné k výpočtům užitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>• určí obvod a obsah rovinných útvarů</li> <li>• rozlišuje základní tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule</li> </ul>	<p>Řešení lineárních rovnic a nerovnic v množině R</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• úpravy lineárních rovnic</li> <li>• úpravy lineárních nerovnic</li> </ul> <p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní pojmy</li> <li>• trojúhelník, rovnoběžník, mnohoúhelník</li> <li>• kružnice, kruh, Thaletova věta</li> <li>• trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku, Pythagorova věta</li> </ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Řešení kvadratických rovnic v množině R</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kvadratická rovnice</li> </ul> <p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní pojmy: pojem funkce, definiční obor funkce, obor hodnot</li> <li>• funkce, graf funkce</li> <li>• lineární funkce</li> <li>• nepřímá úměrnost</li> <li>• kvadratická funkce</li> </ul> <p>Řešení soustav rovnic a nerovnic v množině R</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• úpravy soustav dvou rovnic o dvou neznámých</li> <li>• úpravy soustav nerovnic s jednou neznámou</li> </ul> <p>Obvod a obsah útvarů v rovině</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>• obvod a obsah trojúhelníku, rovnoběžníku, lichoběžníku a kruhu</li> </ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tělesa</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.9. Matematika

<ul style="list-style-type: none"><li>• určí jejich povrch a objem</li><li>• vyjádří libovolný úhel v obloukové a stupňové míře</li><li>• určuje hodnoty goniometrických funkcí pomocí jednotkové kružnice, kalkulatoru či tabulek</li><li>• vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data</li><li>• porovnává soubory dat</li><li>• interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách</li><li>• určí četnost znaku a aritmetický průměr</li></ul>	<p>Goniometrické funkce</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• oblouková a stupňová míra</li><li>• odvození hodnot goniometrických funkcí pro úhly větší než <math>90^\circ</math></li><li>• základní vlastnosti a grafy funkcí sin, cos, tg, cotg</li></ul> <p>Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• statistický znak, soubor, četnost</li><li>• aritmetický průměr, modus, medián</li><li>• statistické údaje a diagramy v příkladech</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.10. Hospodářské výpočty

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	0	0	1

### 6.10.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučování hospodářských výpočtů je zprostředkovat žákům poznatky, které jsou potřebné v běžném životě i pro výkon profese. Hospodářské výpočty, jako specifická část matematického vzdělání, mají vliv na rozvoj osobnosti žáků, na jejich myšlení, vytváření úsudků. Vede k důslednosti a přesnosti a motivuje k pozitivnímu postoji k matematickému vzdělání.

Hospodářské výpočty plní funkci specifického vzdělávacího předmětu. Cílem předmětu je výchova člověka k tomu, aby dovedl matematických zákonitostí užívat jak v odborném prostředí při řešení provozních problémů, tak i v osobním životě, ve volnočasových aktivitách, v budoucím zaměstnání apod. Výchova v předmětu hospodářské výpočty vede žáky i k rozvoji logických schopností a dovedností a k lepšímu a snazšímu pochopení zákonitostí okolního světa.

#### b ) Charakteristika učiva

Je zařazeno do vzdělávací oblasti matematické vzdělávání. Výuka hospodářských výpočtů přímo navazuje na matematické poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí a prohlubuje. Větší pozornost je zaměřena na matematické okruhy použitelné zejména v praxi (převody jednotek, poměr, úměra, procentový počet, úrokový počet, normování a kalkulace).

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pracovali přesně, pečlivě a soustředěně
- tvořili si vlastní úsudek, který umí obhájit

## 6.10. Hospodářské výpočty

---

- jednali s vhodnou mírou sebevědomí, s důvěrou ve své schopnosti
- byli schopni využít matematických znalostí v běžném životě a ve výkonu profese
- získali motivace k celoživotnímu vzdělání

### **d ) Výukové strategie**

Strategie výuky probíhají formou frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, na jehož základě žáci vyvozují závěry. Při výuce se používají normy studených a teplých pokrmů, normy míchaných nápojů a kalkulátor.

Nedílnou součástí je soustavné procvičování učiva. Samostatná práce žáků probíhá individuálně i ve skupinách. V hodinách se aplikuje učivo na úlohy se vztahem k odbornému výcviku a praxi.

### **e ) Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Do hodnocení se započítává ústní zkoušení, písemné zkoušení, známka vznikne na základě bodové nebo procentuelní stupnice. Dále se hodnotí samostatné práce v hodinách i doma. Hodnocení je vyjádřeno známkou i slovně, započítá se také aktivita v hodinách.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Hospodářské výpočty se podílí na rozvoji zejména těchto klíčových kompetencí:

- matematické kompetence
- kompetence k učení
- komunikativní kompetence
- kompetence pracovat s informacemi
- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení
- formulace a prosazování vlastních názorů
- vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení
- přijímání hodnocení od druhých lidí

**6.10. Hospodářské výpočty**

- přesné plnění svěřených úkolů
- samostatné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů
- výstižná formulace jádra problému, provádění reálného odhadu praktického problému
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet
- využívání různých forem grafického znázornění reálných situací

Hospodářské výpočty se podílí na uplatnění průřezových témat:

*Občan v demokratické společnosti*

Vychovává přemýšlivého člověka, který používá hospodářské výpočty v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

*Člověk a svět práce*

Posiluje sebevědomí, ale i učí přijímat kritiku a kriticky hodnotit své studijní a pracovní výsledky. Učí jednoznačnému vyjadřování. Posiluje důslednost, přesnost a pracovní morálku.

**6.10.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozlišuje rozdíly mezi psaním číslic</li><li>• provádí čitelné a jednoznačné odstranění chyb</li><li>• používá kontrolu logické a početní správnosti</li><li>• umí odhadnout výsledek</li><li>• používá dekadickou i nedekadickou soustavu</li><li>• provádí početní výkony s pojmenovanými čísly</li><li>• převádí vícejmenná čísla na jednojmenná s využitím kalkulátoru</li><li>• rozvádí jednojmenná čísla na vícejmenná s pomocí kalkulátoru</li></ul>	<p>1.ročník</p> <p>Charakteristika hospodářských výpočtů</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pečlivé a čitelné psaní číslic</li><li>• přehledné uspořádání výpočtu</li><li>• kontrola výsledku výpočtu</li><li>• účelné využívání prostředků výpočetní techniky</li></ul> <p>Pojmenovaná čísla</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• převádění a rozvádění pojmenovaných čísel</li><li>• základní početní výkony s pojmenovanými čísly</li></ul>

6.10. Hospodářské výpočty

<ul style="list-style-type: none"><li>• provádí jednoduché operace s pojmenovanými čísly (sčítání, odčítání, násobení, dělení)</li><li>• používá kurzovního lístku pro přepočtení valut</li><li>• zakreslí neúplné číslo na číselnou osu</li><li>• provádí početní operace s neúplnými čísly (sčítání, odečítání, násobení a dělení)</li><li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>• chápe pojmy jednoduchý, postupný a složený poměr</li><li>• rozlišuje pojmy poměr a úměra</li><li>• užívá trojčlenku při řešení praktických úloh</li><li>• provádí rozdělovací i směšovací počet</li><li>• chápe pojmy procento, základ, procentová část, procentová míra, zvětšený a zmenšený základ</li><li>• řeší praktické úlohy procentového počtu</li><li>• určuje jistinu, úrokovou míru, úrokovací období, úrokovou sazbu i úrok</li><li>• vyhledává množství jednotlivých surovin pro výrobu určeného cukrářského výrobku</li><li>• určí množství surovin pro předepsaný počet porcí nebo předepsanou hmotnost</li><li>• řeší kalkulaci jednotlivých cukrářských výrobků</li><li>• určí kalkulaci se zadanou přírážkou</li><li>• využívá matematické poznatky a postupy v příkladech z praxe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• valuty a devizy</li></ul> <p>Neúplná čísla</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• základní početní výkony s neúplnými čísly</li></ul> <p>Zmechanizované početní postupy</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• poměr a úměra</li><li>• trojčlenka</li><li>• rozdělovací počet</li><li>• směšovací počet</li></ul> <p>Procentový počet</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• základní pojmy</li><li>• výpočet procentové části</li><li>• výpočet procentové míry</li><li>• výpočet procentového základu</li><li>• procentový počet ze základu zvětšeného</li></ul> <p>Úrokový počet</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• základní pojmy</li><li>• jednoduché úrokování</li><li>• výpočet společného úroku z několika jistin</li><li>• výpočet úroku ze zvětšené jistiny</li><li>• výpočet úrokové míry</li><li>• výpočet úrokovací doby</li></ul> <p>Normování</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cukrářských výrobků</li></ul> <p>Kalkulace bez přírážky a s přírážkou</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cukrářských výrobků</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 6.11. Tělesná výchova

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	1	1	3

### 6.11.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem je vést žáky znalostmi a dovednostmi k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Cílem je vést žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychologické jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem, proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Dlouhodobě sledovaným cílem je výchova k provádění celoživotních pohybových aktivit, podpoře pohybově nadaných a zdravotně oslabených žáků.

#### b ) Charakteristika učiva

Žák ovládá základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu. Rozumí faktorům ovlivňujícím zdraví životní styl a budou umět racionálně reagovat na změny a sjednávat nápravu. Žák umí vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž. Na základě získaných dovedností a vědomostí bude umět tyto aplikovat na posílení své tělesné zdatnosti. Umí pociťovat radost a uspokojení z pohybu sportovních činností. Žák si osvojí pohybové činnosti pohybové činnosti, pravidla soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play. Žák umí preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu tak, jak si to osvojil v době výuky a dosahuje optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností. Žák si váží zdraví, jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chrání. Kultivuje svůj pohyb a cílevědomě zvyšuje povědomí o zdravém způsobu života.

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

## 6.11. Tělesná výchova

---

- vychovávali a vzdělávali pro celoživotní provádění pohybových aktivit
- rozvíjeli pozitivních vlastností osobnosti
- jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností
- ke kvalitě v pohybovém učení
- prožívali pohyb a sportovní výkon
- kompenzovali negativních vlivy způsobu života
- k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích
- rozvíjeli pohybové nadání

### **d ) Výukové strategie**

V předmětu tělesná výchova se vyučuje skupinovou výukou. Dále se využívá frontální výuka, diferencovaná výuka, kooperativní výuka, týmová výuka.

### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Žáci se hodnotí podle aktivity a průběhu činností. Hodnocení a klasifikace pohybových aktivit, jejich zvládnutí. Dále hodnocení kriterijních požadavků formou testování. Je prováděno ústní zkoušení teoretických částí výuky. Důraz je kladen na sebehodnocení studenta a hodnocení a klasifikaci samostatných prací. Vliv na hodnocení má i připravenost na výuku.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vhodně komunikovali
- vhodně se prezentovali při usilování o propagaci zdravého životního stylu v kontaktu s rodinou a přáteli
- organizovali společné turnaje a utkání
- vyplňovali propozice, formuláře, a získali kompetence k prezentaci v médiích
- aktivně se umí účastnit diskusí o zdravém životním stylu
- formulovali a obhajovali své názory, respektovali názory druhých
- sebehodnotili své činnosti i aktivit druhých

**6.11. Tělesná výchova**

- uvědomili si své přednosti i nedostatky, stanovili si cíle a priority, přijímali radu a kritiku
- reagovali na kritiku konstruktivně tak, aby přispěla k rozvoji kompetencí pro zdravý životní styl
- naučí žáka pracovat samostatně i v týmu, zodpovídat za své jednání a chování
- pomáhat druhým po stránce fyzické i psychické
- pomoc zdravotně postiženým vnímá jako své poslání
- zvládání stresů, mezilidských vztahů
- prevence negativních vlivů na zdraví zaměstnanců a jednostranných pracovních činností s přihlédnutím k jejich kompenzaci.

**Průřezová témata**

V tématu *Člověk a životní prostředí* dojde k posílení enviromentálních témat s důrazem na zdravý životní styl. V tématu *Občan v demokratické společnosti* bude žák orientován k posílení hodnotových, postojoyých, preferenčních a odpovědnostních formách přístupu k rozvoji občanské společnosti. Téma *Informační a komunikační technologie* je rozvíjeno ve formě přípravy, průběhu a vyhodnocené soutěžních pohybových aktivit pomocí informačních a komunikačních technologií.

**6.11.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě lidského těla a funkci organismu jako celku</li><li>• popisuje faktory životního prostředí a jejich vliv na lidské zdraví ve vztahu k jeho formování</li><li>• popisuje a vysvětluje vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus a umí aplikovat nápravná opatření</li><li>• posuzuje vliv pracovních podmínek a povolání na zdraví v perspektivě a umí je kompenzovat</li><li>• posuzuje a aplikuje psychické, estetické sociální účinky</li></ul>	<b>1.ročník</b> <b>Zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• stavba a funkce lidského těla</li><li>• životní prostředí, Enviromentální výchova (příslušné učivu Chemie a ekologie)</li><li>• fyziologické aspekty pohybových aktivit</li><li>• vliv pohybu na zdravý tělesný a duševní vývoj</li><li>• stravovací návyky pro podporu zdravého životního stylu</li><li>• rizikové faktory poškozující zdraví</li><li>• prevence úrazů</li></ul>

6.11. Tělesná výchova

<p>pohybových činností</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozpozná a orientuje se v zásadách zdravé a alternativní výživy</li><li>• orientuje se v modelech sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětluje, jak se jim bránit</li><li>• rozumí etickým hodnotám a argumentuje v problematice partnerských vztahů, volí partnera a definuje vhodné hodnoty pro život a pro partnerský život</li><li>• posoudí význam medializovaného ideálu lidské krásy a posuzuje možnosti kultivace vlastní osoby</li><li>• adekvátně reaguje a zapojuje pohybové aktivity pro řešení stresových a konfliktních situací</li><li>• rozpozná hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat</li><li>• orientuje se a zhodnocuje úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů</li><li>• používá sportovní výstroj a výzbroj odpovídající jednotlivým sportovním a pohybovým činnostem a aplikovat ji z pohledu klimatických podmínek, zatížení, bezpečnosti, výkonnosti a hygieny, a dovede ji udržovat</li><li>• používá správné terminologie, komunikuje a koordinuje činnost</li><li>• organizuje a řídí turnaje, zpracovává základní dokumentaci</li><li>• rozhoduje i zapisuje jednotlivé průběhy utkání, vytváří statistiky a podklady pro hodnocení</li><li>• připravuje a plánuje pohybové činnosti</li><li>• sestavuje soubory pohybových činností, i pro zdravotně oslabené, sestavuje soubory cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, sestaví vlastní kondiční program</li><li>• vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• první pomoc při úrazech a náhlých zdravotních příhodách</li></ul> <p>Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pořadová cvičení</li><li>• kondiční a rozvíjející cvičení</li></ul> <p>kompensační a relaxační cvičení (zapojené do všech tématických celků)</p> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cvičení prostná, akrobacie (kotoulové řady)</li><li>• cvičení s náčiním a na nářadí (hrazda)</li><li>• šplh (tyč, lano)</li><li>• rytmická cvičení bez náčiní i s náčiním (míč, švihadlo)</li><li>• kondiční programy s hudbou – aerobic</li></ul> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• průpravná běžecká cvičení, běžecká abeceda</li><li>• běhy - sprinty -100m,</li><li>• běhy - střední tratě – 800m</li><li>• starty z poloh – vysoký, polovysoký, nízký</li><li>• skoky - do výšky</li><li>• vrhy - vrh koulí</li><li>• hody – hod diskem, oštěpem</li></ul> <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• sportovní hry – základy SH</li><li>• sportovní hry volejbal - HČJ - odbití obouruč vrchem a spodem</li><li>• basketbal – HČJ – driblink, střelba, přihrávka, kombinace</li><li>• kopaná - HČJ – přihrávka, střelba, kombinace</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.11. Tělesná výchova

<ul style="list-style-type: none"><li>• vyhodnotí poslání a funkci pohybových činností</li><li>• rozvíjí svalovou rychlost, obratnost, pohyblivost a vytrvalost</li><li>• ovládá a užívá kompenzačních cvičení k regeneraci a uplatňuje osvojené způsoby relaxace a aktivního odpočinku</li><li>• orientuje se ve vybraných sportovních odvětvích, ovládá jejich techniku i taktiku</li><li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li><li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li><li>• zapojuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li><li>• sladuje pohyb s hudbou a vytváří harmonické celky, vytváří jednoduchou pohybovou sestavu</li><li>• zvyšuje systematicky svou tělesnou zdatnost, koordinuje ji a řídí</li><li>• vytváří herní pohodu a týmovou atmosféru v pohybových a sportovních aktivitách</li><li>• rozlišuje fair play přístup</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• chová se a jedná v přírodě ekologicky</li><li>• zjistí svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje</li><li>• zhodnotí a analyzovat kvalitu pohybových činností a výkonů</li><li>• ověřuje úroveň tělesné disbalance</li><li>• volí vhodná cvičení pro koordinaci a korekci zdravotního oslabení</li><li>• rozlišuje nevhodné sportovní aktivity</li><li>• vyhodnotí své pohybové a zdatnostní možnosti</li><li>• přiměřeně se zapojuje do pestré odpovídající nabídky sportovních aktivit</li></ul>	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• technika pádů, chycení a kopů</li><li>• základy sebeobrany</li></ul> <p style="text-align: center;">2.ročník</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stavba a funkce lidského těla</li><li>• fyziologické aspekty pohybových aktivit</li><li>• vliv pohybu na zdravý tělesný a duševní vývoj</li><li>• stravovací návyky pro podporu zdravého životního stylu</li><li>• rizikové faktory poškozující zdraví</li><li>• prevence úrazů</li><li>• první pomoc při úrazech a náhlých zdravotních příhodách</li><li>• sociální dovednosti, sociální inteligence (příslušné učivu Občanská nauka)</li><li>• ochrana člověka za mimořádných situací (příslušné učivu Občanská nauka)</li></ul> <p>Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pořadová cvičení</li><li>• kondiční a rozvíjející cvičení</li><li>• kompenzační a relaxační cvičení (zapojené do všech tématických celků)</li></ul> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cvičení prostná, akrobacie (kotoulové řady, přemety)</li><li>• cvičení s náčiním a na nářadí (hrazda, koza )</li><li>• šplh (tyč, lano)</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.11. Tělesná výchova

<ul style="list-style-type: none"><li>• zvyšuje tělesnou kondici koordinaci a psychickou odolnost</li><li>• zvyšuje tělesnou kondici, posiluje psychiku, seberealizaci, motivaci, učí se správným návykům</li><li>• poznává základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po ukončení pohybové činnosti, používá je</li><li>• dbá na správné sportovní oblečení a obutí při posilování</li><li>• provádí záchranu a pomoc při cvičení tam, kde je třeba</li><li>• provádí základní testy tzv. silového čtyřboje a základní atletické běžecké testy</li><li>• zjišťuje úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti</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>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li><li>• zvyšuje systematicky svou svalovou sílu a tělesnou zdatnost, koordinuje ji a řídí</li><li>• vytváří herní pohodu a týmovou atmosféru v pohybových a sportovních aktivitách</li><li>• využívá různých forem turistiky a dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li><li>• poznává a realizuje základní bruslařskou techniku</li><li>• dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny při pohybových činnostech na ledě</li><li>• udržuje bruslařskou výzbroj a výstroj</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• rytmická cvičení bez náčiní i s náčiním (míč, švihadlo)</li><li>• kondiční programy s hudbou – aerobic</li></ul> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• běhy - střední tratě – 800m, 1500m</li><li>• starty z poloh – vysoký, polovysoký, nízký</li><li>• skoky - do dálky</li><li>• vrhy - vrh koulí</li><li>• hody – hod diskem, oštěpem</li></ul> <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• sportovní hry volejbal - HČJ - odbití obouruč vrchem a spodem, herní kombinace – útočné, obranné</li><li>• basketbal – HČJ – driblink, střelba, přihrávka, kombinace (2, 3, 4, 5 a systémy (útok, obrana)</li><li>• kopaná - HČJ – přihrávka, střelba, kombinace 2,... a systémy (útok, obrana)</li><li>• házená - HČJ – přihrávka, driblink, střelba, kombinace 2,...a systémy (útok, obrana)</li></ul> <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• technika pádů, chycení a kopů</li><li>• základy sebeobran</li></ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stavba a funkce lidského těla</li><li>• partnerské vztahy, lidská sexualita</li><li>• fyziologické aspekty pohybových aktivit</li><li>• stravovací návyky pro podporu zdravého životního stylu</li><li>• rizikové faktory poškozující zdraví</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.11. Tělesná výchova

<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětluje prospěšnost cvičení se zátěžemi na lidský organismus a význam posilování pro běžný život</li><li>• používá jednotlivé typy strojů; rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie</li><li>• poznává chybně a správně prováděné činnosti</li><li>• vysvětluje rozdíl mezi jednotlivými druhy tréninku</li><li>• volí správnou techniku cviků</li><li>• uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení</li><li>• dodržuje zásady bezpečného chování v posilovně a pravidla hygieny</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li><li>• prevence úrazů</li><li>• první pomoc při úrazech a náhlých zdravotních příhodách</li><li>• sociální dovednosti, sociální inteligence</li><li>• ochrana člověka za mimořádných situací (příslušné učivu Občanská nauka)</li></ul> <p>Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pořadová cvičení</li><li>• kondiční a rozvíjející cvičení</li></ul> <p>kompensační a relaxační cvičení (zapojené do všech tematických celků)</p> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cvičení prostná, akrobacie (kotoulové řady)</li><li>• cvičení s náčiním a na nářadí (hrazda)</li><li>• šplh (tyč, lano)</li><li>• rytmická cvičení bez náčiní i s náčiním (míč, švihadlo)</li><li>• kondiční programy s hudbou – aerobic</li></ul> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• speciální běžecká cvičení</li><li>• běhy - střední tratě – 800m, 1500m</li><li>• starty z poloh – vysoký, polovysoký, nízký</li><li>• skoky - do dálky, do výšky</li><li>• vrhy - vrh koulí</li><li>• hody – hod diskem, oštěpem</li></ul> <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• sportovní hry volejbal - HČJ - odbití obouruč vrchem a spodem, herní kombinace – útočné, obranné</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.11. Tělesná výchova

	<ul style="list-style-type: none"><li>• basketbal – HČJ – driblink, střelba, přihrávka, kombinace (2, 3, 4, 5 a systémy (útok, obrana)</li><li>• kopaná - HČJ – přihrávka, střelba, kombinace 2,... a systémy (útok, obrana)</li><li>• házená - HČJ – přihrávka, driblink, střelba, kombinace 2,...a systémy (útok, obrana)</li></ul> <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• technika pádů, chycení a kopů</li><li>• základy sebeobrany</li></ul> <p>Turistika a sporty v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• příprava turistické akce</li><li>• orientace v krajině</li><li>• orientační běh</li></ul> <p><i>Rozšiřující učivo-dle možností a podmínek</i></p> <p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• adaptace na vodu, pocit vody</li><li>• prsa - základní dovednosti a technika</li><li>• kraul - základní dovednosti a technika</li><li>• znak - základní dovednosti a technika</li><li>• uplavání dané vzdálenosti na čas a technicky správně</li><li>• 50m prsa, 50m kraul</li><li>• skoky do vody, hry ve vodním prostředí, vodní pólo - základní techniky</li><li>• dopomoc unaveného plavce, záchrana tonoucího</li></ul> <p>Lyžování/ snowboarding</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sjezdové lyžování, sjíždění, zatáčení, zastavování, terénní</li></ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



6.11. Tělesná výchova

	<p>nerovnosti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Běžecské lyžování, běh klasickou technikou, skating – sjíždění, zatáčení</li><li>• lyžařský turistický celodenní výlet v rámci kurzu</li><li>• technika a metodika snowboardingu, základní dovednosti</li></ul> <p>Bruslení</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• jízda vpřed - dvouoporová, jednooporová, bez opory</li><li>• zastavení - jednostranným, oboustranným přívratem</li><li>• zastavení snožmo s půlobratem (hokejové)</li><li>• odšlapování vpřed,zatáčení na obou bruslích; překládáním vpřed, zatáčení překládáním vzad; překládání vpřed a vzad do osmičky</li><li>• jízda vzad s oporou,jízda vzad bez opory,změna směru jízdy (z jízdy vpřed do jízdy vzad a obráceně)</li></ul> <p>Horolezecká stěna</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• základy lezení a slaňování na umělé stěně</li><li>• Jistící stanoviště, nácvik chytání pádů</li><li>• Bouldering, technika, záchrana</li></ul> <p>Posilovna</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• metodika kondičního posilování se zaměřením na zdravotně orientovanou TV,cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na jednotlivé svalové partie</li><li>• víceúčelové posilovací stroje, polohovací lavice,hrazdy, rotoped, spinningové kolo, stepper, činky apod.</li><li>• kruhový trénink,sériový trénink</li><li>• cvičení zaměřené na tvarování jednotlivých svalových partií</li><li>• posilování problémových partií: stehna, hýždě, břicho</li></ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.11. Tělesná výchova

	<p><b>Testování tělesné zdatnosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• motorické testy</li></ul> <p>chlapci: 1 minuta leh-sed, shyby podhmatem, trojskok z místa, 70% váhy bench-press</p> <p>dívky: 1 minuta leh-sed; trojskok z místa, šplh na tyči, hod plným míčem (3 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• atletika: 100m (CH,D), 800m(D) a 1500m(CH)</li></ul> <p><b>Alternativní sportovní hry a netradiční sporty:</b></p> <p>např. házená, stolní tenis, tenis, badminton, frisbee, ringo, petanque, lakros, kriket, tchoukball interkross, korfbal,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• učitel uplatňuje podle povětrnostních, prostorových a materiálních podmínek a podle zájmu žáků</li></ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.12. Informační a komunikační technologie

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	1	1	3

### 6.12.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem předmětu informační a komunikační technologie je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání, Žáci se naučí efektivně pracovat s informacemi a komunikačními prostředky, správně se orientovat při řešení problémů spojených s využíváním prostředků ICT, využívat prostředí internetu k získávání informací i k vlastní prezentaci. Rozšíří si znalosti získávané v odborných předmětech oboru cukrář.

Obecným cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, který napomáhá řešení úkolů souvisejících s vlastním studiem i s budoucí praxí.

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo je, vzhledem ke svému značnému rozsahu, rozděleno do tří tematických celků, které jsou v technickém učebním oboru odučeny v 1., 2. a 3. ročníku. Je snaha o to, aby tyto celky na sebe navazovaly tak, aby výuka probíhala od jednodušších témat ke složitějším. Protože však tato témata na sebe obsahově přímo nenavazují, je skladba těchto tematických celků rozvržena tak, aby obtížnost témat korespondovala s možnostmi chápání žáků na dané věkové úrovni.

První tematický celek se zabývá obecnými pojmy informačních technologií, základy práce s počítačem, legislativou a autorským zákonem, textovými editory, tabulkovými procesory a elektronickou komunikací a vede k praktickému používání těchto programů a systémů v praxi.

Ve druhém tematickém celku se žáci naučí prakticky používat prezentační technologie, získají obecné znalosti v široké problematice zpracování grafických informací a naučí se pracovat s jednotlivými grafickými formáty pomocí vhodných programových prostředků pro úpravu grafiky.

## 6.12. Informační a komunikační technologie

---

Třetí tematický celek je zaměřen na poznání a praktické databázových prostředků. Zabývá se základními principy využívání databázových systémů, naučí žáky ovládat databázové systémy a zvládat jednoduché práce s nimi.

Tyto tři tematické celky tvoří základní náplň pro získání požadovaných znalostí a dovedností nutných pro složení závěrečné zkoušky z informačně technologického základu.

### **c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

- používali ICT techniku v běžných situacích
- používali adekvátní jazykové prostředky z vhodného jazykového rejstříku
- komunikovali s nadřízenými, podřízenými a kolegy
- rozlišovali a použít adekvátní jazykové prostředky formálního stylu
- napsali hlášení, zprávu, e-mail, obchodní dopis
- pozitivně reagovali a zvládali situace vyplývající z pracovního vytížení
- získávali informace i v anglickém jazyce, a to jak z publikací, tak i z Internetu, a dále dokáží s těmito informacemi pracovali
- používali slovník a multimédia pro rozšiřování slovní zásoby a upevňování ICT dovedností
- zvládali strategie učení
- efektivně pracovali a využívali svoje kapacity
- prohlubovali vědomosti a dovednosti.

### **d ) Výukové strategie**

Výuka předmětu je koncipována tak, aby vedla žáky samostatně uplatňovat jejich znalosti a dovednosti v samostatných cvičeních. Část výuky je realizována teoretickou formou, kdy jsou žákům vysvětleny a prezentovány potřebné informace ke zvládnutí daného tematického celku. Při této výuce je v maximální míře využívána prezentační technika k názorným ukázkám a k zajištění zpětné vazby od žáků, je nutné provádět systematické ověřování nabytých znalostí. Praktická výuka probíhá v dělených skupinách žáků, kdy každý žák může samostatně pracovat u počítače na zadaných úlohách nebo je práce řešena v týmech projektovou formou výuky. Ke zvládnutí praktické výuky napomáhá i vypracovaný systém odborných besed s firmami a odborné praxe žáků ve firmách.

## 6.12. Informační a komunikační technologie

---

V každém tématu (textové editory, kreslicí programy, internet, ...) žáci vypracují závěrečnou práci. Tato práce je zadaná na počátku daného tématu a je průběžně zpracována. Žák v ní prakticky uplatní všechny získané znalosti a dovednosti.

Výukové celky jsou průběžně koordinovány s požadavky kladené na úspěšné absolvování testů ECDL. Žáci mohou po ukončení tematických celků ověřit své znalosti získáním certifikátu ECDL v certifikačním středisku.

Všechny formy výuky prvních tří celků jsou podporovány systémem e-learning. Tento systém obsahuje studijní materiály, podklady pro výuku, praktická cvičení a ověření znalostí.

### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Předmět informační a komunikační technologie je realizován průřezově třemi ročníky a zahrnuje v sobě velmi širokou problematiku znalostí a dovedností. Z tohoto důvodu je i hodnocení žáků realizováno různými formami a prostředky. Základním ověřováním dovedností jsou kontrolní testy a písemně zpracovávané prověrky hlavně u těch odborných témat, kde je obtížné nebo nemožné praktické ověření znalostí. Stěžejní formou hodnocení žáků je hodnocení výsledků z praktických cvičení – zpracované výstupy řešených úloh, jejich analýzy a závěry, vypracované projekty, projektová dokumentace, realizované prezentace na daná témata apod. Výuka, která je realizovaná v prostředí e-learningu, využívá k hodnocení vypracovaný systém testování žáků na této platformě, čímž je zaručena systematičnost i objektivita hodnocení žáka.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Předmět ICT přispívá k rozvoji těchto klíčových kompetencí:

- vhodně prezentovat výsledky své práce s využitím softwarových a hardwarových prostředků
- umí provést sebehodnocení – uvědomuje si své přednosti i nedostatky
- naučí žáka pracovat samostatně i v týmu
- schopnost řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy
- aplikace základních matematických postupů při řešení praktických úkolů

Průřezová témata:

**6.12. Informační a komunikační technologie**

*Člověk a svět práce*- k tomuto tématu mají vztah všechny tematické celky předmětu ICT, kdy se žáci učí pracovat s informacemi a uvědomují si to, že je informace zboží se všemi důsledky a dopady ve společnosti. Obecně platí, že žáci se učí praktickým činnostem, které budou moci nabízet a uplatňovat v pracovním procesu, a tedy jakákoliv znalost a dovednost bude v budoucnu kriticky hodnocena danou společností.

*Člověk a životní prostředí*- výuka předmětu ICT vede automaticky žáky k ekologickému chování při používání prostředků ICT, k uvědomování si toho, a že využívání těchto prostředků má nepřímo vliv na ochranu životního prostředí společnosti. Žáci si osvojují návyky z oblasti ergonomie, a souvisejících vědních oborů, které mají dopad na zdraví jedince a celé společnosti.

*Občan v demokratické společnosti*- postoj k demokracii zaujímají žáci i v prostředí školní výuky, uplatňují ho při vlastní komunikaci s okolím, při spolupráci v týmu, společných akcích školy i mimoškolních aktivitách. Při výuce ICT se naučí správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracování a prezentaci projektů v souladu se společenskými normami a na základě utvářeného právního povědomí.

**6.12.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje základní pojmy z oboru ICT, popíše stavbu počítače a jeho základní komponenty,</li><li>• dovede vysvětlit jejich funkce</li><li>• orientuje se v prostředí školní počítačové sítě</li><li>• uvědomuje si možnosti, výhody i rizika při práci s PC (licenční politika)</li><li>• pracuje se základními prostředky správy lokálních operačních systémů a pomocí nich nastavovat a konfigurovat jejich prostředí</li><li>• orientuje se v prostředí lokálních operačních systémů, pracuje se složkami i daty, rozpozná základní typy souborů a pracuje s nimi</li><li>• využívá nápovědy a manuály při práci se základním aplikačním programovým vybavením (využití i internetu)</li><li>• řeší běžné problémy při práci s výpočetní technikou a s aplikačním</li></ul>	<b>1.ročník</b> Úvod do výpočetní techniky Charakteristika výpočetního systému, základní pojmy ICT, historie výpočetní techniky, pojem informace Struktura výpočetního systému, funkce jednotlivých HW komponentů, práce s nimi OS pracovní stanice, přístup k datům, správa, zabezpečení a ochrana dat, komprimace, zálohování Práce v počítačové síti SW prostředky, jejich dělení, použití Autorských zákon, právní normy, ochrana informací, ochrana vlastnictví informací Bezpečnostní pravidla při používání PC Práce s textem

6.12. Informační a komunikační technologie

<p>programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• používá správné návyky a praktiky při práci s prostředky IT z ergonomického, bezpečnostního i zdravotního hlediska</li><li>• vyjmenuje bezpečnostní předpisy pro práci s PC</li><li>• vysvětlí termín ochrana a bezpečnost informací</li><li>• vytváří strukturované dokumenty na základě typografických a estetických pravidel</li><li>• používá vhodné formáty a styly pro tvorbu dokumentů (nadpisy, odstavce, seznamy, obsah, rejstřík)</li><li>• vkládá různé objekty do dokumentu (obrázek, tabulka, aut. tvary, symboly)</li><li>• vytvoří a editovat tabulku dostupnými prostředky</li><li>• upraví vzhled dokumentu a rozvrhne jej pro tisk</li><li>• zpracuje data pro potřeby hromadné korespondence a poštovní korespondence</li><li>• exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty</li><li>• provádí běžné práce v tabulce – návrh tabulky, výpočetní operace, vyhledávání a třídění dat</li><li>• zpracuje data z tabulek a vytvoří běžné typy grafů, upravuje a edituje grafy</li><li>• rozvrhne tabulku pro tisk</li><li>• navrhne jednoduchý formulář a propojí jej s databází</li><li>• vloží do tabulky objekty z jiných aplikací</li><li>• popíše základy tvorby maker, zaznamená je a spustí</li><li>• dosažené znalosti a dovednosti z práce s tabulkovými procesory uplatní ve své závěrečné práci, kde se propojí i znalosti textových</li></ul>	<p>Spuštění a ukončení programu, popis prostředí textových editorů a jejich nástrojů Práce s dokumentem, šablony Typografická pravidla Editace a formátování textu, styly Tvorba a editace tabulky Úpravy a kontroly textu Tabulkové kalkulátory Prostředí tabulkových kalkulačků Struktura a nástroje tabulkového procesoru Adresace a formátování buněk Výpočty - vzorce a funkce Tvorba grafů Práce s daty (řazení, filtry) Formuláře (tvorba a použití) Export a import dat Hromadná korespondence Vzhled dokumentu, tisk PDF formáty, hypertext</p> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Elektronická komunikace Elektronická pošta Obecná pravidla pro odesílání a příjem E-pošty Připojování souborů a objektů Vyhledávání potřebných informací Zpracování informací z internetu</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.12. Informační a komunikační technologie

<p>editorů</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vyhledá cílené informace</li><li>• vyhledané informace zapracuje do vlastní elektronické a písemné prezentace (text, obrázky, fotografie, videa,..)</li><li>• odesílá a přijímá el. poštu</li><li>• ukládá a dále zpracovává přijaté dokumenty pomocí e-mailu</li><li>• své znalosti z vyhledávání a el. komunikace uplatní při zpracovávání své závěrečné práci, kde použije znalostí z textových editorů a tabulkových kalkulátorů</li><li>• porozumí principům zpracování grafických informací na počítači<ul style="list-style-type: none"><li>◦ aplikuje vhodné SW nástroje pro konkrétní typ grafiky</li></ul></li><li>• využívá nástrojů na zpracování grafiky ke tvorbě a úpravě grafického dokumentu</li><li>• aplikuje zásady pro správnou tvorbu grafických dokumentů</li><li>• zpracuje závěrečnou práci s využitím dosažených znalostí grafických technik a pravidel<ul style="list-style-type: none"><li>◦ vysvětlí pojmy multimediální techniky zpracování informací</li><li>◦ aplikuje vhodné SW prostředky pro tvorbu multimediálních prvků</li></ul></li><li>• navrhne a zpracuje jednoduchý multimediální dokument, použije textové, grafické a zvukové formáty pro jeho tvorbu dostupnými multimediálními prostředky<ul style="list-style-type: none"><li>◦ dovede se orientovat v současných SW prostředcích pro tvorbu prezentace</li><li>◦ vyjmenuje základní principy a pravidla pro tvorbu prezentace</li></ul></li><li>• vytvoří funkční prezentaci pomocí zvoleného prezentačního programu a uplatnit v něm dosažené znalosti</li><li>• používá běžnou databázovou aplikaci na uživatelské úrovni</li></ul>	<p>Použití internetových informací v praxi</p> <p>Počítačová grafika Základní pojmy počítačové grafiky Práce s grafickými formáty Práce s fotografií Vektorová kresba Zásady pro správnou tvorbu a úpravu grafiky</p> <p>Multimédia Multimediální pojmy a principy Práce s multimediálními formáty, editace, komprese, úprava dat, záznamy dat a jejich použití Internet – základní pojmy Tvorba webových stránek, export z aplikací Struktura webu Základy HTML jazyka, kaskádové styly</p> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Prezentace informací Základní nástroje pro tvorbu prezentací Principy a pravidla tvorby prezentace Podklady pro tvorbu Export prezentace do HTML</p> <p>Databázové systémy Databázové prostředky</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



6.12. Informační a komunikační technologie

---

<ul style="list-style-type: none"><li>• pohybuje se v aplikaci, edituje a třídí data, generuje sestavy a připravuje je pro tisk</li><li>• vysvětlí základní pojmy při práci s relační databází</li><li>• vytváří dotazy různého typu</li><li>• navrhne a zpracuje jednoduchou aplikaci</li></ul>	<p>Základní pojmy databázových systémů Principy tvorby relační databáze Dotazy – druhy, tvorba, využití Ovládání databáze, vkládání, rušení a vyhledávání dat</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.13. Ekonomika

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	0	1	1	2

### 6.13.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecné cíle

Cílem je poskytnout žákovi základní ekonomické znalosti, které mu umožní efektivně jednat a hospodárně se chovat při nástupu do praxe. Obecným cílem ekonomického vzdělávání je připravit žáky na aktivní občanský život ve společnosti. Směřuje k výchově čestných lidí, kteří budou aktivními a poučenými osobami v ekonomické sféře, budou jednat uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale i k prospěchu společnosti. Zaměřuje se na zvládnutí základních ekonomických pojmů a vytvoření schopnosti myslet v ekonomických kategoriích na úrovni zaměstnance a připravit jej i na možnost soukromého podnikání.

Žáci získávají potřebné poznatky o obsahu základních ekonomických pojmů tak, aby chápali význam a obsah ekonomického vzdělávání. Vychází se z postavení zaměstnance a jeho postavení v pracovně právních vztazích, z příkladů hospodaření v rodině a postupují k hospodaření podniku a státu a úloze státu v období tržní ekonomiky. Seznamují se s možnostmi podnikání v oboru a s povinnostmi podnikatele. Získávají základní informace o odměňování, výpočtu daně z příjmu a obsahu a výši sociálního a zdravotního pojištění.

#### b ) Charakteristika učiva

Žák si osvojí základní ekonomické pojmy, orientují se na trhu práce, osvojí si pravidla jednání se zaměstnavatelem, připraví se na možnost samostatného podnikání ve svém oboru. Naučí se založit živnost, orientovat se v pracovně-právních vztazích. Získá základní znalosti o hospodaření podniku. Naučí se vypočítat mzdy, zdravotní a sociální pojištění, dokáže se zorientovat v daňové soustavě.

Učivo se skládá z těchto tematických celků: podstata fungování tržní ekonomiky, zaměstnanci, podnikání, podnikatel, podnik, majetek podniku, hospodaření podniku, peníze, mzdy, daně, pojistné, daňová evidenční povinnost

**c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

- dovedli chápat a respektovat odlišné kulturní a sociální hodnoty jiných lidí
- používali odborný jazyk v pracovních situacích
- používali adekvátní jazykové prostředky z vhodného jazykového rejstříku
- komunikovali s nadřízenými, podřízenými a kolegy
- rozlišovali a použít adekvátní jazykové prostředky formálního stylu
- napsali hlášení, zprávu, e-mail, obchodní dopis a telefonovali
- chápali a respektovali kulturní a sociální odlišnosti, tradice a zvyky
- pozitivně reagovali a zvládali situace vyplývající z těchto odlišností
- získávali z Internetu, a dále dokázali s těmito informacemi pracovali
- používali slovník a multimédia pro rozšiřování slovní zásoby a upevňování jazykových dovedností
- zvládali strategie učení
- efektivně pracovali a využívali svoje kapacity
- prohlubovali vědomosti a dovednosti.

**d ) Výukové strategie**

Výklad s návazností na texty učebnice, skupinové vyučování a týmová práce žáků, diskuze k aktuálním tématům s využitím znalosti studentů z běžného života, využití prostředků výpočetní techniky – vyhledávání informací na internetu, samostatné řešení úkolů.

**e ) Hodnocení výsledků žáků**

Žák se hodnotí na základě písemného i ústního zkoušení z určitého tematického celku. Zkoušení je zaměřeno na podstatu probraného učiva, na samostatné myšlení a využití teoretických znalostí při řešení praktických úkolů. Hodnotí se i aktivita na hodinách.

**f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Předmět ekonomika přispívá k rozvoji těchto klíčových kompetencí:

## 6.13. Ekonomika

- vhodně se prezentovat při jednání na úřadech
- vhodné jednání se zaměstnavatelem
- vyplňovat žádosti, formuláře
- vyplnění podání týkající se především pracovně právních vztahů a podnikání
- aktivně se účastnit diskusí
- formulovat a obhajovat své názory
- respektovat názory druhých
- je schopen provést sebehodnocení – umí si uvědomit své přednosti i nedostatky
- stanovit si cíle a priority
- přijímat radu a kritiku, adekvátně na kritiku reagovat
- pracovat samostatně i v týmu
- orientovat na pracovním trhu, získají reálnou představu o pracovních, platových a dalších podmínkách v oboru
- osvojí si pravidla komunikace s potenciálními zaměstnavateli

### Průřezová témata

V ekonomice se realizuje stěžejní část průřezového tématu *Člověk a svět práce*. Naučí žáka orientovat se ve světě práce, hodnotit faktory charakterizující obsah práce a srovnávat je se svými předpoklady, vyhledávat a posuzovat informace o pracovních příležitostech, orientovat se v nich. Seznámí žáka se základními aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnance, i se základními aspekty soukromého podnikání, naučí je pracovat s příslušnými právními předpisy. Po dohodě s vyučujícími dalších předmětů budou výsledným hmotným produktem tohoto průřezového tématu „Prezentační desky“. Žák v nich budoucím zaměstnavatelům předloží strukturovaný životopis, kopie vysvědčení, kopie všech osvědčení, reference, hodnocení z „odborné praxe“.

Průřezové téma *Informační a komunikační technologie* se aplikuje při vyhledávání informací na internetu, dále pak jejich třídění a zpracování do podoby prezentace. Dále při zpracování úřední korespondence, psaní strukturovaných životopisů.

### 6.13.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------

6.13. Ekonomika

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li><li>• posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku</li><li>• vyhledá informace o nabídkách zaměstnání, kontaktuje zaměstnavatele a úřad práce</li><li>• dovede se zaevidovat na úřadu práce</li><li>• zná podmínky pro poskytování podpory v nezaměstnanosti a při rekvalifikaci</li><li>• připraví odpověď na nabídku zaměstnání, prezentuje se potenciálnímu zaměstnavateli</li><li>• použije znalosti o náležitostech pracovní smlouvy a právech a povinnostech při jednání se zaměstnavatelem</li><li>• znázorní hierarchii zaměstnanců v organizaci</li><li>• srovnává jednotlivé druhy způsobných škod a jejich náhrad</li><li>• vybaví si právní předpisy, které upravují odpovědnost za škodu</li><li>• orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti, umí vyhledat potřebné informace</li><li>• na příkladech vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škodu ze strany zaměstnance a zaměstnavatele</li><li>• uvědomuje si nutnost celoživotního vzdělávání pro vlastní pracovní život</li><li>• chápe nutnost samoregulace v chování a jednání</li><li>• posuzuje své možnosti na trhu práce</li><li>• uvědomuje si osobní odpovědnost za svá jednání a rozhodnutí</li><li>• orientuje se v právních formách podnikání a umí vysvětlit jejich základní znaky</li><li>• posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor</li></ul>	<p style="text-align: center;">2.ročník</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Podstata fungování tržní ekonomiky<ul style="list-style-type: none"><li>• potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň</li><li>• výroba, výrobní faktory, hospodářský proces</li><li>• trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena, tržní mechanismus</li></ul></li><li>2. Zaměstnanci<ul style="list-style-type: none"><li>• zaměstnání, hledání zaměstnání, služby úřadu práce</li><li>• nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti</li><li>• vznik, změna a ukončení pracovního poměru, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele</li><li>• povinnosti a práva zaměstnanců ve vazbě na pracovní smlouvu a pracovní dobu</li><li>• organizace práce na pracovišti, organizační řád, pracovní řád</li><li>• druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele za škodu, dohoda o hmotné odpovědnosti za škodu</li></ul></li><li>3. Podnikání, podnikatel<ul style="list-style-type: none"><li>• podnikání, právní formy, podnikatel</li><li>• podnikání podle živnostenského zákona</li><li>• podnikání podle obchodního zákoníku, obchodní společnosti, typy družstva</li></ul></li></ol> <p style="text-align: center;">3.ročník</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku<ul style="list-style-type: none"><li>• náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku</li></ul></li></ol>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.13. Ekonomika

<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti</li><li>• orientuje se v náležitostech a přílohách ohlášení a žádosti o živnostenského oprávnění</li><li>• orientuje se v živnostenském zákoně a jeho přílohách i v obchodním zákoníku</li><li>• zná základní povinnosti podnikatele vůči státu</li><li>• dokáže rozlišit jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li><li>• vypočítá výsledek hospodaření</li><li>• rozlišuje jednotlivé druhy majetku</li><li>• posoudí důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku</li><li>• orientuje se v účetní evidenci majetku</li><li>• řeší jednoduché případy odpisů dlouhodobého majetku</li><li>• řeší jednoduché kalkulace ceny</li><li>• vyplní doklady související s platebním stykem</li><li>• řeší jednoduché výpočty mezd</li><li>• objasní úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li><li>• chápe význam daní, orientuje se v daňové soustavě</li><li>• řeší jednoduché příklady výpočtu daně z příjmu a daně z přidané hodnoty</li><li>• vysvětlí význam pojištění, orientuje se v produktech pojišťovacího trhu</li><li>• vypočte zdravotní a sociální pojištění</li><li>• vyhotoví daňový doklad</li><li>• vede daňovou evidenci pro plátce i neplátce DPH</li><li>• vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k DPH</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek,</li><li>• inventarizace majetku, odepisování majetku</li><li>• struktura zdrojů majetku, vlastní a cizí zdroje majetku</li></ul> <p>5. Peníze, mzdy, daně, pojistné</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk</li><li>• mzda, druhy mezd podle výpočtu, základní mzda, hrubá</li><li>• mzda, čistá mzda</li><li>• státní rozpočet</li><li>• daňová soustava, pojišťovací soustava</li></ul> <p>6. Daňová evidence</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zásady a vedení daňové evidence</li><li>• daňová evidence</li><li>• ocenění majetku a závazků v daňové evidenci</li><li>• daňová přiznání fyzických osob</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.14. Odborné kreslení

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	1	0	2

### 6.14.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl

Cílem vyučovacího předmětu je umožnit si znalosti a dovednosti dekorativního umění. Předmět poskytuje žákům zvládnout dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků, které musí být zdobený v souladu s estetickými požadavky. Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění. Obsahem vyučovacího předmětu je také využít získané vědomosti v praxi zejména v odborném výcviku při dekorování cukrářských výrobků.

#### b ) Charakteristika učiva

Výuka probíhá v 1. a 2. ročníku 1 vyučovací hodina týdně, Celkem 66 vyučovacích hodin. Učivo navazuje zejména na předmět technologie a odborný výcvik. Výuka směřuje k tomu, aby žák ovládal kreslířské dovednosti a techniky při dekoraci výrobků a dovedl utvářet výrobek podle vlastní představivosti, vyjádřil ozdobou účel výrobku a prokazoval manuální zručnost při dekoraci cukrářských výrobků.

#### c ) Výukové strategie

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojenost a návaznost na jednotlivé odborné předměty, zejména technologie a odborného výcviku. Vyučující používá praktické ukázky zdobení, do výuky jsou zařazovány ukázky power pointu s fotografiemi cukrářských výrobků ze soutěží a prezentací nových technik zdobení. Výuka je vedena formou názorných ukázek s návazností na znalost žáků, jsou využívány názorné pomůcky a ukázky náčrtů a výkresů, do výuky je zařazený tématický celek a specifické učivo. Součástí výuky je také forma řízeného rozhovoru a samostatná práce s jeho následnou prezentací.

#### **d ) Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení samostatné práce v sešitech a samostatná práce zadaná ve vyučovací hodině, její prezentace a vyhodnocení.

#### **e ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

- řeší zadané odborné problémy
- své řešení prezentují a obhajují je před spolužáky
- reagují na jejich dotazy
- formulovat myšlenky srozumitelně
- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu
- spolupráce s technology při ukázce nových trendů zdobících technik
- učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí
- adekvátně reagovat
- přijímat radu i kritiku
- dále se vzdělávat
- pečovat o své fyzické i duševní zdraví.
- pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly
- podílet se na realizaci společných pracovních činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy
- zadávání samostatných úkolů
- hledání řešení problémových situací
- analýza problému ve volbě použít různé zdobení vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií



## 6.14. Odborné kreslení

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a pracovat s nimi
- získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání
- mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

Průřezová témata:

*Občan v demokratické společnosti* - v předmětu odborné kreslení je realizováno formou diskuze o využití nových technologií zdobení a jejich vliv na cenovou politiku cukrářských výrobků. *Člověk a životní prostředí* - tvoří v předmětu odborné kreslení zejména v oblasti "Ekologie člověka" s problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou přednášek a diskusí. *Informační a komunikační technologie* - tvoří v předmětu odborné kreslení zejména využití softwaru pro představu nových zdobících technik a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací při hledání podkladů na internetu.

### 6.14.2. Rozpis učiva a výsledky vzdělávání

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá volnou rukou jednoduché linie</li> <li>• sestaví ozdobné pásy s různými motivy</li> <li>• vybere vhodný pás k dané ozdobě</li> <li>• ovládá hůlkové a psací písmo</li> <li>• dovede rozestavit písmo do dané plochy</li> <li>• ovládá plošné a ozdobné písmo</li> <li>• sestaví monogram a vepíše jej do dané plochy</li> <li>• rozdělí stejnoměrně plochu kulatých, čtvercových a obdélníkových dortů</li> <li>• vysvětlí zásady symetrického a asymetrického dělení ploch</li> <li>• ovládá techniku zdobení okrajů cukrářských výrobků</li> <li>• stylizuje vhodnou ozdobu k danému tématu</li> </ul>	<p style="text-align: right;">1.ročník</p> <p>Jednotahové linie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• linie vodorovné, kolmé a šikmé</li> <li>• kombinace linií</li> </ul> <p>Ornamentální prvky a ozdobné pásy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cvičení ozdobných pásů</li> <li>• cvičení ornamentálních prvků</li> </ul> <p>Písmo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hůlkové</li> <li>• psací</li> <li>• sestavování slov a textu</li> </ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Písmo řezané</p>

6.14. Odborné kreslení

<ul style="list-style-type: none"><li>• sestaví ozdobné pásy s různými motivy</li><li>• vybere vhodný pás k dané ozdobě</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• plošné</li><li>• ozdobné</li><li>• monogramy</li></ul> <p>Dělení</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dělení a zdobení kruhové a obdélníkové plochy</li></ul> <p>Zdobení</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stylizační ozdoby</li><li>• figurální kresba</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.15. Suroviny

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	2	3	6

### 6.15.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený blok poznatků o surovinách, nápojích, zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka.

#### b ) Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s jednotlivými surovinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě cukrářských výrobků, se zásadami správného ošetřování a skladování surovin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami.

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- používali adekvátní jazykové prostředky z vhodného jazykového rejstříku
- používali odborné výrazy slovem i písmem v pracovním procesu
- komunikovali s nadřízenými, podřízenými a kolegy
- rozlišovali a používali adekvátní jazykové prostředky formálního stylu
- pozitivně reagovali a zvládali situace vyplývající z těchto odlišností
- získávali informace z internetu, a dále dokázali s těmito informacemi pracovat
- zvládali strategie učení
- efektivně pracovali a využívali svoje kapacity

## 6.15. Suroviny

---

- prohlubovali vědomosti a dovednosti.

### **d ) Pojetí výuky**

Výuka je vedena formou výkladu a řízeného rozhovoru, s návazností na znalosti žáků. Jsou využívány názorné pomůcky a praktické ukázky jednotlivých druhů surovin. Do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů, metody řešení problému ( brainstorming ), skupinová a kooperativní práce ( kdy žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe ), práce s odbornou literaturou a časopisy, využití internetu, odborné exkurze, přednášky firem a setkání s odborníky – prezentace firem ve škole. Součástí výuky je žáky písemně zpracovaná seminární práce a žákovský projekt s následnou prezentací, přednášky firem. Žáci mají možnost využít konzultační hodiny k doplnění svých znalostí a získání dalších poznatků v jednotlivých předmětech.

Je využíván diferencovaný přístup k jednotlivým žákům podle individuálních možností a věkových specifíků.

V 3.ročníku je učivo pochutiny uskutečněno pomocí interaktivní výukových metod: osvojování nových vědomostí, metoda upevňování a prohlubování vědomostí, metoda vytváření dovedností a návyků a metoda prověřování a kontroly vědomostí a dovedností. Tato výuka je realizována s využitím přípravy vytvořené v rámci projektu „Nebojme se změny- [www.skolalipa.cz](http://www.skolalipa.cz), který byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky“, viz <http://nebojmesezmeny.skolalipa.cz/content/suroviny-0>

### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem. Hodnocení probíhá formou testování, ústního zkoušení se zapojením celé studijní skupiny, písemných prací (vždy za daný tematický celek), individuálního zkoušení (každý žák je minimálně jednou ústně zkoušen v jednom klasifikačním období). Hodnotí se také aktivita během výuky a při samostatném řešení zadaných příkladů.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Klíčové kompetence:

- formuluje myšlenky srozumitelně a správně i v písemné podobě
- zpracovává texty, informace z médií (odborné časopisy, internet)
- žák přijímá hodnocení svých výsledků
- pracuje ve skupině na řešení zadaného úkolu, navrhuje postup řešení

6.15. Suroviny

- zvažuje návrhy ostatních ve skupině
- samostatnost při řešení úkolů – seminární práce, zprávy z exkurzí
- dovednost analyzovat zadání úkolu
- získává informace potřebné k řešení úkolu, navrhuje řešení (pomůcky, literaturu, metody, techniky)
- získává informace z otevřených zdrojů

Průřezová témata:

*Občan v demokratické společnosti*

Žák je veden k tomu, aby na základě dosažených výsledků a získaných schopností a dovedností měl vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti.

*Člověk a životní prostředí*

Žák si osvojuje a tříbí názory na spotřebu energie, na používané technologické metody a pracovní postupy, které jsou šetrné k životnímu prostředí, učí se uplatňovat nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické, uvědomuje si problematiku odpadů – vznik, druhy, zneškodňování, způsoby minimalizace jejich vzniku a vliv člověka na živou přírodu.

*Člověk a svět práce*

Žák efektivně využívá získané informace na trhu práce, naučí se určité míře sebekritiky a dovede posoudit a vhodně nabídnout své schopnosti za odpovídající odměnu.

*Informační a komunikační technologie*

Žák využívá internet, ovládá využití aplikací při samostatné práci (prezentační programy, textové a tabulkové editory, simulační programy).

### 6.15.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none"><li>• objasní úkoly zemědělství a potravinářského průmyslu</li><li>• uplatňuje odbornou terminologii</li><li>• orientuje se v oblasti rozdělování potravin a jednotlivých živin</li></ul>	1.ročník Složení a vlastnosti potravin <ul style="list-style-type: none"><li>• potravinářská prvovýroba</li><li>• potravinářský průmysl</li></ul>

6.15. Suroviny

<ul style="list-style-type: none"><li>• vyjmenuje základní živiny, jejich zdroje</li><li>• vysvětlí význam živin, doplňujících látek, vody pro správnou funkci lidského organismu</li><li>• rozlišuje druhy skladů, podmínky skladování a jakostní třídy potravin</li><li>• objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li><li>• vyzná se v základních směrech vegetariánství</li><li>• vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin</li><li>• popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávící soustavy</li><li>• uvede mechanické a chemické prostředky trávení</li><li>• popíše druhy sladidel, charakterizuje řepný cukr, jeho výrobu, vlastnosti, skladování a využití v potravinářství</li><li>• rozliší druhy medu, umělých sladidel a popíše jejich využití</li><li>• zná nebezpečí onemocnění cukrovkou</li><li>• rozliší jednotlivé druhy obilovin, uvede jejich vlastnosti</li><li>• zná složení obilného zrna</li><li>• určí jednotlivé druhy mouk</li><li>• popíše výrobu mouky a uvede chemické složení mouky</li><li>• popíše zásady správného skladování a vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám a škůdcům</li><li>• určí druhy škrobu</li><li>• popíše výrobu škrobu a vybere vhodné druhy k použití v cukrářské výrobě</li><li>• definuje pojem škrobový sirup, zná jeho vlastnosti a využití</li><li>• zná jakostní třídy, chemické složení a vlastnosti vajec</li><li>• vysvětlí technologický význam</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• složení a vlastnosti potravin</li><li>• jakost, skladování a nákazy potravin</li></ul> <p>Nauka o výživě</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• racionální výživa</li><li>• zásady správné výživy a ostatní směry ve výživě</li><li>• druhy stravy</li><li>• trávící soustava</li><li>• metabolismus živin</li></ul> <p>Cukry a jiná sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• řepný cukr</li><li>• med</li><li>• umělá sladidla</li></ul> <p>Obiloviny, mouka, škroby</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• druhy obilovin, mouky, škrobů</li><li>• škrobový sirup</li></ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tržní druhy</li><li>• charakteristika</li></ul> <p>Mléko, smetana</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• druhy mléka, smetany</li><li>• mléčné výrobky</li></ul> <p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rostlinné a živočišné tuky</li><li>• upravené tuky</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.15. Suroviny

<ul style="list-style-type: none"><li>• zná zásady správného skladování</li><li>• vyjmenuje druhy mléka a smetany</li><li>• objasní význam jednotlivých složek mléka ve výživě</li><li>• popíše způsob získávání a úpravy mléka i smetany</li><li>• objasní princip pasterizace, uperizace, egalizace a homogenizace</li><li>• uvede druhy mléčných výrobků, jejich charakteristiku a využití</li><li>• uvede rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky z hlediska složení a výživy</li><li>• popíše výrobu olejů, zná zásady správného skladování</li><li>• rozliší druhy upravených tuků, charakterizuje jejich vlastnosti a využití</li><li>• dovede zařadit ovoce do jednotlivých skupin</li><li>• objasní složení a využití ovoce</li><li>• zná způsoby skladování a konzervace</li><li>• charakterizuje jednotlivé druhy jádrovín</li><li>• zná chemické složení jádrovín</li><li>• vybere vhodný druh jádrovín na přípravu cukrářských a pekařských výrobků</li><li>• zná správné podmínky skladování</li><li>• vysvětlí úpravu kakaových bobů</li><li>• popíše výrobu kakaové hmoty a kakaového prášku</li><li>• objasní výrobu čokolády a pojem temperace, zná použití v cukrářské a pekařské výrobě</li><li>• charakterizuje jednotlivé druhy pochutin</li><li>• popíše zpracování kávy, čaje, koření a jejich využití v potravinářství</li></ul>	<p>Ovoce</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• charakteristika</li><li>• skupiny ovoce</li></ul> <p>Jádroviny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• druhy jádrovín</li><li>• jejich úpravy</li></ul> <p>Kakao a čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kakaové boby</li><li>• kakaová hmota a prášek</li></ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• koření</li><li>• povzbuzující pochutiny</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.15. Suroviny

<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše jednotlivé druhy želírovacích prostředků</li><li>• vysvětlí pojem želírovací schopnost</li><li>• aplikuje správné prostředky kypření do výrobků</li><li>• vysvětlí princip kypření</li><li>• rozlišuje fyzikální, chemické i biologické druhy kypřících prostředků, jejich charakteristiku a využití</li><li>• vysvětlí význam nových druhů surovin v cukrářské výrobě</li><li>• rozčlení jednotlivé druhy surovin</li><li>• zná možnosti aplikace</li><li>• vysvětlí důvody používání chemikálií v potravinářství a zná jejich charakteristiku</li><li>• rozlišuje barviva přírodní a umělá, zná jejich použití</li><li>• rozlišuje druhy obalů, jejich význam i vhodnost použití</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ostatní pochutiny</li></ul> <p>Želírovací prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• přehled druhů</li></ul> <p>Kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• fyzikální</li><li>• chemické</li><li>• biologické</li></ul> <p>Nové druhy surovin</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rychlošlehačí přípravky</li><li>• směsi na výrobu surovin a polotovarů</li><li>• zmrzlinové směsi, ostatní suroviny</li></ul> <p>Chemikálie využívané v potravinářství, potravinářská barviva</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kyseliny</li><li>• konzervační látky</li><li>• druhy barviv</li></ul> <p>Obalové materiály</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 6.16. Technologie

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	2	2	3	7

### 6.16.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalost o správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských těst hmot, náplní, zmrzlin, restauračních moučníků. Dále objasnit žákům způsoby ruční a strojové přípravy cukrářských výrobků, způsoby pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění. Obsah předmětu technologie vede k využití znalostí z dalších předmětů: chemie, suroviny, stroje a zařízení, matematika, odborné kreslení a žáci je aplikují na odborném výcviku.

#### b ) Charakteristika učiva

Výuka probíhá tři roky. Učivo se zaměřuje na jednotlivé tématické celky. Navazuje na odborný výcvik a naopak a komunikuje s ostatními předměty. Zaměření je na konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě, znalost manipulace se surovinami a aplikování znalostí v oblasti hygieny. Žáci získávají teoretické znalosti o principech ručního i strojového zpracování cukrářských výrobků.

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- Používali adekvátní jazykové prostředky z vhodného jazykového rejstříku
- Používali odborné výrazy slovem i písemným projevem v pracovním i osobním projevu
- Komunikovali z nadřízenými, kolegy na adekvátní a slušné úrovni
- Pozitivně reagovali a zvládali situace vyplývající z různých situací
- Prohlubování znalostí a dovedností efektivně pracovali a využívali své možnosti
- Zvládal strategii učení

## 6.16. Technologie

---

- Získávali informace z Internetu a dále dokázali s těmito prostředky pracovat

### **d ) Pojetí výuky**

Výuka je vedena formou výkladu v návaznosti na znalosti žáků, opakováním a procvičováním učiva. Znalosti žáků jsou ověřovány kontrolními testy a tématickými písemnými pracemi. Důležitou formou ověření znalostí žáků je ústní zkoušení, kde žáci kromě prokazovaných znalostí jsou nuceni se správně a odborně vyjadřovat a vystupovat před kolektivem. Při výuce se využívá i forma her a doplňovaček.

### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem. Provádí se ústní a písemnou formou.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Klíčové kompetence:

- správně se vyjadřuje ústně i písemně, orientuje se v daném textu
- vystupuje v souladu se zásadami společenského chování a kodexu pracovníka v potravinářství a službách
- zdokonalí se v dovednostech spolupracovat s druhými lidmi
- dokáže přijmout zodpovědnost za vlastní práci i za práci kolektivu
- dokáže analyzovat konfliktní situace.
- je schopen pracovat v týmu
- přispívá k utváření kladných mezilidských vztahů
- bojuje proti projevům rasismu a xenofobie
- je schopen přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- orientuje se ve využití informační technologie zejména v gastronomických oborech, ovládá práci s Internetem, osobním počítačem
- má přehled o možnostech a uplatnění na trhu práce a s tím spojené znalosti

Průřezová témata:

## 6.16. Technologie

*Občan v demokratické společnosti.* Žák je veden k tomu, aby na základě dosažených výsledků a získaných schopností a dovedností měl vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti.

*Člověk a životní prostředí.* Žák si osvojuje a tříbí názory na spotřebu energie, vody, na používané technologické metody a pracovní postupy, které jsou šetrné k životnímu prostředí, učí se uplatňovat nejen kritérium ekonomické efektivity, ale hledisko ekologické, uvědomuje si problematiku odpadů, vznik a způsoby zneškodňování a vliv odpadů na životní prostředí. Vliv člověka na ovzduší – skleníkový efekt.

*Člověk a svět práce.* Žák se orientuje v nabídce a poptávce profesních a vzdělávacích programů podle svých reálných možností a kvalit. Konstruktivně zvažuje své pracovní uplatnění. Orientuje se v Zákoníku práce.

*Informační a komunikační technologie.* Internet, využití aplikací při samostatné práci (vyhledávání informací, textové a tabulkové editory), znalost použití osobního počítače.

**6.16.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Objasní historii cukrářské výroby</li><li>• Vyjmenuje druhy hygieny a sanitace</li><li>• charakterizuje hygienu potravin, zásady skladování jednotlivých surovin a vyjmenuje druhy úklidu</li><li>• Orientuje se v kritických bodech v potravinářství</li><li>• definuje význam propočtu surovin</li><li>• dokáže výpočet surovin podle norem</li><li>• objasní způsoby vaření cukru, vyjmenuje druhy cukerných roztoků</li><li>• orientuje se ve způsobech ručních zkoušek a popíše je</li><li>• připraví fondán, karamel, dobošův karamel, griliáše</li><li>• charakterizuje a orientuje se v druzích polev</li><li>• vyjmenuje rozdělení polev podle přípravy</li></ul>	<p>1.ročník</p> <p>Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě</li><li>• Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v cukrářské výrobě</li></ul> <p>Propočty receptur cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• význam propočtu, způsoby výpočtů spotřeby surovin</li></ul> <p>Pevná ( tuhá těsta)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika, rozdělení pevných těst</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Příprava těst: linecké, vaflové, křehké</li><li>• Tvarování, pečení pevných těst. Vady pevných těst, výrobky</li></ul> <p>Úprava cukru vařením</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření a tavení cukru, ruční zkoušky cukerných roztoků</li></ul>

## 6.16. Technologie

<ul style="list-style-type: none"><li>• objasní přípravu cukrových, tukových, čokoládových, želírovacích polev, využívá je při přípravě cukrářských výrobků</li><li>• rozlišuje druhy náplní, dokáže je rozdělit</li><li>• charakterizuje přípravu trvanlivých náplní, méně trvanlivých náplní pro rychlou spotřebu a náplní na pečení</li><li>• orientuje se v druzích pevných těst a dokáže je rozdělit</li><li>• vysvětlí přípravu hlavních surovin a dokáže charakterizovat jejich vlastnosti</li><li>• orientuje se v přípravě pevných těst: linecké, vaflové křehké</li><li>• popíše tvarování pevných těst (vyvalování, krájení, vypichování...)</li><li>• dokáže zvolit způsob pečení pevných těst, zvolí potřebnou teplotu</li><li>• vysvětlí příčiny spaření těsta</li><li>• rozlišuje jednotlivé druhy třených lineckých těst</li><li>• zvolí správné suroviny pro přípravu a dokáže je charakterizovat</li><li>• vysvětlí přípravu třeného lineckého těsta</li><li>• objasní způsob tvarování a pečení třeného lineckého těsta</li><li>• vysvětlí příčiny vzniku vad a možnou nápravu</li><li>• charakterizuje pálenou hmotu</li><li>• zvolí správné suroviny pro přípravu a dokáže je charakterizovat</li><li>• dokáže přípravu pálené hmoty ,objasní co je to restování</li><li>• zvolí způsob tvarování a pečení pálené hmoty</li><li>• vysvětlí příčiny vzniku vad a možnou nápravu</li><li>• popíše přípravu pálené hmoty z Palmixu</li><li>• charakterizuje listové těsto a jeho možné úpravy na sladký a slaný způsob</li><li>• popíše suroviny na přípravu listového těsta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Druhy cukerných hmot</li></ul> <p>Polevy</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam, charakteristika, rozdělení</li><li>• Polevy cukrové, vařené, nevařené, tukové, čokoládové</li><li>• Polevy žloutkové a bílkové, želírující a pektinu</li></ul> <p>Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam, charakteristika, rozdělení</li><li>• Druhy náplní</li></ul> <p>Třené linecké těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika těsta, druhy třených lineckých těst</li><li>• Výběr surovin</li><li>• Tvarování, pečení výrobků</li><li>• Vady třených lineckých těst, výrobky</li></ul> <p>Pálená hmota a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• charakteristika a složení pálené hmoty</li><li>• výběr a úprava surovin</li><li>• tvarování a pečení pálené hmoty, vady pálené hmoty</li><li>• výrobky z pálené hmoty</li></ul> <p>Listové těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a složení listového těsta</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Výroba listového těsta</li><li>• Tvarování a pečení listového těsta</li><li>• Vady listového těsta</li><li>• Výrobky z listového těsta</li></ul> <p>Koloidní roztoky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rostoky pravé a nepravé</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.16. Technologie

<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje přípravu listového těsta</li><li>• popíše tvarování listového těsta – překlady – vliv na kvalitu těsta</li><li>• vysvětlí příčiny vzniku vad</li><li>• rozlišuje druhy koloidních roztoků</li><li>• zdůvodní přípravu pěny a orientuje se v pojmech: viskozita, povrchové napětí kapalin a jejich význam na tvorbu pěny</li><li>• charakterizuje vlivy působící na šlehatelnost bílků (čistota, druh cukru, doba šlehání, kyselost bílků)</li><li>• orientuje se v rozdělení šlehaných hmot a objasní rozdíly</li><li>• vyjmenuje suroviny pro přípravu šlehaných hmot- lehkých, nahříváných, těžkých a zvláštních</li><li>• vysvětlí rozdíl mezi šleháním a třením</li><li>• popíše jejich výrobní postupy a zvolí správnou teplotu pečení</li><li>• uvede možnosti plnění náplněmi a dohotovení výrobků z jednotlivých šlehaných hmot</li><li>• analyzuje vady korpusů u jednotlivých šlehaných hmot</li><li>• používá receptury pro cukrářskou výrobu</li><li>• analyzuje vady třených šlehaných hmot</li><li>• používá receptury pro cukrářskou výrobu</li><li>• charakterizuje čajové a pařížské pečivo</li><li>• uvede sortiment čajového a pařížského pečiva</li><li>• vyjmenuje suroviny pro přípravu těsta a vysvětlí vliv na kvalitu těsta</li><li>• ovládá technologické postupy tohoto pečiva podle druhů těst</li><li>• analyzuje vady čajového a pařížského pečiva</li><li>• vyjmenuje suroviny vhodné na přípravu jádrových hmot a popíše úpravu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• koloidní soustava</li><li>• vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků</li><li>• Pochody v pění při pečení</li></ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Smetanové výrobky a náplně</p> <p>Šlehané hmoty a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozdělení a charakteristika šlehaných hmot</li><li>• výběr surovin</li></ul> <p>Lehké šlehané hmoty – příprava, tvarování, pečení, vady</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• výrobky z lehkých šlehaných hmot</li></ul> <p>Nahříváné šlehané hmoty– příprava, tvarování, pečení,vady</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• výrobky z nahříváných šlehaných hmot</li><li>• Šlehané hmoty s použitím rychlošlehaných přípravků a moučných směsí</li><li>• Korpusy, rolády z nahříváných šlehaných hmot</li></ul> <p>Těžké šlehané hmoty - příprava, tvarování, pečení,vady</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• výrobky z těžkých šlehaných hmot</li></ul> <p>Zvláštní šlehané hmoty - příprava, tvarování, pečení,vady</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• výrobky ze zvláštních šlehaných hmot</li></ul> <p>Třená hmota a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika třených hmot a výrobky</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Příprava hmoty</li><li>• Vady a výrobky z třených hmot</li><li>• Použití rychlošlehaných přípravků a sypkých směsí při výrobě třených hmot</li></ul> <p>Čajové a pařížské pečivo</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.16. Technologie

<ul style="list-style-type: none"><li>• rozdělí jádrové hmoty podle technologických postupů</li><li>• orientuje se v požadovaných technologických postupech a recepturách</li><li>• analyzuje vady jádrových hmot</li><li>• uvede charakteristické znaky pro smetanové výrobky</li><li>• určí podmínky pro kvalitu a stabilitu ušlehané smetany</li><li>• popíše jednotlivé technologické postupy korpusů z různých hmot</li><li>• analyzuje vady smetanových výrobků a náplní</li><li>• používá receptury</li><li>• vysvětlí význam ozdob a zdobení cukrářských výrobků</li><li>• dokáže je rozdělit podle základních surovin</li><li>• aplikuje ozdobu na správný druh výrobků</li><li>• popíše technologické postupy modelovacích hmot a karamelu</li><li>• objasní význam speciálních výrobků, cukrovinek a rozdělí je podle trvanlivosti</li><li>• orientuje se v technologických postupech přípravy orientálních čokoládových a smetanových cukrovinek</li><li>• charakterizuje medové a perníkové těsto</li><li>• popíše suroviny na výrobu a uvede jejich úpravu</li><li>• dokáže popsat výrobu invertního cukru, vysvětlí pojem neutralizace</li><li>• objasní fáze přípravy těst, jejich zpracování, tvarování, pečení a dohotovení, vysvětlí význam odležení medového těsta</li><li>• objasní přípravu medového a perníkového těsta</li><li>• analyzuje vady a objasní jejich možné nápravy</li><li>• orientuje se v rozdělení kynutých těst podle tepelné přípravy</li><li>• popíše suroviny na výrobu kynutého pečiva a vysvětlí jejich vliv</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Výroba čajového a pařížského pečiva.tvarování, pečení, vady</li></ul> <p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika jádrových hmot a rozdělení</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Jádrová hmota základní – příprava, tvarování, pečení,vady</li><li>• Smetanové výrobky a náplně</li><li>• Smetana a podmínky pro šlehání</li><li>• Smetanové náplně vařené, nevařené, krémy</li><li>• Smetanové výrobky, příprava, vady</li><li>• Racionální výrobky nahrazující smetanu</li></ul> <p>Ozdoby a příprava hmot</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Význam, rozdělení ozdob, zdobení</li><li>• Ozdoby z modelovacích hmot, karamelu,z bílkové glazury, z máslového krému, z čokolády, z jádrovin, z ovoce</li><li>• Speciální ozdoby</li></ul> <p>Speciální výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a rozdělení</li><li>• Orientální výrobky – charakteristika, způsob výroby</li><li>• Jemné smetanové speciální výrobky– charakteristika, způsob</li></ul> <p style="text-align: center;">3.ročník</p> <p>Medové a perníkové těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a složení těsta</li><li>• Výběr a úprava surovin, invertní cukr, vlastnosti</li><li>• Způsob a příprava medového těsta</li><li>• Odležení.tvarování, pečení</li><li>• Výrobky z medového těsta a vady</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.16. Technologie

<p>na přípravu a kvalitu výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• objasní význam droždí, vysvětlí význam přetučování kynutého těsta</li><li>• vysvětlí změny při kynutí těsta ( enzymatické a tepelné)</li><li>• objasní způsoby tvarování, pečení kynutého těsta ( koláče, vánočky, mazance, koblihy...)</li><li>• připraví základní druhy kynutých výrobků</li><li>• vysvětlí a dokáže připravit plundrové těsto</li><li>• analyzuje vady kynutého těsta</li><li>• uvede význam restauračních moučníků a dokáže je rozdělit</li><li>• popíše jednotlivé technologické postupy</li><li>• vysvětlí význam dietních výrobků a dokáže je rozdělit do hlavních skupin podle charakteru onemocnění</li><li>• má osvojeny technologické postupy DIA výrobků</li><li>• charakterizuje rozdělení zmrzlin a jejich význam</li><li>• vyjmenuje suroviny vhodné k výrobě zmrzlin</li><li>• ovládá hygienické normy a požadavky na jakost a označení zmrzlin podle druhu</li><li>• objasní přípravu ovocných, smetanových zmrzlin</li><li>• analyzuje vady zmrzlin a jejich příčiny</li><li>• popíše přípravu hnědých a bílých oplatek a uvede konečnou úpravu</li><li>• vysvětlí způsoby používané při hodnocení cukrářských výrobků</li><li>• vyjmenuje metody hodnocení jakosti výrobků</li><li>• dokáže stanovit kontrolní a kritické hygienické body</li><li>• vyjmenuje způsoby balení a druhy obalových materiálů, skladování cukrářských výrobků</li></ul>	<p>Kynuté těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika, rozdělení těsta</li><li>• Výběr a úprava surovin</li><li>• Příprava kynutého těsta</li><li>• Kynutí, tvarování a pečení, vady kynutého těsta</li><li>• Výrobky z kynutého těsta</li><li>• Plundrové těsto - listové kynuté těsto</li></ul> <p>Restaurační moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika, rozdělení restauračních moučníků</li><li>• Příprava restauračních moučníků</li></ul> <p>DIA výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika, význam a rozdělení diet</li><li>• DIA výrobky</li></ul> <p>Zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a rozdělení zmrzlin</li><li>• Hygienické předpisy na přípravu zmrzliny</li><li>• Způsoby výroby zmrzliny a vady zmrzliny</li></ul> <p>Oplatky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Charakteristika a rozdělení oplatek</li><li>• Oplatky hnědé a bílé</li><li>• Výrobky z hnědých a bílých oplatek</li></ul> <p>Hodnocení jakosti cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Způsoby hodnocení jakosti, kontrola jakosti cukrářských výrobků</li></ul> <p>Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků</p> <p>Hlavní směry vývoje cukrářské výroby</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nové technologie v cukrářské výrobě</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.16. Technologie

---

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• aplikuje znalosti z kapitoly – hygiena</li><li>• objasní způsoby prodlužování trvanlivosti výrobků</li><li>• vysvětlí příčiny stárnutí výrobků</li><li>• uvede příklady použití nových surovin</li><li>• objasní zásady ve výživě a aplikuje je v cukrářské výrobě</li></ul> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



## 6.17. Stroje a zařízení

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	1	1	1	3

### 6.17.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl

Poskytnou žákům kompletní soubor poznatků o strojích a strojním vybavení používaných v cukrářské praxi.

Obsah předmětu vede k získání přehledu o možném technickém vybavení malých i velkých výroben cukrářských výrobků, o praktické použití jednotlivých strojů a strojních vybavení i jejich obsluze.

#### b ) Charakteristika učiva

Výuka probíhá ve druhém a třetím ročníku v rozsahu 1 hodina týdně, to je celkem 66 hodin. Výuka a její obsah prolíná učivo z předmětu Technologie výroby a Odborný výcvik. Učivo je rozděleno do několika tematických celků, zaměřených na bezpečnost, hygienu a teoretické a praktické znalosti o strojním vybavení provozoven cukrářské výroby. Součástí výuky je žáky naučit se hospodárně zacházet se surovinami i strojními technologiemi.

Důraz je kladen na propojení obsahu výuky v předmětech jako je Technologie, Stroje a zařízení, Suroviny a Odborný výcvik. Výuka probíhá teoretickou přípravou, prací s PC, využíváním instruktážních filmů a exkurzemi návštěvou veletrhů s ukázkou nejmodernějších technických prostředků.

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- používali adekvátní jazykové prostředky z vhodného jazykového rejstříku
- používali odborné výrazy slovem i písmem v pracovním procesu

## 6.17. Stroje a zařízení

---

- komunikovali s nadřízenými, podřízenými a kolegy
- rozlišovali a používali adekvátní jazykové prostředky formálního stylu
- pozitivně reagovali a zvládali situace vyplývající z těchto odlišností
- získávali informace z Internetu, a dále dokáží s těmito informacemi pracovat
- zvládali strategie učení
- efektivně pracovali a využívali svoje kapacity
- prohlubovali vědomosti a dovednosti.

### **d ) Pojetí výuky**

Výklad využitím znalostí žáků, návazností na předchozí učivo a poznatky získané na Odborném výcviku, frontální výklad s využitím technických nákresů na tabuli, řešení samostatných úkolů samotnými žáky při skupinové výuce, individuální řešení úkolů, instruktáže, řízené rozhovory.

### **e ) Hodnocení výsledků žáků**

Písemné hodnocení každého uzavřeného celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatných prací.

### **f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

- řeší zadané úkoly
- získávají samostatně potřebné informace
- navrhuje řešení pro konkrétní výrobní podmínky i výrobek
- popisují výhody a nevýhody daného návrhu řešení
- názory obhajují před spolužáky
- učí se formulovat myšlenky, vyjádřit svůj názor, reagovat na dotazy spolužáků
- učí se respektovat připomínky, názory, hodnocení druhých, přijímat kritiku vyučujících i spolužáků
- učí se pečovat o své fyzické a duševní zdraví
- schopnost spolupracovat v kolektivu na řešení problémů i svěřených úkolů
- podílet se na společných aktivitách
- uznávat autoritu dospělých i spolužáků postavených dočasně do pozic koordinátorů a vedoucích skupin

**6.17. Stroje a zařízení**

- předcházet konfliktům
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k okolí
- samostatné hledání řešení
- analyzovat situaci a navrhnout vhodná řešení s ohledem na bezpečnost práce, hygienu, ekologické a ekonomické dopady zvoleného řešení
- při vyhledávání nových informací se žáci učí využívat nové různé informační zdroje, od odborné literatury a časopisů až po internet
- využívat PC k získání, uchování a zpracování potřebných údajů.
- získávají přehled o budoucím pracovním uplatnění na trhu práce ve svém oboru
- získávají představu o pracovních a platových podmínkách.

**Průřezová témata**

Při uplatnění průřezového tématu *Občan v demokratické společnosti* je žák informován formou diskusí o mechanizaci využití technologií v současné cukrářské praxi a jejich vliv na ceny výrobků na trhu. Průřezové téma *Člověk a životní prostředí* si žák vytváří náhled na působení svých aktivit na životní prostředí a dopady na něj, vliv na kvalitu prostředí při využívání hygienických a čistících prostředků ve výrobě pomocí referátů. V *Informačních a komunikačních technologiích* se seznámí s vhodnými softwarovými programy pro realizaci žákovských projektů, využití internetu pro získání potřebných informací pro vlastní projekty i např. tvorbu referátů.

**6.17.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• vyjmenuje a popíše využívané obaly</li><li>• popíše způsoby skladování balených</li><li>• popíše způsoby manipulace s balenými surovinami</li><li>• vysvětlí princip vážicích zařízení</li><li>• popíše druhy vah</li><li>• vysvětlí princip a použití šlehacích a mísicích strojů</li></ul>	1.ročník Stroje a zařízení pro sklad a dopravu <ul style="list-style-type: none"><li>• balené suroviny</li><li>• volně ložené suroviny</li></ul> Stroje na přípravu těst a hmot <ul style="list-style-type: none"><li>• periodické mísící a šlehací stroje</li><li>• mixéry</li></ul>

6.17. Stroje a zařízení

<ul style="list-style-type: none"><li>• popíše mixery a charakterizuje jejich využití v cukrářském provozu</li><li>• vysvětlí princip tabulovacího stroje a jeho využití</li><li>• vysvětlí principy dělicích a tužících strojů</li><li>• charakterizuje typy dělicích strojů podle tvaru řezu, hmotnosti klonků</li><li>• popíše stříkací stroje, zná jednotlivé části a způsob čištění</li><li>• popíše roztírače plátů a vysvětlí funkci</li><li>• vyjmenuje jednotlivé části plnicích strojů a popíše příklady použití</li><li>• popíše rozkrajovače korpusů a zná jednotlivé části</li><li>• vysvětlí funkci a princip máčecích strojů</li><li>• popíše stroje na konečnou úpravu výrobků</li><li>• popíše varné zařízení a vysvětlí využití v cukrářském provozu</li><li>• popíše zařízení na smažení koblih</li><li>• popíše pece sázecí, boxové a etážové</li><li>• vysvětlí různé způsoby předávání tepla</li><li>• vyjmenuje části pecí a doplňková zařízení</li><li>• vysvětlí princip činnosti chladících zařízení</li><li>• kompresorové a absorpční</li><li>• popíše jednotlivé typy chladících zařízení</li><li>• popíše zařízení pro chlazení a mražení</li><li>• vysvětlí princip zpracování zmrzliny ve výrobníku zmrzliny</li><li>• uvede hygienické podmínky pro výrobu zmrzliny ve výrobnících</li><li>• vysvětlí funkci a jednotlivé části rozvalovacího stroje</li><li>• popíše princip rozvalování</li><li>• popíše automatický rozvalovací stroj a vysvětlí výhody v cukrářském provozu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• tabulovací stroj</li></ul> <p>Stroje na přípravu těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dělicí s tužící stroje</li><li>• stříkací stroje</li><li>• roztírače plátů</li><li>• plnicí stroje</li></ul> <p style="text-align: right;">2.ročník</p> <p>Stroje na zpracování korpusů a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozkrajovače korpusů</li><li>• máčecí stroje a zařízení</li><li>• stroje na konečnou úpravu výrobků</li></ul> <p>Zařízení na tepelnou úpravu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• varná zařízení</li><li>• smažící zařízení</li><li>• pece</li></ul> <p>Chladící zařízení a výrobníky zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zařízení pro úpravu vzduchu</li><li>• chlazení, mražení</li><li>• výrobníky zmrzliny</li></ul> <p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Rozvalovací stroje</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• typy rozvalovacích strojů</li><li>• automatický rozvalovací stroj</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.17. Stroje a zařízení

<ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí princip mechanických linek</li><li>• charakterizujte funkci výrobních linek na výrobu listových a ostatních těst koblih, perníků a oplatek</li><li>• popíše jednotlivé části výrobní linky</li><li>• popíše výhody výrobních linek</li></ul>	<p>Výrobní linky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• automatické linka na výrobu cukrářských těst a hmot</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.18. Odborný výcvik

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	15	15	17,5	47,5

### 6.18.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl

Úkolem předmětu odborný výcvik je naučit využívat teoretické znalosti v praxi. Prohlubovat získané pracovní návyky a zručnost nutnou pro vykonávání budoucí profese. Dále naučit žáky dodržovat bezpečnost práce a technologické postupy. Učivo se zaměřuje na jednotlivé tématické celky

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na jednotlivé tématické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy cukrářských výrobků. Výuka odborného výcviku je těžištěm pro praktické osvojování dovedností a aplikaci odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti a teoretické výuka. Učivo je zaměřeno na účelovou organizaci práce, hospodaření se surovinami, dodržování zásad hygieny, ekologické citění a odpovědnost za plnění úkolů.

#### c ) Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí

- napomáhá k rozšíření logického myšlení žáka
- žák se učí pracovat s informacemi různého druhu
- pomáhá rozšířit slovní zásobu žáka
- učí žáka samostatně se vyjádřit k dané problematice
- přispívá významnou měrou k profilování žáka jako specialisty

6.18. Odborný výcvik

---

**d ) Výukové strategie**

Teoretické učivo je prakticky procvičováno v podmínkách školy a provozních pracovišť. Součástí výuky jsou odborné exkurze a návštěvy tematických výstav. Žáci jsou vedeni k samostatné práci, nebo k práci ve skupinách. Dále jsou žáci vedeni ke komplexnímu pohledu na problematiku a k hledání souvislostí s příbuznými obory.

**e ) Hodnocení výsledků žáků**

Učitel odborného výcviku zhodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, uvědomělý vztah k získávání dovedností a pracovním činnostem spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení. Kritériem hodnocení může být: chování, kvalita práce, odpovědnost, pořádek a čistota, upravenost atd.

Žáci, kteří předčasně ukončili studium na škole obdrží *Osvědčení dosažených praktických dovedností*. Toto osvědčení má informativní charakter. Nenahrazuje oficiální tiskopisy, které hodnotí úroveň vědomostí, dovedností a znalostí žáků.

Žáci, kteří nedokončili studium, mohou pomocí osvědčení informovat podrobněji o svých dosažených odborných (praktických) dovednostech případně zaměstnavatele či pracovníky úřadu práce. Cílem je umožnit žákům, kteří předčasně ukončili studium na škole, uplatnění na trhu práce.

*Osvědčení dosažených praktických dovedností* vyplňuje učitel odborné výchovy ve spolupráci s dalšími kolegy- učiteli odborné výchovy, kteří daného žáka během studia vedli v rámci odborného vyučování. Podepisuje je učitel odborné výchovy a vrchní učitel odborné výchovy.

*Osvědčení dosažených praktických dovedností* podléhají povinné archivaci.

Vzor *Osvědčení dosažených praktických dovedností* je uveden v příloze ŠVP č.8.

V příloze ŠVP č.8 je také uveden Rejstřík dovedností, pomocí kterého lze provést případné úpravy kompetencí žáků v jednotlivých ročnících.

*Osvědčení dosažených praktických dovedností* bylo vytvořeno v rámci projektu „Nebojme se změny- [www.skolalipa.cz](http://www.skolalipa.cz), který byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR“



### **f) Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikací průřezových témat**

Rozvoj klíčových kompetencí:

- dovednosti vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně k situaci
- porozumět psanému textu a umět ho interpretovat
- vyjadřovat se v souladu se zásadami kulturního projevu a společenského chování
- dodržovat zásady slušného chování.
- zdokonalovat vlastní učení
- dovednost spolupracovat s druhými lidmi
- přijímat zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních
- schopnost pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností
- přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům
- využívat informačních technologií
- pracovat s osobním počítačem
- využívat možností internetu

Aplikace průřezových témat:

Při aplikaci průřezového tématu *Člověk a životní prostředí* jsou žáci vychováni k ekologickému citění, ochraně životního prostředí, ekologickým aspektům pracovní činnosti (ekologická likvidace odpadu, hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti, při sanitaci pracoviště používat ekologických čistících prostředků, šetření zdroji energie)

*Člověk a svět práce* se uplatňuje ve vedení žáka, aby se orientoval v možnostech svého oboru na trhu práce, v zákoníku práce.

Téma *Informační a komunikační technologie* je uplatňováno v používání aplikačního programového vybavení, dále vyhledávání informací na internetu pro praktické řešení a rozhodování, používání progresivních dorozumívacích technologií.



6.18. Odborný výcvik

**6.18.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vymezí základní předpisy BP a PO</li> <li>• orientuje se v organizačním řádu školy, pracoviště a chápe jejich význam</li> <li>• popíše zásady hygieny, objasní kritické body</li> <li>• orientuje se v druzích úklidu a provádí samostatně běžný úklid</li> <li>• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení</li> <li>• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>• senzory posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li> <li>• navažuje a odměřuje suroviny</li> <li>• hospodárně využívá suroviny a látky při technologickém zpracování</li> <li>• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru</li> <li>• připravuje cukerné rozvary a cukr</li> <li>• připravuje karamel, fondán, kulér a griliáš</li> <li>• zhotoví papírové kornoutky</li> <li>• pracuje se cvičnými kornoutky, sáčky s trubičkami</li> <li>• dokáže plnit a držet cukrářské sáčky</li> <li>• objasní nutnost dodržování hygieny</li> <li>• orientuje se v použití různých druhů trubiček na zdobení</li> <li>• připravuje cvičnou hmotu na stříkání různých tvarů</li> <li>• připravuje základní druhy těst dle receptury</li> <li>• zvládne ruční a strojové zadělávání pevných těst</li> <li>• vyvaluje těsta, vypichuje různé tvary</li> </ul>	<p style="text-align: center;">1. ročník</p> <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základní ustanovení právních norem o BOZ a PO</li> <li>• Seznámení s organizačním řádem školy a pracoviště</li> </ul> <p>OV, dodržování zásad hygieny, sanitace, osobní hygiena a hygiena práce, její význam pro ochranu zdraví</p> <p>Informativní seznámení s obsluhou strojů a zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obsluha šlehačích strojů, manipulace s horkovzdušnými troubami, sázení a otáčení plechů</li> </ul> <p>Zásady hospodaření se surovinami</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vedení skladu, provozní evidence, praktické výpočty surovinových norem, vážení, měření, příprava surovin, hospodaření se surovinami</li> </ul> <p>Úprava cukru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vaření cukrových rozvarů na různé teploty, ruční zkouška, měření teploměrem. Příprava a použití karamelu, griliáše, kuléru a fondánu</li> </ul> <p>Cvičné práce z hmot na stříkání</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zhotovení papírových kornoutků. Příprava cvičné hmoty, nácvik, písma. Plnění, držení a čištění sáčku, balení ráfků. Stříkání hladkou a řezanou trubičkou</li> </ul> <p>Těsta a jejich dohotovení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pevná těsta</li> <li>• Ruční a strojové zadělávání lineckého, vaflového, lin. kokosového</li> </ul>

## 6.18. Odborný výcvik

<ul style="list-style-type: none"><li>• peče a plní výrobky z pevných těst</li><li>• připravuje náplně a polevy do pevných těst</li><li>• zvládne šlehání, tvarování a pečení třených lineckých těst</li><li>• připravuje pařížské pečivo, tvaruje ho a peče</li><li>• zhotoví výrobky ze slaných a sýrových těst</li><li>• vyrobí čajové pečivo</li><li>• připraví pálené hmoty klasickým způsobem i ze směsí</li><li>• stříká věnečky, banánky, větrníky ručním způsobem, tvaruje a peče pálenou hmotu</li><li>• připraví žloutkový tukový krém, karamelovou šlehačku, žloutkovou šlehačku, kávovou pastu</li><li>• provede nahřívání fondánových a čokoládových polev</li><li>• ručně a strojově připraví vodánek a tukovou kostku</li><li>• rozvaluje a překládá těsto</li><li>• připraví trubičky a šátečky</li><li>• připravuje náplně a polevy, bílkový krém</li><li>• dohotovuje výrobky z listového těsta</li><li>• samostatně ušlehá bílky, žloutky</li><li>• stříká různé tvary a velikosti z lehkých šlehaných hmot</li><li>• dokáže upéci a naplnit výrobky</li><li>• připravuje náplně a polevy</li><li>• odůvodní význam nahřívání vajec</li><li>• nahřívá a šlehá vaječnou hmotu</li><li>• zvládne samostatně připravit roládové pláty a různé druhy dortových korpusů ze šlehaných hmot nahříváných</li><li>• připravuje karamelový krém, tukové krémy a smetanové náplně</li><li>• charakterizuje druhy ohrožení, užívání ochranných pracovních</li></ul>	<p>a kakaového těsta, výroba třených lineckých těst.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Příprava náplní a polev do čajového pečiva</li><li>• Dohotovení výrobků, i ze slaných a sýrových těst, z lineckého, vaflového a třeného těsta. Výroba pařížského pečiva. Sezonní výrobky. Kombinované výrobky</li></ul> <p>Pálená hmota a dohotovení výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Klasická příprava pálené hmoty a její zpracování</li><li>• Příprava pálené hmoty ze směsí. Tvarování, pečení, příprava náplní, polev a dohotovení výrobků</li></ul> <p>Příprava listového těsta a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• příprava vodánku a tukové kostky, rozvalování a překládání těsta, tvarování a pečení těsta, příprava náplní a polev, příprava základního bílkového krému</li></ul> <p style="text-align: center;">2.ročník</p> <p>Lehké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• šlehání bílků a žloutků, mísení hmot tvarování a pečení, příprava náplní a polev, dohotovení výrobků</li></ul> <p>Šlehané hmoty nahřívání</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• nahřívání a šlehání hmot, tvarování a pečení</li><li>• příprava náplní a polev, náplně pro rychlou spotřebu, smetanové náplně a tukové krémy</li></ul> <p>Výroba těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pevná těsta, pálená hmota, listové těsto, lehké šlehané hmoty, šlehané hmoty nahřívání, pařížské pečivo, příprava náplní a polev</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.18. Odborný výcvik

<ul style="list-style-type: none"><li>prostředků, pracovních pomůcek a pracovních oděvů a obuvi</li><li>• dodržují osobní hygienu a hygienu práce</li><li>• orientují se v HACCP (Systém preventivních opatření pro zajištění nezávadnosti potravin)</li><li>• samostatně zvládne připravit a naplnit výrobky z pevných těst</li><li>• dokáže samostatně připravit výrobky z pálené hmoty</li><li>• připravuje listové těsto, dokáže určit správnou kvalitu listového těsta, tvarování, pečení a dohotovení výrobků z listových těst</li><li>• šlehá, mísí, tvaruje, peče a dohotoví výrobky z lehkých šlehaných hmot</li><li>• dokáže připravit různé druhy rolád a korpusů ze šlehaných hmot nahříváných</li><li>• pro výrobu pařížského pečiva zvládá hmotu roztírat přes šablony různých tvarů</li><li>• dokáže dohotovit výrobky z pařížského pečiva</li><li>• samostatně připraví medové těsto</li><li>• odůvodní odležení medového těsta</li><li>• samostatně vykrajuje, sestaví a nazdobí složitější výrobky z medového těsta</li><li>• vybírá a upravuje suroviny na výrobu těžkých šlehaných hmot</li><li>• šlehá žloutky, bílky, společně mísí hmoty, dávkuje do tvořitek a peče korpusy</li><li>• dohotoví výrobky ze sachrové a terstské hmoty</li><li>• vybere a upravuje suroviny pro třené hmoty</li><li>• umí třít hmotu, dokáže popsat rozdíl mezi šleháním a třením hmoty</li><li>• připraví a dohotoví výrobky ze třených hmot</li></ul>	<p>Příprava medového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• příprava těsta a odležení, tvarování a pečení</li><li>• dohotovení výrobků jednoduchých s náplněmi i bez náplní. Zdobení bílkovou polevou. Sezonní výrobky</li></ul> <p>Těžké šlehané hmoty a třené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Příprava surovin. Mísení a šlehání hmot</li><li>• Tvarování a pečení. Příprava náplní, polev a dohotovení výrobků</li></ul> <p>Příprava zvláštních druhů šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hmota na laskonky. Bezé hmota. Hmota na vaničky</li><li>• Sněhová hmota. Příprava náplní a polev</li></ul> <p>Příprava smetanových náplní a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Příprava smetanových náplní. Smetanové výrobky</li></ul> <p>Zdobení a jednoduché modelování</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ozdoby z modelovacích hmot, griliáše, karamelu, čokolády, dekorativní hmoty a bílkové glazury.</li></ul> <p>příprava nahříváné jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zadělování a nahřívání hmoty</li><li>• Tvarování a pečení. Dohotovení výrobků, náplně a polevy</li></ul> <p>Příprava kynutého těsta</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Příprava těsta, kynutí, přetužování. Příprava náplní k pečení. Tvarování, pečení a dohotovení výrobků</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.18. Odborný výcvik

<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje přípravu zvláštních druhů šlehaných hmot</li><li>• šlehá, tvaruje, peče a plní výrobky</li><li>• připravuje různé druhy smetanových náplní a dohotovuje výrobky</li><li>• nacvičuje různé druhy ozdob (růže, holubičky, zvířátka, postavičky, květiny)</li><li>• připravuje z čokoládové hmoty mašle</li><li>• z dekorativní hmoty kolébky</li><li>• z bílkové glazury tvoří písma, tvary a ozdoby</li><li>• připravuje hmotu na nahřívání</li><li>• s pomocí učitele odborného výcviku stříká jádrovou hmotu</li><li>• peče a plní jádrové hmoty</li><li>• připraví kvásek, zadělává různé druhy kynutých těst</li><li>• připraví náplně na pečení</li><li>• ovládá tvarování a pečení kynutých těst</li><li>• ovládá zadělávání kynutého těsta, tukové kostky, rozvalování a překládání plundrového těsta</li><li>• připravuje náplně na pečení, plnění a pečení plundrového těsta</li><li>• rozděluje restaurační moučníky dle technologické přípravy</li><li>• smaží, vaří, peče na pánvi, vaří ve vodní lázni, blanšíruje</li><li>• připravuje dia korpusy roládové, dia piškotový korpus, dia výrobky z pálené hmoty</li><li>• vyrábí podle návodu různé druhy náplní a krémů</li></ul>	<p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>Příprava plundrového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Výběr a příprava surovin. Rozvalování a překládání. Tvarování, pečení plundrového těsta</li><li>• Příprava náplní k pečení</li></ul> <p>Příprava restauračních moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Teplé a studené restaurační moučníky</li><li>• Vaření, pečení, smažení výrobků</li><li>• Nové trendy v podávání restauračních výrobků</li></ul> <p>Příprava light a DIA výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Příprava surovin. Výroba hmot a těst</li><li>• Tvarování, pečení, plnění, dohotovování výrobků</li></ul> <p>Souborné práce-praktická příprava k závěrečným zkouškám</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Opakování všech tématických celků</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.19. Speciální technologie

	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem za vzdělávání
počet hodin	0	0	0,5	0,5

### 6.19.1. Pojetí vyučovacího předmětu

#### a ) Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalost o správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských výrobků, náplní a ozdob. Objasnit žákům ruční přípravu cukrářských ozdob, hmot a dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění.

#### b ) Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na jednotlivé tématické celky. Zaměření je na konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě, znalost, manipulace se surovinami a aplikování znalosti v oblasti hygieny.

Žáci získávají teoretické znalosti o principech ručního zpracování cukrářských výrobků, ozdob z čokolády, karamelu, griliáše a dekorační hmoty.

#### c ) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- Používali odborné výrazy slovem i písemným projevem v pracovním i osobním projevu
- Komunikovali s nadřizenými kolegy na adekvátní a slušné úrovni
- Pozitivně reagovali a zvládali situace vyplývající z různých situací
- Prohlubování znalostí a dovedností, efektivně pracovali a využívali své možnosti
- Zvládali strategii učení
- Získávali informace z Internetu a dále dokázali s těmito prostředky pracovat

6.19. Speciální technologie

---

**d ) Pojetí výuky**

Výuka je vedená formou výkladu v návaznosti na znalosti žáků,opakováním a procvičováním učiva

Důležitou formou ověření znalostí žáků je ústní zkoušení,kde žáci kromě prokazovaných znalostí jsou nuceni se správně a odborně vyjadřovat a vystupovat před kolektivem

**e ) Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem.Provádí se ústní a písemnou formou.

**f ) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Klíčové kompetence:

- Správně se vyjadřovat ústně i písemně,orientuje se v daném textu.
- Vystupuje v souladu se zásadami společenského chování a kodexu pracovníka v potravinářství a službách.
- Zdokonalí se v dovednostech spolupracovat s druhými lidmi.
- Dokáže přijmout zodpovědnost za vlastní práci a za práci kolektivu.
- Dokáže analyzovat konfliktní situace.Je schopen pracovat v týmu.
- Přispívá k utváření kladných mezilidských vztahů.
- Bojuje proti projevům rasismu a xenofobie.
- Je schopen přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.
- Orientuje se ve využití informační technologie zejména v gastronomických oborech,ovládá práci s internetem,osobním počítačem,má přehled o možnostech a uplatnění na trhu práce a s tím spojené znalosti.

Průřezová témata:

*Občan v demokratické společnosti.* Žák je veden k tomu, aby na základě dosažených výsledků a získaných schopností a dovedností měl vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti.

*Člověk a životní prostředí.* Žák si osvojuje a tříbí názory na spotřebu energie, vody, na používané technologické metody a pracovní postupy, které jsou šetrné k životnímu prostředí, učí se uplatňovat nejen kritérium ekonomické efektivity, ale hledisko ekologické, uvědomuje si problematiku odpadů, vznik a způsobu zneškodňování a vliv odpadů na životní prostředí. Vliv člověka na ovzduší – skleníkový efekt.

## 6.19. Speciální technologie

*Člověk a svět práce.* Žák se orientuje v nabídce a poptávce profesních a vzdělávacích programů podle svých reálných možností a kvalit. Konstruktivně zvažuje své pracovní uplatnění. Orientuje se v Zákoníku práce.

*Informační a komunikační technologie.* Internet, využití aplikací při samostatné práci (vyhledávání informací, textové a tabulkové editory), znalost použití osobního počítače.

**6.19.2. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje nebezpečí při výrobě cukerných hmot</li> <li>• pojmenuje správně pomůcky (při výrobě) modelování karamelových ozdob</li> <li>• objasní způsoby vaření cukru na různé hustoty k přípravě karamelových ozdob. Teoreticky popíše rozdíly mezi tažným, pavučinovým a kamenným cukrem</li> <li>• popíše přípravu karamelových nástavců, fontány a kopulí.</li> <li>• dokáže vyhotovit různé druhy šablon na nástavce dle fantazie.</li> <li>• orientuje se při přípravě karamelových košů a dokáže odůvodnit vady vzniklé při přípravě foukaného karamelu.</li> <li>• popíše správné manipulaci nahřívání, temperování čokolády při výrobě skořápek, ozdob, čokoládových soch a postaviček</li> <li>• teoreticky popíše různé druhy náplní. Popíše teorii o plnění a zavíčkování bonbonů.</li> <li>• dokáže vyhotovit šablony na čokoládové krabice, chaloupky a figurky. Ovládají techniku sestavování, vyřezávání a vykrajování čokoládových postaviček. Popíše výrobu modelovací čokolády a</li> </ul>	<p style="text-align: right;">3.ročník</p> <p>BOZP-hygiena</p> <p>Příprava základní karamelové hmoty</p> <p>Tažný cukr, pavučinový cukr, kamenný cukr</p> <p>Fontány, karamelové kopule, nástavce a modelování karamelových listů, květů, zvířátek</p> <p>Koš z karamelu, foukaný karamel (hruška, jablko, sněhulák).</p> <p>Příprava čokolády nahřívání, temperování, příprava skořápek.</p> <p>Jemné náplně, plnění bonbonů. Pralinky s ostružinovou náplní, mokka měsíčků, pralinky s medovým karamellem a s irskou kávou.</p> <p>Duté čokoládové figurky, krabice, čokoládová chaloupka na</p>

6.19. Speciální technologie

<p>použití.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje technologický postup na přípravu dekorativní hmoty, připraví šablonu na přípravu kolébky a dokáže popsat přípravu čápa</li></ul>	<p>výstavu.Sestavování čokoládových ozdob.Tvarování čokolády s folií a sestavování mašlí.Modelovací čokoláda-růže.</p> <p>Bílá dekorativní hmota Kolébka Čáp</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## **7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ**

Výuka základních předmětů, předmětů specializace a odborného výcviku je zajištěna pedagogy, kteří úzce spolupracují v předmětových komisích.

Jejich odborná a pedagogická způsobilost (kvalifikovanost) je uvedena v příloze ŠVP č.9.

K výuce se využívají učebny vybavené audiovizuální technikou, výpočetní technikou a učebny odborného výcviku, příloha ŠVP č.10.

Materiální vybavení učeben se postupně doplňuje a obnovuje.

## **8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP**

### **8.1. Úřad práce**

Spolupráce s úřadem práce bude zaměřena na sledování uplatnění absolventů na trhu práce a na sledování kvality připravenosti uplatnění na trhu práce. Pravidelným sledováním hodnocení kvality připravenosti bude možné upravit rozpis učiva a výsledky vzdělávání. Cílem je minimalizovat počet absolventů, kteří nenalezli zaměstnání.

### **8.2. Podnikatelská sféra**

Sociálním partnerem jsou firmy zaměřené na cukrářskou výrobu v regionu.

Žáci absolvují odborný výcvik u těchto firem po dobu několika měsíců ve školním roce a před závěrečnými zkouškami se vrací do školy. Firmy musí splňovat požadavky na materiálně technické vybavení podle učebních osnov, hygienické podmínky pro odpočinek, stravování, převlékání a mytí a určí instruktora.

SOŠ a SOU uzavře s firmou smlouvu, jejíž součástí jsou uvedeny v příloze ŠVP č.5.

Požadavky a připomínky firem ovlivňují především odborné předměty, jejich rozsah a obsah.

### **8.3. Rodiče a žáci**

Rodiče se mohou podílet na realizaci školního vzdělávacího programu a ovlivňovat jeho obsah přes radu školy.

Žáci prostřednictvím žákovské rady se mohou podílet na změně vlastního procesu výuky a přípravě na uplatnění v praxi, popřípadě dále se vzdělávat nebo bezproblémově rekvalifikovat. Nedílnou součástí je pravidelné hodnocení procesu vzdělávání v autoevaluačních dotaznících.

## **9. VZDĚLÁVÁNÍ DOSPĚLÝCH**

Vzdělávání dospělých uchazečů může probíhat formou dálkového studia, kdy jedné týdenní vyučovací hodině daného předmětu odpovídá 0,2hod konzultace ( tedy pěti týdenním vyučovacím hodinám odpovídá jedna konzultační hodina ). Předměty mohou být studovány samostatně nebo ve skupinách příbuzných předmětů. V odborném výcviku žák absolvuje 150 hodin na pracovišti školy. Z každého předmětu ( skupiny ) uchazeč vykoná klasifikační zkoušku. Po úspěšném absolvování všech předmětů předepsaných ŠVP může žák vykonat závěrečnou zkoušku a získat výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce v daném oboru.

V případě uchazečů, kteří již mají ukončené střední vzdělání, může ředitel školy uznat absolvování základních předmětů – žák absolvuje pouze předměty specializace a odborný výcvik.

## **10. NA TVORBĚ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU CUKRÁŘ SE PODÍLELI:**

1.Koordinátor a grafická úprava:

Ing.Leoš Doubek

2.Koordinátor

Ing.Magda Oulehlová - ZŘ

Vedoucí týmu:

Ing.Miroslava Prchalová

Zpracování

*základních předmětů:*

Český jazyk a literatura

Mgr.Ivana Školová

Anglický jazyk

Mgr.Dagmar Smékalová, Mgr.Jitka Lukášková

Německý jazyk

Mgr.Ivana Suchánková, ml., PhDr.Elena Fabianová

Občanská nauka

Mgr.Martina Sprengerová

Společenská výchova

Mgr.Lenka Brychová

Fyzika

RNDr.Anna Zimáňová

Chemie

RNDr.Anna Zimáňová

10. Na tvorbě školního vzdělávacího programu Cukrář se podíleli:

---

Biologie a ekologie	RNDr. Anna Zimáňová
Matematika	Mgr. Markéta Fialová
Hospodářské výpočty	Ing. Monika Habartová
Tělesná výchova	Mgr. Michal Vencovský
Informační a komunikační technologie	Ing. Jan Nožička
Ekonomika	Ing. Jitka Dušková
<i>předmětů specializace:</i>	
Odborné kreslení	Dana Kubelková
Suroviny	Ing. Miroslava Prchalová
Technologie	Ludmila Doležalová
Stroje a zařízení	Ing. Richard Svoboda, Mgr. Darina Mečířová
Odborný výcvik	Eva Mezerová, Ludmila Doležalová, Jana Bavorová - ZŘ
<i>nepovinné předměty</i>	
Speciální technologie	Eva Mezeiová
Zpracování: kurzy	Mgr. Michal Vencovský, Mgr. Lenka Brychová
sportovní dny	Mgr. Michal Vencovský
	Alena Baumgartnerová
volno časové aktivity	Mgr. Eva Adamová
	Mgr. Michal Vencovský
	Genadij Kuzněcov, CSc.
	Alena Baumgartnerová
Jazyková revize:	Ing. Miroslava Prchalová