

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Cukrář

Cukrář

1	Identifikační údaje	4
1.1	Předkladatel	4
1.2	Zřizovatel	4
1.3	Název ŠVP	4
1.4	Platnost dokumentu	4
2	Profil absolventa	6
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	6
2.2	Kompetence absolventa	7
2.3	Způsob ukončení vzdělávání	8
3	Charakteristika vzdělávacího programu	9
3.1	Organizace výuky	9
3.2	Výchovné a vzdělávací strategie	9
3.3	Začlenění průřezových témat	10
3.4	Přípravné kurzy nabízené školou	11
3.5	Způsob a kritéria hodnocení žáků	11
3.6	Organizace přijímacího řízení	11
3.7	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	12
3.8	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	13
4	Učební plán	15
4.1	Týdenní dotace - přehled	15
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	16
4.2	Celkové dotace - přehled	16
4.3	Přehled využití týdnů	17
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	18
6	Učební osnovy	20
6.1	Český jazyk a literatura 1	20
6.2	Cizí jazyk	27
6.3	Občanská nauka	35
6.4	Biologie a ekologie	48
6.5	Chemie	52
6.6	Matematika	57
6.7	Český jazyk a literatura 2	64
6.8	Tělesná výchova	72
6.9	Informační technologie	80
6.10	Daňová evidence	87
6.11	Ekonomika	89
6.12	Administrativa prodejný	93
6.13	Odborné kreslení	96
6.14	Odborný výcvik	99
6.15	Stroje a zařízení	135

6.16	Suroviny.....	139
6.17	Technologie	148
7	Zajištění výuky	160
8	Charakteristika spolupráce.....	162
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi	162
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	162

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední pedagogická škola a Střední odborná škola služeb Mladá Boleslav, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Na Karmeli 206/11, Mladá Boleslav II, 29301

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Mgr. Štefan Klíma

KONTAKT: 326 321 649 info@issmb.cz

IČ: 00473944

IZO:

RED-IZO: 600170179

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP:

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Středočeský kraj

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

KONTAKTY:

ústředna: 257 280 111

fax: 257 280 203

e-mail: info@kr-s.cz

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Cukrář

MOTIVAČNÍ NÁZEV: Cukrář

KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář

ZAMĚŘENÍ:

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 01.09.2015

VERZE ŠVP: 2

ČÍSLO JEDNACÍ:

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 01.01.1900

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 01.01.1900

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední pedagogická škola a Střední odborná škola služeb Mladá Boleslav, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Na Karmeli 206/11, Mladá Boleslav II, 29301

ZŘIZOVATEL: Středočeský kraj

NÁZEV ŠVP: Cukrář

KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář

PLATNOST OD: 01.09.2015

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:

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

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

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

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

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

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

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

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

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

2.2 Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

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

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

Odborné kompetence

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

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

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

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

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední pedagogická škola a Střední odborná škola služeb Mladá Boleslav, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Na Karmeli 206/11, Mladá Boleslav II, 29301

ZŘIZOVATEL: Středočeský kraj

NÁZEV ŠVP: Cukrář

KÓD A NÁZEV OBORU: 29-54-H/01 Cukrář

PLATNOST OD: 01.09.2015

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:

3.1 Organizace výuky

Organizace výuky

Forma realizace praktického vyučování

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

3.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	- být schopen reálně si stanovovat potřeby a cíle dalšího vzdělávání - být schopen efektivně se učit
Kompetence k řešení problémů	- umět řešit jednoduché pracovní i mimopracovní problémy - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
Komunikativní kompetence	- být schopen ústního a písemného vyjadřování v osobním a pracovním styku - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
Personální a sociální kompetence	- být připraven stanovovat přiměřené cíle osobního rozvoje - pečovat o své zdraví - přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů
Občanské kompetence a kulturní povědomí	- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život - jednat v souladu s trvale udržitelným

Výchovné a vzdělávací strategie	
	rozvojem • podporovat hodnoty národní, evropské a světové kultury
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	• budovat a rozvíjet svoji profesní kariéru - celoživotní učení • být schopen adaptovat se na podmínky a požadavky trhu práce
Matematické kompetence	• využívat matematických poznatků v praktickém životě
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	• využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi • být schopen pracovat s osobním počítačem
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	• chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	• dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	• nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí • znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení • chovat se ekonomicky

3.3 Začlenění průřezových témat

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

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

3.3.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

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

3.4 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

3.5 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Způsoby hodnocení

3.6 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Forma přijímacího řízení

Obsah přijímacího řízení

Kritéria přijetí žáka

3.7 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

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

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

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

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

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

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

3.8 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

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

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

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

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

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

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

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

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

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

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

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

4.2 Celkové dotace - přehled

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

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

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	34	33	30
Celkem týdnů	34	33	30

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288	Cizí jazyk	6	194
			Český jazyk a literatura 1	3	97
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	97
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Biologie a ekologie	1	34
			Chemie	2	65
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	130
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura 2	2	67
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	97
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační technologie	3	97
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	63
			Daňová evidence	0.5	15
Odborné vzdělávání	49	1568	Suroviny	4.5	145.5
			Technologie	6	194
			Stroje a zařízení	2	63
			Odborný výcvik	36	1164
			Administrativa prodejn	1.5	48.5
Disponibilní časová dotace	18	576	Odborné kreslení	2	67
			Odborný výcvik	14	448.5
			Matematika	1	34
			Daňová evidence	0.5	15
			Český jazyk a literatura 2	1	30

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

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk a literatura 1

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

Název předmětu	Ceský jazyk a literatura 1
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: – uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace; – využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory; – chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění; – získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	

Název předmětu	Cesky jazyk a literatura 1
důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:
	Personální a sociální kompetence:
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.

Cesky jazyk a literatura 1	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Personální a sociální kompetence - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Kompetence k učení	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Národní jazyk a jeho útvary		
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a	• rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a	• národní jazyk, spisovná a obecná čeština, územní a

Ceský jazyk a literatura 1	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	sociální diferenciacie jazyka, zdroje informací o jazyce • Jak se jmenujeme? • Umíme se domluvit? Rozumíme si navzájem?
Tematický celek - Hlavní principy českého pravopisu		
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka • používá spisovný jazyk v odlišných funkčních stylech	• slohové útvary – úprava • používání spisovného jazyka
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
Tematický celek - Tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby		
	• pochopit tvoření slov a jeho podstatu	• odvozování, skládání, přejímání z cizích jazyků
Tematický celek - Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce		
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	• v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví	• hlavní principy českého pravopisu (tvarosloví 1: slovní druhy – podstatná jm., přídavná jm., zájmena, číslovky, tvarosloví 2: slovesa, neohebné slovní druhy)
Tematický celek - Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené		
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	• umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	• rozhovor, vypravování ústní i písemné, telefonování, SMS, užití internetu – e-mail
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	• v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	• rozhovor, vypravování ústní i písemné, telefonování, SMS, užití internetu – e-mail
Tematický celek - Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky		
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	• hlavní principy českého pravopisu (vyjmenovaná slova, přípony a předpony jmen, přejatá slova, souhláskové skupiny, předpony s-, z-, předložky s, z, velká písmena ve vlastních jménech a vlastních názvech)
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	• vypravování, osobní dopis, zpráva, oznámení, inzerát, SMS, e-mail • kontrolní práce v 1. ročníku: VYPRAVOVÁNÍ
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		

Ceský jazyk a literatura 1	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Občan v demokratické společnosti		

Ceský jazyk a literatura 1	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Personální a sociální kompetence - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Kompetence k učení	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání		
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	• používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	- slovo a jeho význam - základní a druhotné významy slov - frazeologie - homonyma, antonyma, synonyma - odborné názvy (termíny)
Tematický celek - Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka		
řídí se zásadami správné výslovnosti	• řídí se zásadami správné výslovnosti	- jak mluvíme - zvuková stránka slova - zvuková stránka řeči
Tematický celek - Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	• odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- věta jednoduchá, větné členy - souvětí
Tematický celek - Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní		
rozumí obsahu textu i jeho částí	• rozumí obsahu textu i jeho částem	- čemu říkáme sloh - jazykové projevy mluvené a psané
Tematický celek - Komunikační situace, komunikační strategie		
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- jak se dorozumíváme na dálku - telefonujeme - posíláme e-mail

Ceský jazyk a literatura 1	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky postupy a prostředky		
vytvoří základní útvary administrativního stylu	• vytvoří základní útvary administrativního stylu	• jak píšeme dopisy • osobní dopisy • úřední dopisy • jak píšeme žádost • odborné názvy (termíny) • odborný text
Tematický celek - Vyprávění, popis osoby, věci, výklad nebo návod k činnosti		
samostatně zpracovává informace	• samostatně zpracovává informace	• popis, odborný popis pracovního postupu, návod, popis osoby • kontrolní práce v 2. ročníku: POPIS PRACOVNÍHO POSTUPU
Tematický celek - Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost		
pořizuje z odborného textu výpisky	• pořizuje z odborného textu výpisky	• vyhledávání hesel v příručce Pravidla českého pravopisu
Tematický celek - Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet		
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	• zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	• návštěva knihovny, práce s novinami a časopisy, práce na PC – využití internetu
Tematický celek - Zpětná reprodukce textu		
vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	• vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	• v rámci všech tematických celků • práce s texty v čítance
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Ceský jazyk a literatura 1	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Personální a sociální kompetence	

Ceský jazyk a literatura 1	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	- Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Kompetence k učení	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu		
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	• posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- větná stavba a interpunkce - interpunkce nejsou jenom čárky
Tematický celek - Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky		
orientuje se v soustavě jazyků	• orientuje se v soustavě jazyků	- indoevropské jazyky - slovanské jazyky - původ a vývoj češtiny
Tematický celek - Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky		
má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	• má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	- životopis - výpisky - objednáváme, reklamujeme, inzerujeme - vyplňujeme formuláře - výklad - odborný referát - kontrolní práce ve 3. ročníku: ODBORNÝ REFERÁT nebo ŽÁDOST DOLOŽENÁ ŽIVOTOPISEM
odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	• odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	- životopis - výpisky - objednáváme, reklamujeme, inzerujeme - vyplňujeme formuláře - výklad - odborný referát - kontrolní práce ve 3. ročníku: ODBORNÝ REFERÁT nebo ŽÁDOST DOLOŽENÁ ŽIVOTOPISEM
Tematický celek - Druhy řečnických projevů		
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	• vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	- výklad, referát - jak jednáme se zákazníkem
přednese krátký projev	• přednese krátký projev	• výklad, referát

Ceský jazyk a literatura 1	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		• jak jednáme se zákazníkem
Tematický celek - Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů		
orientuje se ve výstavbě textu	• orientuje se ve výstavbě textu	• výpisky • u všech tematických celků • průběžně, texty v čítance, novinách a časopisech
Tematický celek - Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost		
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	• používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	• vyhledávání hesel v příručce Pravidla českého pravopisu • u všech tematických celků
Tematický celek - Informatická výchova, knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet		
má přehled o knihovnách a jejich službách	• má přehled o knihovnách a jejich službách	• návštěva knihovny, práce s novinami a časopisy, práce na PC – využití internetu
Tematický celek - Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení		
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	• používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	• práce s texty v čítance, s novinami a časopisy
má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	• má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	• práce s texty v čítance, s novinami a časopisy
Tematický celek - Druhy a žánry textu		
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	• rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	• umělecký text, publicistika, odborný text • práce s texty v čítance, novinami a časopisy
Tematický celek - Zpětná reprodukce textu		
vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi	• vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi	• práce zejména s texty v čítance
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

6.2 Cizí jazyk

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

Název předmětu	Cizí jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur. Vzdelávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky; – efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí; – získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke

Název předmětu	Cizí jazyk
	komunikaci; – pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností; – efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka; – chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie. Vzdělávání v cizích jazycích je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjet kontakty mezi školami v zahraničí. Organizovat odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti a podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků. V kompetenci škol je zařazení takových témat do ŠVP, která odpovídají potřebě a specializaci vyučovaných oborů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	

Název předmětu	Cizí jazyk
důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikativní kompetence:
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.

Cizí jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Řečové dovednosti		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v	- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření		
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči		
reaguje komunikativně správně v běžných životních		

Cizí jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky	• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností • interakce ústní • interakce písemná
rozlišuje základní zvukové prostředky	• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	
Tematický celek - Jazykové prostředky		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu • uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy • používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci	• výslovnost (zvukové prostředky jazyka) • slovní zásoba a její tvoření • gramatika (tvarosloví a větná skladba)
rozlišuje základní zvukové prostředky		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve		

Cizí jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
vlastním projev	snadno předvídatelných situací	
Tematický celek - Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	• tematické okruhy: osobní údaje a životopis, moje rodina, přátelé, dům a domov, volný čas a zábava, každodenní život, práce a zaměstnání, péče o zdraví

Cizí jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Řečové dovednosti		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	- rolišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření		
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči		
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		
rozlišuje základní zvukové prostředky		
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		

Cizí jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči • vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí • zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání • uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	
Tematický celek - Jazykové prostředky		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti • vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu • uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy • používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	• výslovnost (zvukové prostředky jazyka) • slovní zásoba a její tvoření • gramatika (tvarosloví a větná skladba)
Tematický celek - Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce		
	• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	• tematické okruhy: jídlo a nápoje, služby, nakupování, cestování, vzdělání • komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci

Cizí jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Řečové dovednosti		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná

Cizí jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
	• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	
Tematický celek - Jazykové prostředky		
	• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližže přirozené výslovnosti • vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu • uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy • používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	• výslovnost (zvukové prostředky jazyka) • slovní zásoba a její tvoření • gramatika (tvarosloví a větná skladba)
Tematický celek - Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti • má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka • zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	• tematické okruhy: Česká republika, anglicky mluvící země, práce a zaměstnání • komunikační situace: sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na službu, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		

6.3 Občanská nauka

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

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Společenskovědní vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, - při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru; – získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy). Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot: – jednat odpovědně a žít čestně; – projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a

Název předmětu	Občanská nauka
	přístupy před nedemokratickými, i když má demokracie své stinné stránky (korupce, kriminalita...), jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně; – přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat; – uznávat, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej; – na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostit se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti; – zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky; – vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešet své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu. Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měly vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Společenskovědní vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikativní kompetence: Personální a sociální kompetence: Občanské kompetence a kulturní povědomí: Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

Název předmětu	Občanská nauka
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - ČR v dějinách		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích - dovede popsat vznik a vývoj české státnosti - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů,	- česká středověká státnost a novověká státnost - mezíčky československé a české státnosti v minulém století, 1. odboj, vznik Československa 1918 - rok 1938 Mnichovská dohoda, německá okupace 1939 - 1945, II. svět. válka a odboj - holocaust - osvobození 1945 a poválečný vývoj, nástup komunistické diktatury a 50. léta
popíše státní symboly		
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích		

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	• rok 1968 a snaha o reformu socialismu, okupace a tzv. období normalizace, boj proti komunistickému režimu • listopad 1989, rozdělení Československa a budování demokracie
Tematický celek - Osobní finance		
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	• dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • 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 • dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu • 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 • vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří • vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	• majetek a jeho nabývání, pojištění. • vlastnictví a spoluvlastnictví • hospodaření s majetkem, rodinný rozpočet. • bankovníctví a půjčky, důsledky nesplácení půjček • kupní smlouva a reklamace • krizové finanční situace člověka a jejich řešení • odpovědnost za škodu • zabezpečení na stáří
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů		
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu		
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		
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		
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti		
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží		
vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří		
Tematický celek - Člověk jako osobnost		
	• dovede popsat etapy lidského života • popíše psychické vlastnosti osobnosti	• etapy lidského života • tělesná a duševní stránka osobnosti, temperament, charakter, schopnosti • paměť a učení, zásady duševního zdraví • ochrana zdraví, zásady první pomoci
Tematický celek - Rodinné právo		
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	• vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	• rodinné právo • vztahy mezi manželi • právní vztahy mezi rodiči a dětmi

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	• uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	• vyživovací povinnost • náhradní péče • mezilidské vztahy, vztahy v rodině, postavení mužů a žen, mezigenerační vztahy, vrstevnické skupiny • komunikace, zásady komunikace • asertivita, zvládání konfliktů • pravidla slušného chování
Tematický celek - Trestní právo		
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	• popíše, čím se zabývají orgány činné v trestním řízení • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	• trestní právo • druhy trestů • orgány činné v trestním řízení • vyšetřování a potrestání trestného činu • trestná činnost mladistvých • kriminalita páchaná na mladistvých
Tematický celek - Člověk a životní styl		
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	• objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	• životní styl a trávení volného času, alternativní hnutí • vliv prostředí na člověka, osobní hodnotový žebříček • extremismus, šikana • závislosti a jejich vliv na destrukci člověka
Tematický celek - Člověk a společnost		
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	• dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	• životní styl a trávení volného času, alternativní hnutí • vliv prostředí na člověka, osobní hodnotový žebříček • extremismus, šikana • závislosti a jejich vliv na destrukci člověka
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	• objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	• mezilidské vztahy, vztahy v rodině, postavení mužů a žen, mezigenerační vztahy, vrstevnické skupiny • komunikace, zásady komunikace • asertivita, zvládání konfliktů • pravidla slušného chování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Člověk a svět práce		

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Člověk jako občan		
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	- lidská práva, rovnost - listina základních práv a svobod - práva dětí - demokracie - občan v demokratickém státě - nedemokratické režimy - občanské ctnosti - obec, samospráva obce
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	- lidská práva, rovnost - listina základních práv a svobod - práva dětí - demokracie - občan v demokratickém státě - nedemokratické režimy - občanské ctnosti - obec, samospráva obce
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)	• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)	- lidská práva, rovnost - listina základních práv a svobod - práva dětí

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		• demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání	• v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného, nedemokratického jednání	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		• nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	• uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	• dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	• pochopí ústavu a ústavní systém	• lidská práva, rovnost • listina základních práv a svobod • práva dětí • demokracie • občan v demokratickém státě • nedemokratické režimy • občanské ctnosti • obec, samospráva obce
Tematický celek - Člověk a právo		
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	• vysvětlí fungování právního systému • pochopí úlohu právnických povolání	• právo, právní stát • soudy a jejich soustava
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	• popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	• právnícká povolání – notáři, advokáti, soudci

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Stát a národ, masmédia		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	• 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,...) • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin • uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...) • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie • popíše státní symboly	• stát a národ • lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy • sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • vlastenectví a národní tradice • masmédia a jejich funkce • masmédia – práce ve skupinách
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)		
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin		
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)		
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,...)		
popíše státní symboly		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky		
Tematický celek - Politika, politický systém		
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan	• ústava • politický systém v ČR – parlament • přijímání zákonů v ČR • vláda • prezident • politika
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání		

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	• politické strany – rozdělení
uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	• volby, volební právo
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	• politický radikalismus a extremismus
	• pochopí ústavu a ústavní systém	
	• pochopí podstatu volebního systému	
	• vysvětlí úlohu prezidenta a vlády	
Tematický celek - Věda a umění		
	• pochopí úlohu vědy a umění v životě	• duchovní a hmotná kultura
		• význam vědeckého poznání pro člověka
		• člověk a umění
		• postavení mužů a žen ve společnosti
		• důležité sociální útvary, rodina, komunita, vrstevnické skupiny
		• současná česká společnost a její vrstvy
		• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
		• rasy, národy a národnosti, většina a menšina ve společnosti, migrace v současném světě
Tematický celek - Lidská společnost		
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	• 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,...)	• postavení mužů a žen ve společnosti
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	• důležité sociální útvary, rodina, komunita, vrstevnické skupiny
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	• uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	• současná česká společnost a její vrstvy
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti	• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
		• rasy, národy a národnosti, většina a menšina ve společnosti, migrace v současném světě

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	(rovnosti mužů a žen) • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...) • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a životní prostředí		

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Globalizace		
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální	- problémy současného světa - mezinárodní solidarita a pomoc - globální problémy soudobého světa - populační exploze, vyčerpání přírodních zdrojů, nedostatek pitné vody apod.
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě	• globalizace a její důsledky • světové velmoci - politický, hospodářský a geografický charakter (USA, Rusko, Čína aj.) • vyspělé státy všech světadílů - politický, hospodářský a geografický charakter • rozvojové země - politický, hospodářský a geografický charakter
Tematický celek - Člověk a svět práce		
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	• dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	• příprava na povolání a profesní kariéra • zákoník práce a pracovní právo • pracovní poměr, dovolená, pracovní spory • trh práce, úřad práce, nezaměstnanost • návštěva ÚP • sociální zabezpečení, státní soc. podpora, kriz. finanční situace • sociální politika státu, daně
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti		
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech		
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva		
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		
Tematický celek - Člověk a ekonomika		
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	• vysvětlí, co má vliv na cenu zboží • vysvětlí základní ekonomické pojmy • dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • 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 • dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu • 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	• národní hospodářství, struktura NH, ukazatele vývoje NH, ekonomický růst, inflace, platební bilance • monopol a konkurence, hospodářská politika státu • mezinárodní ekonomika • reklamace

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Tematický celek - ČR a její postavení ve světě		
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	• vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	• ČR a její postavení ve světě • ČR - politický, hospodářský a geografický charakter • evropská integrace, zapojování ČR do EU, důsledky vstupu ČR do EU • Evropská unie. Zahraniční politika ČR a mezinárodní spolupráce • OSN • NATO
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
Tematický celek - Terorismus		
na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	• politický radikalismus, extremismus a terorismus • světový terorismus • současná hlavní ohniska napětí
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		
Tematický celek - Člověk a náboženství		
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy	• popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost	• víra, náboženství, ateismus • církve a sekty, náboženský fundamentalismus
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		
Tematický celek - Etiketa		
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	• dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	• odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem • smysl lidského života, životní spokojenost, štěstí, osobní hodnotový žebříček
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		

6.4 Biologie a ekologie

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

Název předmětu	Biologie a ekologie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka biologie a ekologie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Cílem předmětu je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Jde o pochopení vztahu člověka a prostředí a důležitost ochrany životního prostředí, porozumění základním zákonitostem ve fungování živých soustav, rozvíjení aktivního zdravého životního stylu a utváření odpovědného chování vůči sobě i ostatní a také vůči přírodě. Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli: – využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí; – logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy; – komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice; – porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje; – posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

Název předmětu	Biologie a ekologie
	V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali: – motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti; – pozitivní postoj k přírodě; – motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti. V jednotlivých oborech vzdělání jsou rozdílné nároky na jednotlivé složky přírodovědného vzdělávání. V tomto oboru je nižší úroveň přírodovědného vzdělávání než u maturitních oborů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Biologické a ekologické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikační kompetence: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

Biologie a ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikační kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Úvod do biologie		
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	• charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	• vznik a vývoj života na Zemi
charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly	• popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života	• stavba, funkce a typy buněk • vlastnosti živých soustav

Biologie a ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
objasní význam genetiky	• vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou • charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav • uvede základní skupiny organismů a porovná je • charakterizuje základní rozdělení obilnin a prokáže znalost při jejich determinování • objasní význam genetiky • popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav • zaměří se hlavně na trávicí soustavu a vysvětlí rozdíl mezi mechanickým a chemickým trávením včetně znalosti základních trávicích enzymů • vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu • uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	• rozmanitost organismů a jejich charakteristika • základy genetiky - dědičnost a proměnlivost • biologie člověka - stavba a funkce orgánových soustav • zdraví a nemoc
popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života		
popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav		
uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence		
uvede základní skupiny organismů a porovná je		
vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav		
vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou		
vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu		
Tematický celek - Úvod do ekologie		
charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)	• vysvětlí základní ekologické pojmy • charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu • uvede příklad potravního řetězce a potravní pyramidy • popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického • charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	• základní ekologické pojmy • ekologické faktory prostředí - abiotické podmínky prostředí a biotické podmínky prostředí • potravní řetězec a potravní pyramida • koloběh látek v přírodě a tok energie • typy krajiny v ČR a ve světě
charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem		
charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu		
popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického		
uvede příklad potravního řetězce		
vysvětlí základní ekologické pojmy		
Tematický celek - Ochrana životního prostředí		
charakterizuje globální problémy na Zemi	• popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a	• vzájemné vztahy mezi člověkem a životním

Biologie a ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody popíše způsoby nakládání s odpady uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí	přírody • hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí • charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí • popíše způsoby nakládání s odpady • charakterizuje globální problémy na Zemi • uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci • uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu • uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí • vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	prostředím • dopady činností člověka na životní prostředí • přírodní zdroje energie a surovin • odpady • globální problémy • znečištění abiotického prostředí • ochrana přírody a krajiny • nástroje společnosti na ochranu životního prostředí • zásady udržitelného rozvoje • odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		

6.5 Chemie

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

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka chemie klade důraz zejména na poznávání základních přírodovědných poznatků, dále na poznávání důležitosti udržování přírodních rovnováh a v neposlední řadě na uvědomování si užitečnosti přírodovědných poznatků a jejich aplikací v praktickém životě. Velmi důležitou součástí výuky je také učení se schopnosti rozlišovat příčiny a následky chemických dějů, jejich souvislosti a vztahy mezi nimi, a to především ve vazbě na řešení praktických problémů. Výuka chemie také významně přispívá k získávání a upevňování znalostí a dovedností odpovědně pracovat podle pravidel bezpečné práce, a to jak při pracovních, tak soukromých aktivitách. Významně se také podílí na utváření správných postojů žáků vůči prostředí, jež je obklopuje. Charakteristika učiva Vyučování chemie je zaměřeno na poznávání jednodušších chemických látek a chemických reakcí s důrazem na to, co občané v běžném životě potřebují. Učivo je koncipováno tak, aby umožňovalo diferenciaci obsahu i rozsahu výuky vzhledem k různým vzdělávacím potřebám i možnostem žáků. Obsahuje minimum teoretického učiva, včetně minima chemických výpočtů a názvosloví. I při základní výuce se ovšem klade důraz na řešení problémových úloh (většinou uzavřených s odpovídající náročností) a na využitelnost učiva chemické povahy pro každodenní život občanů. Vzdělávací obsah chemie slouží přirozeně i k rozvíjení klíčových kompetencí žáků,

Název předmětu	Chemie
	tedy k procesu, ve kterém se vedle poznatků klade důraz na získávání obecnějších dovedností žáků a vytváření příležitostí pro zvnitřnění hodnot a preferencí odpovídajících modernímu člověku 21. století. Výuka také směřuje k nácviku: – utváření si vlastního názoru na širokou škálu problémů, které se v běžném životě objevují, – kultivované obhajoby vlastních názorů, – odhadu vlastních schopností a sebehodnocení, – prezentace výsledků své práce, – prezentace názoru na určitou problematiku v různých rolích, – marketingových dovedností, vnímání obsahu reklamy na základě vlastního úsudku, – hodnocení práce své i jiných. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a hodnot V afektivní oblasti směřuje chemické vzdělávání k tomu, aby žáci získali: – motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti; – pozitivní postoj k přírodě; – motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti. Strategie výuky Ve výuce chemie se vedle výkladu a frontálního procvičování učiva preferuje i individuální přístup k žákům. Ten se realizuje především formou zadávání různě obtížných učebních úloh. Do výuky je začleněna i práce s výpočetní technikou, zvláště pak při nácviku vyhledávání, posuzování a zpracování informací. Dále je využívána interaktivní tabule pro výklad nové látky pomocí animací a tematických dokumentů. Žáci jsou zapojováni do spolupráce s organizacemi zabývajícími se environmentální výchovou. Během školního roku je podle možností zorganizován alespoň jeden školní projekt, který svým obsahem reaguje na aktuální problematiku v regionu. Důležitou součástí výuky tvoří také demonstrační pokus, vždy však s dodržением platné legislativy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	

Název předmětu	Chemie
důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Chemické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikační kompetence: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikační kompetence - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Obecná chemie		
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin	- chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika
popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků		
popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby		

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi	jejich umístění v periodické soustavě prvků • popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi • vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení • vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí • provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	• směsi a roztoky • chemické reakce, chemické rovnice • výpočty v chemii
provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi		
vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení		
vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí		
zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin		
Tematický celek - Anorganická chemie		
charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	• vysvětlí vlastnosti anorganických látek • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin • 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	• anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli • názvosloví anorganických sloučenin • vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin		
vysvětlí vlastnosti anorganických látek		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Organická chemie		
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	• charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy • uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě • posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	• vlastnosti atomu uhlíku • základ názvosloví organických sloučenin • organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
Výchovné a vzdělávací strategie		
	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Biochemie		
charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny charakterizuje nejdůležitější přírodní látky popíše vybrané biochemické děje	• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky • popíše vybrané biochemické děje	• chemické složení živých organismů • přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory • biochemické děje
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
Informační a komunikační technologie		

6.6 Matematika

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

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Matematické vzdělávání v odborném školství je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání. V oborech vzdělání, které mají vyšší nároky na matematické vzdělávání s ohledem na odborné vzdělávání, rozšíří škola ve svém školním vzdělávacím programu matematické vzdělávání v souladu s potřebami oboru (kvadratická funkce a kvadratická rovnice, goniometrické funkce obecného úhlu, jejich vlastnosti, grafy a jejich užití při řešení praktických úloh, statistika). Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou; – efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (déky, hmotnosti, času, objemu, povrchu,

Název předmětu	Matematika
	rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.); – matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; – zkoumat a řešit problémy; – orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat. V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali: – pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; – motivaci k celoživotnímu vzdělávání; – důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost. Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy. V každém pololetí vypracují žáci alespoň jednu písemnou práci v trvání jedné vyučovací hodiny. Stejná doba je určena i na její rozbor.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Matematické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Matematické kompetence:

Název předmětu	Matematika
kompetence žáků	Komunikativní kompetence: Personální a sociální kompetence:
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává: soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	• Personální a sociální kompetence • Komunikativní kompetence • Matematické kompetence • Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Operace s čísly		
orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly používá různé zápisy reálného čísla při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací provádí aritmetické operace v R provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí:	• provádí aritmetické operace v R; • porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; • používá různé zápisy reálného čísla; • určí řád reálného čísla; • zaokrouhlí reálné číslo; • znázorní reálné číslo na číselné ose; • zapíše a znázorní interval; • provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); • určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; • řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití	• číselný obor R • aritmetické operace v číselných oborech R • intervaly jako číselné množiny • operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) • různé zápisy reálného čísla • užití procentového počtu • mocniny s celočíselným mocnitelem • odmocniny • základy finanční matematiky • slovní úlohy

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
změny cen zboží, směna peněz, úrok	trojčlenky a procentového počtu; • provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; • orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; • provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)		
řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu		
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru		
určí řád reálného čísla		
zaokrouhlí reálné číslo		
zapiše a znázorní interval		
znázorní reálné číslo na číselné ose		
Tematický celek - Číselné a algebraické výrazy		
interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	• provádí operace s číselnými výrazy; • určí definiční obor lomeného výrazu; • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; • rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; • modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; • na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; • interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	• číselné výrazy • mnohočleny • lomené výrazy • algebraické výrazy • definiční obor lomeného výrazu • slovní úlohy
modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		
na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
provádí operace s číselnými výrazy		
provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy		
rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin		
určí definiční obor lomeného výrazu		
Tematický celek - Řešení rovnic a nerovnic		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R; • řeší v R soustavy lineárních rovnic; • řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;	• lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou • soustavy lineárních rovnic a nerovnic • rovnice s neznámou ve jmenovateli • úpravy rovnic
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R		
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich		

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
soustavy	• užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• slovní úlohy
řeší v R soustavy lineárních rovnic		
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh		
vyjádří neznámou ze vzorce		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Komunikativní kompetence • Matematické kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Funkce		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	• dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; • určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; • rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; • určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; • v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; • řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	• pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce • vlastnosti funkce • druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce • slovní úlohy
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot		
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic		
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní		
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak		
Tematický celek - Goniometrie a trigonometrie		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a	• užívá pojmy úhel a jeho velikost;	• goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
zdroje informací	• vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$; • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru; • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	$0^\circ < \alpha < 90^\circ$ • trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • slovní úlohy
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku		
určí hodnoty $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$ pro 0°		
užívá pojmy úhel a jeho velikost		
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$		
Tematický celek - Planimetrie		
graficky rozdělí úsečku v daném poměru	• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků; • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; • graficky rozdělí úsečku v daném poměru; • graficky změní velikost úsečky v daném poměru; • určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; • určí obvod a obsah kruhu; • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; • určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; • užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	• planimetrické pojmy • polohové vztahy rovinných útvarů • metrické vlastnosti rovinných útvarů • trojúhelníky • kružnice, kruh a jejich části • rovinné útvary – konvexní a nekonvexní • mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky • složené útvary
graficky změní velikost úsečky v daném poměru		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy		
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků		
určí obvod a obsah kruhu		
určí obvod a obsah složených rovinných útvarů		
určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah		
určí vzájemnou polohu přímky a kružnice		
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu		
užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a svět práce		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Matematické kompetence - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Stereometrie		
aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles
charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie		
určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin		
užívá a převádí jednotky objemu		
využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa		
Tematický celek - Pravděpodobnost		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech		
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Tematický celek - Práce s daty		
čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	• užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; • porovnává soubory dat; • interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; • určí aritmetický průměr; • určí četnost a relativní četnost znaku; • čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	• statistický soubor a jeho charakteristika • četnost a relativní četnost znaku • aritmetický průměr • statistická data v grafech a tabulkách
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách		
porovnává soubory dat		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
určí aritmetický průměr		
určí četnost a relativní četnost znaku		
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

6.7 Český jazyk a literatura 2

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

Název předmětu	Český jazyk a literatura 2
Oblast	Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Má nadpředmětový charakter; při tvorbě školních

Název předmětu	Český jazyk a literatura 2
	vzdělávacích programů je proto třeba dbát na to, aby prolínalo co největším počtem vyučovacích předmětů. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: – uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria; – chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti; – správně formulovali a vyjadřovali své názory; – přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí; – podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah; – získali přehled o kulturním dění; – uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Estetické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:
	Personální a sociální kompetence:

Název předmětu	Český jazyk a literatura 2
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Český jazyk a literatura 2	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti		
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	I. Obecná charakteristika literatury - literatura věcná a umělecká, literární druhy a žánry, próza a poezie Teorie literatury - průběžně - základní informace o literárních žánrech při probírání textů - základní informace o uměleckých prostředcích použitých v probíraných textech
Tematický celek - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového. současného i minulého, v tradiční i mediální podobě		
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	II. Jak si lidé v dávných dobách vykládali svět - nejstarší literární památky - biblické příběhy v podání současných autorů - význam Bible - řecké mýty a báje - výběr řecké mytologie, témata zpracovaná autory v různých obdobích - lidová slovesnost - mýty, báje - legendy - pověsti - bajky - pohádky - balady

Český jazyk a literatura 2	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		III. Lidské vztahy v literatuře - přátelství a kamarádství, milenecké dvojice v lit. různých dob, láska k ženě a matce v poezii i próze - sociální konflikty - středověká poezie - renesance - romantismus - realismus - povídka, román - poezie lyrická a epická
Tematický celek - Kultura a národnosti na našem území		
porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	II. Jak si lidé v dávných dobách vykládali svět - nejstarší literární památky - biblické příběhy v podání současných autorů - význam Bible - řecké mýty a báje - výběr řecké mytologie, témata zpracovaná autory v různých obdobích - lidová slovesnost - mýty, báje - legendy - pověsti - bajky - pohádky - balady
		průběžně v tématu II - útvary lidové slovesnosti v českých zemích - lidová slovesnost na našem území
Tematický celek - Četba a interpretace textu		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	I.-III. - všechny tematické okruhy průběžně - vytríbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla
Tematický celek - Kulturní instituce v ČR a v regionu		

Český jazyk a literatura 2	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
popíše vhodné společenské chování v dané situaci	popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Informativní výchova - průběžně - knihovny a jejich služby - noviny, časopisy - čtení a práce s informacemi - informace na internetu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		

Český jazyk a literatura 2	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě		
samostatně vyhledává informace v této oblasti	samostatně vyhledává informace v této oblasti	I. Obecná charakteristika literatury - opakování: literatura věcná a umělecká, literární druhy a žánry, próza a poezie III. Lidské vztahy v literatuře - dokončení: - přátelství a kamarádství, milenecké dvojice v lit. různých dob, láska k ženě a matce v poezii a próze - sociální konflikty - středověká poezie - renesance - romantismus - realismus - povídka, román - poezie lyrická a epická
Tematický celek - Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby		

Český jazyk a literatura 2	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	IV. Člověk a země v literatuře - láska k rodné zemi v lit. - cestopis, tradice jiných zemí - dobrodružný příběh - životní prostředí a zdraví člověka, vztah ke zvířatům - kulturní a historické zajímavosti regionu, jak se odrážejí v literatuře - realismus - umělecké směry 20. století
Tematický celek - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi	vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi	V. Pohled do historie v literatuře - historické události zobrazené v lit. - pověsti a legendy - historický román
Tematický celek - Četba a interpretace literárního textu		
text interpretuje a debatuje o něm	text interpretuje a debatuje o něm	III. - V. - všechny okruhy průběžně - vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	III. - V. - všechny okruhy průběžně - vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla
Tematický celek - Kulturní instituce v ČR a v regionu		
orientuje se v nabídce kulturních institucí	orientuje se v nabídce kulturních institucí	Informativní výchova - průběžně - knihovny a jejich služby - noviny a časopisy - čtení a práce s informacemi - informace na internetu
Tematický celek - Základy teorie literatury		
postihne sémantický význam textu	- postihne sémantický význam textu	Teorie literatury - průběžně - základní informace o lit. žánrech při probírání textů - základní informace o uměleckých prostředcích použitých v probíraných textech

Český jazyk a literatura 2	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		

Český jazyk a literatura 2	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby		
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	VI. Válka v literatuře 20. stol. - obraz a odsouzení války v české a světové literatuře - satira, satirický román - divadelní hra jako varování před válkou - filmové zpracování tématu války
Tematický celek - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	VII. Lidská práce a záliby - téma lidské práce v literatuře 20. stol. - autobiografie a vzpomínková literatura - fejeton, publicistické útvary
		IX. Napětí v literatuře - dobrodružný román - literatura sci-fi - horor - detektivka
Tematický celek - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	VIII. Divadlo - písňové texty - divadelní hra, ukázky z drammat 19. a 20. stol.

Český jazyk a literatura 2	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		- satira Osvobozeného divadla - absurdní drama - písňové texty a politická satira - filmová zpracování
		Teorie literatury - průběžně - základní informace o literárních žánrech při probírání textů - základní informace o uměleckých prostředcích použitých v probíraných textech
Tematický celek - Četba a interpretace literárního textu		
text interpretuje a debatuje o něm	text interpretuje a debatuje o něm	VI. - IX. - všechny okruhy - průběžně - vytříbená četba textu, výrazná výslovnost, frázování - stručný obsah, výstižné vyjádření hlavní myšlenky - vyjádření zážitku z uměleckého díla
		Interpretace textu - průběžně - komplexní interpretace textu: téma, autorův přístup, věcný obsah (děj, postavy, prostředí, vypravěč), kompozice, jazykové prostředky - výběrová interpretace textu
Tematický celek - Metody interpretace textu		
postihne sémantický význam textu	postihne sémantický význam textu	Interpretace textu - průběžně - komplexní interpretace textu: téma, autorův přístup, věcný obsah (děj, postavy, prostředí, vypravěč), kompozice, jazykové prostředky - výběrová interpretace textu
Tematický celek - Kulturní instituce v ČR a v regionu		
orientuje se v nabídce kulturních institucí	orientuje se v nabídce kulturních institucí	Informativní výchova - průběžně - knihovny a jejich služby - noviny, časopisy - čtení a práce s informacemi - informace na internetu
Tematický celek - Tvořivé činnosti		
samostatně vyhledává informace v této oblasti	samostatně vyhledává informace v této oblasti	Tvořivé činnosti - průběžně - podpora pokusů o vlastní literární tvorbu žáků

Český jazyk a literatura 2	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		- vytváření vlastních textů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		

6.8 Tělesná výchova

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

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností,

Název předmětu	Tělesná výchova
	ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; – pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života; – preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví; – racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; – chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.); – posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup; – vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; – usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti; – pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti; – usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí; – využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play; – kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat; – dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikační kompetence: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikační kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Teoretické poznatky a pohybové dovednosti		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	• Volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; • uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit	• Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku. Odborné názvosloví. Výstroj, výzbroj; údržba. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace. Pravidla her, závodů a soutěží. Rozhodování. Zdroje informací. • Pohybové dovednosti - Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry). Úpoly - pády - základní sebeobrana. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy.
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu		
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.	
Tematický celek - Zdraví člověka a zásady jednání v situaci ohrožení života		
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	• Uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném	• Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví. Odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu. Partnerské vztahy; lidská sexualita. Prevence úrazů a nemocí. Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama. • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.). Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace). • První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody. Poranění při hromadném zasažení obyvatel. Stavy bezprostředně ohrožující život.
dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví		
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací		
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví		
orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech		

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	přístupu k pohlavnímu životu; • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.	
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus		
popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Zdravotní tělesná výchova		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	• Zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	• Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení; • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě; • kontraindikované pohybové aktivity.
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví		
Tematický celek - Teoretické poznatky a pohybové dovednosti		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	• Volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a	• Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	ošetřovat;	sportovního tréninku. Odborné názvosloví. Výstroj, výzbroj; údržba. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace. Pravidla her, závodů a soutěží. Rozhodování. Zdroje informací.
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;	• Pohybové dovednosti - Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry). Úpoly - pády - základní sebeobrana. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy.
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;	
ověřit úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;	
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;	
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;	
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	• uplatňuje zásady sportovního tréninku;	
využívá různých forem turistiky	• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;	
	• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;	
	• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;	
	• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;	
	• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;	
	• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;	
	• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;	
	• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;	
	• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);	
	• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	
	• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;	

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - využívá různé formy turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Teoretické poznatky a pohybové dovednosti		
	- Volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - dovede připravit prostředky k plánovaným	- Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku. Odborné názvosloví. Výstroj, výzbroj; údržba. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace. Pravidla her, závodů a soutěží. Rozhodování. Zdroje informací. - Pohybové dovednosti - Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; • uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;	tematických celků. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry). Úpoly - pády - základní sebeobrana. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy.

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		

6.9 Informační technologie

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

Název předmětu	Informační technologie
Oblast	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Charakteristika předmětu	Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit dle aktuálních vzdělávacích

Název předmětu	Informační technologie
	potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:
	Personální a sociální kompetence:
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
	Matematické kompetence:
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Textový procesor Word		

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	• formát písma a odstavce
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	• styly, odstavce
		• tabulátory
		• tabulky
		• odrážky
		• číslování
		• vkládání obrázků a grafických objektů
		• odkazy a seznamy
Tematický celek - Základní části počítače a operační systém		
aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	• používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	• hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie
je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky	• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky	• základní a aplikační programové vybavení
nastavuje uživatelské prostředí operačního systému	• aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	• operační systém, jeho nastavení
orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému	• data, soubor, složka, síťové disky
používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	• zálohování a ochrana dat
využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware	• využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware	• ochrana autorských práv
Tematický celek - Internet – vyhledávání a zpracovávání informací		
chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky	• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky	• bezpečné chování na internetu
samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné	• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich	• prohlížeče internetu
		• vyhledávání na internetu, použití Google.com
		• Office 365 – online programy Office

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
otevření	vyhledávání internetový prohlížeč	• Teams • zpracování dat z internetu pomocí programů Microsoft Office
uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	
využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)	• využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování)	
získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Matematické kompetence - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Textový procesor Word		
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	- úprava dokumentů - vkládání obrázků a grafických objektů
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	odkazy a seznamy
Tematický celek - Prezentace PowerPoint		
orientuje se v získaných informacích, třídí je,	vybírání a používání vhodné programové vybavení pro	práce se snímky

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává používá běžné základní a aplikační programové vybavení rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	řešení běžných konkrétních úkolů - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	- práce s obrázky - textová pole - šablony a motivy - animace a přechody snímků - pravidla tvorby prezentace
Tematický celek - Internet + zpracování informací z internetu		
má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky	- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu	- mediální gramotnost - bezpečnost na internetu - zpracování informací pomocí Office 365 – online i offline

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
(metody, způsoby) k jejich získávání	ovládání různých aplikací	
vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	
zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Tabulkový procesor Excel		
ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)	• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	• základní operace s buňkami
používá běžné základní a aplikační programové vybavení	• ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)	• formát buňky
rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	• používá běžné základní a aplikační programové vybavení	• vzorce
v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací	• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	• funkce
		• grafická úprava buňky
		• automatický formát
		• podmíněný formát
		• řazení tabulek
		• grafy

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce)	• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití	
vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů		
zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití		
Tematický celek - Internet + zpracování informací z internetu		
orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává	• používá běžné základní a aplikační programové vybavení • vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování • orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití • správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele • komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů • rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným	• mediální gramotnost • bezpečnost na internetu • zpracování informací pomocí Office 365 – online i offline
ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat		
používá běžné základní a aplikační programové vybavení		
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti		
rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)		
samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření		
správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele		
uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému		
volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání		

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
vybírání a používání vhodných programových vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	informacím (schémata, grafy apod.) • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti • komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty		
zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití		
získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		

6.10 Daňová evidence

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

Název předmětu	Daňová evidence
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům jak základní informace o účetnictví, tak vědomosti a dovednosti spojené s daňovou evidencí používanou určitým okruhem poplatníků daně z příjmů a to jak plátců, tak i neplátců DPH. Předmět pomáhá rozvíjet logické ekonomické myšlení žáků číselným zobrazováním ekonomických jevů, vztahů a vazeb mezi nimi. Žáci se naučí

Název předmětu	Daňová evidence
	vést daňovou evidenci pro podnikatele, vyplnit daňové přiznání k DPH, přiznání k dani z příjmů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:
	Personální a sociální kompetence:
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
	Matematické kompetence:
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

Daňová evidence	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Daně		

Daňová evidence	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	• vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	státní rozpočet
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	• charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	daně a daňová soustava
provede jednoduchý výpočet daní	• provede jednoduchý výpočet daní	výpočet daní
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	• vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	přiznání k dani
vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob		
provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	• provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	zdravotní pojištění sociální pojištění
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	• vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	daňové a účetní doklady
ŠVP výstupy nezařazené do tematických celků		
vysvětlí zásady daňové evidence	vysvětlí zásady daňové evidence	zásady daňové evidence
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		

6.11 Ekonomika

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

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.

Název předmětu	Ekonomika
	Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení. Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě. Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikativní kompetence: Personální a sociální kompetence: Občanské kompetence a kulturní povědomí: Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Matematické kompetence: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Matematické kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	• Občanské kompetence a kulturní povědomí • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Podnikání		
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	• rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; • vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; • na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu; • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; • rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; • vypočítá výsledek hospodaření; • vypočítá čistou mzdu;	• podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích • podnikatelský záměr • zakladatelský rozpočet • povinnosti podnikatele • trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena • náklady, výnosy, zisk/ztráta • mzda časová a úkolová a jejich výpočet
rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů		
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky		
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období		
vypočítá čistou mzdu		
vypočítá výsledek hospodaření		
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Matematické kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Komunikativní kompetence	

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	• Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení • Personální a sociální kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Finanční vzdělávání		
charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	• orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku; • vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; • orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; • charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;	• peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk; • úroková míra, RPSN; • pojištění, pojistné produkty; • inflace • úvěrové produkty
orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku		
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby		
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům		
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu		
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		

6.12 Administrativa prodejn

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

Název předmětu	Administrativa prodejn
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět je vyučován v odborné učebně, vybavené elektronickými psacími stroji. Úkolem a cílem předmětu je naučit žáky psát deseti prstovou hmatovou metodou, bez vyhledávání jednotlivých znaků zrakem, poskytnout žákům základní vědomosti potřebné k úspornému vypracování písemností provozní jednotky, vést žáky k racionální a přesně vedené evidenci provozní jednotky, seznámit je se základními administrativními pracemi a poskytnout jim odborné vědomosti a dovednosti z oblasti zpracování ekonomických informací. Žáci mají získat představu o tom, co má koncipovaná písemnost obsahovat, jak mají logicky uspořádat obsah, aby byl přehledný, srozumitelný, formálně a věcně správný podle české normy pro úpravu písemností.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:

Název předmětu	Administrativa prodejny
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

Administrativa prodejny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Psaní na klávesnici		
	- zná význam desetiprstové hmatové metody - osvojí si psaní desetiprstovou hmatovou metodou - píše text podle diktátu - opisuje text na rychlost a přesnost podle zadání, zvyšuje postupně rychlost i přesnost - opíše cizojazyčný text	- desetiprstová hmatová metoda – nácvik malých a velkých písmen, přeřadovače - význam desetiprstové hmatové metody
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Administrativa prodejny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Psaní na klávesnici		
	osvojí si další znaky při psaní desetiprstovou hmatovou metodou	deseti prstová hmatová metoda – nácvik číslic, matematických značek, interpunkčních znamének,

Administrativa prodejny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
	• píše text podle diktátu • opisuje text na rychlost a přesnost podle zadání, zvyšuje postupně rychlost i přesnost • opíše cizojazyčný text	specifických znaků • zvyšování rychlosti a přesnosti psaní • opis textu včetně cizojazyčného
Tematický celek - Jednoduché právní písemnosti		
	• zná druhy jednoduchých právních písemností • napíše prakticky např. plnou moc bez chyb, stylisticky správně, se všemi náležitostmi	• plná moc • dlužní úpis • různá potvrzení • náležitosti, stylizace, praktický nácvik
Tematický celek - Písemný styk a jeho význam		
	• umí nadepsat adresu na obálky, včetně oslovení, stylistické a grafické úpravy	• úprava a náležitosti adres na obálkách
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Administrativa prodejny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Psaní na klávesnici		
	• píše text podle diktátu • opisuje text na rychlost a přesnost podle zadání, zvyšuje postupně rychlost i přesnost • opíše cizojazyčný text	• deseti prstová hmatová metoda – psaní textu podle diktátu • zvyšování rychlosti a přesnosti psaní • opis cizojazyčného textu, odborného textu
Tematický celek - Personální písemnosti		
	• zná druhy jednotlivých personálních písemností • napíše prakticky např. životopis, motivační dopis bez	• životopis • motivační dopis

Administrativa prodejny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
	chyb, stylisticky správně, se všemi náležitostmi	- pracovní smlouva - výpověď aj.
Tematický celek - Normalizovaná úprava obchodních písemností		
	- zná druhy písemností při nákupu a prodeji zboží - napíše prakticky např. objednávku, nabídku bez chyb, stylisticky správně, se všemi náležitostmi	- druhy písemností při nákupu a prodeji zboží (nabídka, poptávka, objednávka, kupní smlouva, faktura, dodací list) - náležitosti, stylizace, praktický nácvik, vyhotovení obchodních písemností
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

6.13 Odborné kreslení

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

Název předmětu	Odborné kreslení
Oblast	
Charakteristika předmětu	Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na jejich praktické dovednosti, na zdobené cukrářských výrobků. Zajišťuje nácvik jednotlivých linií, ozdobných motivů a různých druhů písma. Dále se zabývá základy kresby různých motivů včetně figury, zdobené dortů, patrových dortů i různých individuálních cukrářských výrobků.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu)	

Název předmětu	Odborné kreslení
důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikační kompetence:

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikační kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Úvod do předmětu, význam pro praxi		
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné	uvědomuje si význam estetického vzhledu cukrářských výrobků	úvod do předmětu, význam ODK pro praxi, seznámení s obsahem učiva, pomůcky
Tematický celek - Cvičení jednotahových linií		
prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků	prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků	procvičování tužkou, kornoutem
Tematický celek - Nácvik písma		
zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku	zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku	nácvik písma psacího, hůlkového, ozdobného - tužkou
Tematický celek - Dělení plochy		
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné	- prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků - uvědomuje si význam estetického vzhledu cukrářských výrobků	- dělení kruhové plochy - dělení čtvercové a obdélníkové plochy - souměrné a nesouměrné zdobené plochy - atypické tvary korpusů, zdobení - zásady zdobení perníkových výrobků - sezonní motivy
prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků		

Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	Kompetence k učení	

Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	• Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Modelování ozdob		
vyjádří ozdobou účel výrobku	• zná způsoby modelování ozdob • využívá klasické a moderní hmoty na modelování	• modelování rukou • sestavování ozdob, prvky tvarované vypichováním, vykrajováním • ozdobné terče a solitérní ozdoby
		• význam zdobení • způsoby zdobení talířů s moučníkem
Tematický celek - Zásady vystavování cukrářských výrobků		
vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků	• vyjmenuje estetické zásady prodeje cukrářských výrobků	• zásady pro vystavování cukrářských výrobků • způsob vystavování • dekorace
		• význam zdobení • způsoby zdobení talířů s moučníkem
Tematický celek - Zdobení restauračních moučníků		
	• orientuje se v moderních trendech dohotovení restauračních moučníků	• význam zdobení • způsoby zdobení talířů s moučníkem
Tematický celek - Vlastní návrhy cukrářských výrobků		
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné	• provede vlastní návrh dekorování cukrářských výrobků • ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků	• vlastní návrhy dortů, zákusků • vlastní návrhy a typy pro soutěžní akce
navrhne výrobek podle vlastní představivosti		
ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků		
Tematický celek - Písmo, užití v praxi		
ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků	• využívá různé způsoby pro užití písma v praxi	• řezané písmo • písmo s využitím šablony
zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku		

6.14 Odborný výcvik

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

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Vyučovací předmět odborného výcviku oboru cukrář, poskytuje žákům aplikovat komplexní odborné vědomosti a dovednosti v cukrářské výrobě při ruční i strojové výrobě cukrářských výrobků. Obecným cílem předmětu odborný výcvik je propojení odborných vědomostí a praktických dovedností směřujících ke schopnosti vykonávat samostatnou nebo týmovou práci v všech oblastech cukrářské výroby. Odborný okruh obsahuje i problematiku věnovanou bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygieně práce a požární prevenci. Žáci získají jak všeobecné vědomosti z problematiky BOZP, i praktické dovednosti a návyky důležité pro práci cukráře. Musí mít taktéž znalost veškerých surovin potřebných pro práci, jejich skladování a zpracování. Musí znát všechny technologie a postupy které se využívají při tvorbě výrobků. V obecné rovině definující cíle a rozsah, dále vymezující prodej potravin, řízení dokumentů a záznamů musí dodržovat příručku HACCAP.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Výroba a odbyt
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Kompetence k učení:

Název předmětu	Odborný výcvik
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:
	Personální a sociální kompetence:
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
	Matematické kompetence:
	Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt:
	Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků:
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - BOZP, Hygiena, Seznámení s pracovištěm		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v	- ochrana zdraví na pracovišti - pracovní úrazy - ochranné pomůcky - seznámení s obsluhou strojního zařízení - čištění a údržba strojního zařízení - poskytnutí první pomoci

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • poskytně první pomoc při úrazu na pracovišti uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	- význam bezpečnostních předpisů - seznam úprací zakázaných mladistvým - pravidla chování při požáru - ochrana zdraví na pracovišti - pracovní úrazy - ochranné pomůcky - seznámení s obsluhou strojního zařízení - seznámení se školním řádem - seznámení s organizací odborného výcviku - čištění a údržba strojního zařízení - poskytnutí první pomoci - význam bezpečnostních předpisů - seznam prací zakázaných mladistvým - pravidla chování při požáru
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení	- vedení skladu - příjem a výdej surovin - praktické výpočty dle receptur
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů	- vybrané měrové jednotky - vážení na různých druhích stolních vah
dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	- příprava cvičné hmoty na stříkání - plnění, držení a čištění sáčků - stříkání hladkou a řezanou trubičkou : linky, piškoty, buflery a arabesky. - stříkání papírovým sáčkem
Tematický celek - Zásady hospodaření se surovinami		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	- vedení skladu - příjem a výdej surovin

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu	- praktické výpočty dle receptur
připravuje základní druhy náplní dle receptury		
připravuje základní druhy polev dle receptury		
Tematický celek - Vážení a měření		
navazuje a odměřuje suroviny	• navažuje a odměřuje suroviny	- vybrané měrové jednotky - vážení na různých druzích stolních vah
Tematický celek - Seznámení s obsluhou strojů		
obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v	- obsluha pecí a ostatního tepelného zařízení - sázení a obracení plechů - obsluha šlehacích strojů - obsluha třecího a mísícího zařízení - obsluha strouhacích strojů a přídatných zařízení - čištění a údržba strojů - seznámení s novým zařízením a technikou
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	souladu s předpisy a pracovními postupy	
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby	• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení	
Tematický celek - Úprava cukru		
připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	- příprava cukru na vaření - ošetřování cukerného roztoku - vaření cukru na různé hustoty - určování hustoty - ruční zkoušky - měření teploty teploměrem - vaření fondánu, tabulírování, inverze

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
		- výroba griliáže, kuléru ,karamelu a jádrových past
Tematický celek - Cvičné práce z hmot na stříkání		
tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků	tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků	- příprava cvičné hmoty na stříkání - plnění, držení a čištění sáčků - stříkání hladkou a řezanou trubičkou : linky, piškoty, buflery a arabesky. - stříkání papírovým sáčkem
Tematický celek - Pevná těsta-linecké, linecké třené, vaflové a slané.		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	- výroba a výrobky z pevných tukových těst (linecké,vaflové)
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	- výroba čajového pečiva z pevných tukových těst
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• navažuje a odměřuje suroviny	- příprava náplní do čajového pečiva
manipuluje s horkými upečenými korpusy	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické	- příprava polev na čajové pečivo
navazuje a odměřuje suroviny	zpracování	- dohotovení běžných výrobků z pevných tukových těst
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém	- slané těsto a výrobky
potahuje a dohotovuje výrobky	zpracování	- linecké třené těsto, výroba, tvarování a dohotovení
	• • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot	- opakování učiva

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků	
Tematický celek - Pálená hmota		
kontroluje průběh pečení	• připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě,	- příprava pálené hmoty teplou cestou - tvarování a pečení korpusů z pálené hmoty - příprava náplní, příprava polev a dohotovení výrobků z pálené hmoty - příprava pálené hmoty z instantní směsí - opakování učiva
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
navažuje a odměřuje suroviny		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností		
obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot		
obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin		
obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení		
potahuje a dohotovuje výrobky		
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin		
volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev		
volí vhodnou teplotu a dobu pečení		
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáž	
Tematický celek - Listové těsto		
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísění a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení	- propracování tuku (tukový čtverec) - příprava vodánku - balení tukového čtverce a provalování těsta - tvarování těsta a pečení - výroba náplní - dohotovení výrobků z listového těsta - praktické procvičování
připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		
skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		
určuje stupeň propečení výrobku		
využívá klasické pece i moderní způsoby pečení		
zjišťuje hustotu cukerného rozvaru		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí • • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	
Tematický celek - Šlehané hmoty		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	- lehké šlehané hmoty - příprava surovin
ručně prokrajuje a plní korpusy nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	- šlehání žloutků a bílků
skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici	•	- mísení hmot
určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot	• navažuje a odměřuje suroviny	- tvarování korpusů
určuje stupeň propečení výrobku	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	- pečení
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby	•	- příprava náplní a polev
		- dohotovení výrobků
		- nahřívání šlehané hmoty - příprava surovin
		- nahřívání a šlehání hmot

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
volí vhodnou teplotu a dobu pečení	hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu	- mísení hmoty s přísadami - tvarování korpusů a pečení - příprava náplní a polev - dohotovení jednoduších výrobků - opakování lehkých šlehaných hmot

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt - Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - BOZP, Hygiena, Seznámení s organizací na pracovišti		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- ochrana zdraví na pracovišti - pracovní úrazy - ochranné pomůcky
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	- seznámení s obsluhou strojního zařízení - čištění a údržba strojního zařízení - poskytnutí první pomoci - význam bezpečnostních předpisů
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	- seznam úprav zakázaných mladistvým - pravidla chování při požáru ochrana zdraví na pracovišti
dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti	- pracovní úrazy - ochranné pomůcky - seznámení s obsluhou strojního zařízení

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • provádí sanitaci provozu cukrářské výroby • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	seznámení se školním řádem - seznámení s organizací odborného výcviku - čištění a údržba strojního zařízení - poskytnutí první pomoci - význam bezpečnostních předpisů - seznam prací zakázaných mladistvým - pravidla chování při požáru
Tematický celek - Pevná těsta		
kontroluje průběh pečení	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém	- linecké těsto - vaflové těsto - slané těsto - linecké třené těsto - pálená hmota - listové těsto - šlehané hmoty - lehká šlehané hmoty - nahřívané šlehané hmoty
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
navazuje a odměřuje suroviny		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
ručně prokrajuje a plní korpusy nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů určuje správný stupeň odležení těst a hmot určuje stupeň propečení výrobku volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby volí vhodnou teplotu a dobu pečení	zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	• dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	
Tematický celek - Těžké šlehané hmoty		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	- příprava surovin - šlehání žloutků s olejem - šlehání bílků s cukrem - mísení hmot - tvarování korpusů a pečení - příprava náplní a polev - dohotovení výrobků - procvičování těžké šlehané hmoty
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	•	
navažuje a odměřuje suroviny	• navažuje a odměřuje suroviny	
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	
potahuje a dohotovuje výrobky	•	
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků	• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	
ručně prokrajuje a plní korpusy nebo obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů	•	
skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici	• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	
sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)	•	
	• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot - tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. - pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky - efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje - v cukrářském provozu • - dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	
Tematický celek - Ostatní šlehané a třené hmoty		
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury	• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	- příprava surovin
sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě,	• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby	- smísení a šlehání hmot

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)	zpracování,	- příprava náplní a polev - dohotovení výrobků - balení výrobků - opakování učiva
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	
určuje správný stupeň odležení těst a hmot	• navažuje a odměřuje suroviny	
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	
volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev	• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	
využívá estetických principů při zdobení	obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	
využívá klasické pece i moderní způsoby pečení	• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • připravuje základní druhy polev dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot	
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením	tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků	
	• využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	
Tematický celek - Jádrové hmoty		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	- jádrová hmota základní - příprava hmoty - tvarování jádrové hmoty - pečení a dohotovení výrobků z jádrové hmoty - nahřívání jádrové hmoty - příprava hmoty - náplně a dohotovení výrobků - jádrové výrobky speciální - procvičování jádrových hmot
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu		
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování		
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy		
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků		
skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici		
sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP)		
určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot		
určuje stupeň propečení výrobku		
volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou		
volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin využívá klasické pece i moderní způsoby pečení	• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	
Tematický celek - Pařížské pečivo		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	- příprava surovin - tvarování - pečení různých druhů výrobků - příprava a tvarování nepečených druhů výrobků
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		
určuje stupeň propečení výrobku		
vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků		
volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby		
volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou		
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	
Tematický celek - Smetanové výrobky		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a plev • připravuje základní druhy náplní dle receptury	- příprava korpusů - příprava šlehačkových náplní - šlehání náplní s použitím nových technologických postupů - dohotovení smetanových výrobků - procvičování učiva
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy		
potahuje a dohotovuje výrobky		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot - tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. - pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky - efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje - v cukrářském provozu • - dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	
Tematický celek - Zdobení a jednoduché modelování		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	- příprava náplní - příprava korpusů

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	- tvarování
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• navažuje a odměřuje suroviny	- seznámení s hmotami na modelování a potahování
připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	- modelování
připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	•	- barvení
využívá estetických principů při zdobení	hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	- sestavování celků
	•	- zdobení
	• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru	- opakování učiva
	• připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	
	• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot	
	• zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením	
	• volí vhodnou teplotu a dobu pečení	
	• kontroluje průběh pečení	
	• manipuluje s horkými upečenými korpusy	
	• připravuje různé druhy ozdob	
	• potahuje a dohotovuje výrobky	
	• využívá estetických principů při zdobení	
	• kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	
	• provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků	
Tematický celek - Speciální výrobky		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	- příprava surovin
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	- výroba hmot
kontroluje průběh pečení	•	- dohotovení výrobků
manipuluje s horkými upečenými korpusy	• navažuje a odměřuje suroviny	- balení výrobků
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	- procvičování
připravuje různé druhy ozdob	•	
připravuje základní druhy náplní dle receptury	hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev volí vhodnou teplotu a dobu pečení	technologickém zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy • ručně prokrajuje a plní korpusy • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě,	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu • dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - BOZP, Hygiena, seznámení s organizací pracoviště		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- ochrana zdraví na pracovišti - pracovní úrazy - ochranné pomůcky
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení	- seznámení s obsluhou strojního zařízení - čištění a údržba strojního zařízení
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • provádí sanitaci provozu cukrářské výroby • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu • sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici	- poskytnutí první pomoci - význam bezpečnostních předpisů - seznam úprací zakázaných mladistvým - pravidla chování při požáru - ochrana zdraví na pracovišti - pracovní úrazy - ochranné pomůcky - seznámení s obsluhou strojního zařízení - seznámení se školním řádem - seznámení s organizací odborného výcviku - čištění a údržba strojního zařízení - poskytnutí první pomoci - význam bezpečnostních předpisů - seznam prací zakázaných mladistvým - pravidla chování při požáru
Tematický celek - Medové perníkové těsto		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a	- příprava surovin - zadělání těsta - tvarování

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	- pečení - sesazování, potahování - zdobení hotových výrobků
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	
dodržuje zásady správného nakládání s odpady v cukrářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí	• navažuje a odměřuje suroviny	
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	
kontroluje průběh pečení	• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	
navazuje a odměřuje suroviny	• připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely	
připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely	• zjišťuje hustotu cukerného rozvaru	
připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev	
připravuje základní druhy polev dle receptury	• připravuje základní druhy náplní dle receptury	
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury	• připravuje základní druhy polev dle receptury	
provádí sanitaci provozu cukrářské výroby	• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy	
upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot	
určuje stupeň propečení výrobku	• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot	
vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků	• určuje správný stupeň odležení těst a hmot	
volí vhodnou teplotu a dobu pečení	• tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků	
zjišťuje hustotu cukerného rozvaru	•	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	• obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů • připravuje různé druhy ozdob • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici • volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou	
Tematický celek - Kynuté a plundrové těsto		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, • senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	- příprava surovin - příprava kvásku - zadělávání těsta - kynutí, přetučování kvásku a provalování - tvarování výrobků - pečení, smažení - příprava náplní a plnění výrobků - dohotovení a balení výrobků - opakování
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu		
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování		
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení potahuje a dohotovuje výrobky prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) určuje správný stupeň odležení těst a hmot volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev volí vhodnou teplotu a dobu pečení zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením	• navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot • určuje správný stupeň odležení těst a hmot • tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy • ručně prokrajuje a plní korpusy • obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	korpusů • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou • připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	
Tematický celek - Zmrzliny		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • • navažuje a odměřuje suroviny upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	- způsoby výroby zmrzliny - mražení, uchování - zdobení zmrzliny
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu		
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady		
obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin		
při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu		
připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je		
tvaruje, případně zdobí zmrzliny		
uchovává zmrzliny		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš - připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je • uchovává zmrzliny • obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin • tvaruje, případně zdobí zmrzliny	
Tematický celek - Výrobky bez přidaného cukru - Dia výrobky		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	- příprava surovin - výroba hmot a těst - dohotovení výrobků - balení výrobků - procvičování
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování,	
hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	
kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady	• navažuje a odměřuje suroviny	
kontroluje průběh pečení	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické	
navazuje a odměřuje suroviny	zpracování	
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém	
potahuje a dohotovuje výrobky	zpracování	
vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků	• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	
volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev	• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy	
zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot • určuje správný stupeň odležení těst a hmot tváruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehtání pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • ručně prokrajuje a plní korpusy • obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů • připravuje různé druhy ozdob • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou • připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	
Tematický celek - Restauriční moučníky		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	- příprava surovin - výroba těst, hmot - pečení, vaření, smažení - výroba náplní - výroba polev - výroba studených moučníků
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzory posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu	• navažuje a odměřuje suroviny	
kontroluje průběh pečení	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování	
manipuluje s horkými upečenými korpusy	• hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování	
navazuje a odměřuje suroviny	• obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin	
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	• volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev	
připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je	• připravuje základní druhy náplní dle receptury	
připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	• připravuje základní druhy polev dle receptury	
provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků	• ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy	
	• připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury	
	• určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot	
	• obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot	
	• určuje správný stupeň odležení těst a hmot	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy • ručně prokrajuje a plní korpusy • obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů • připravuje různé druhy ozdob • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je • uchovává zmrzliny při výrobě a prodeji zmrzliny dodržuje hygienické požadavky na mikrobiální čistotu • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	
Tematický celek - Oplatky		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby • volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin • navažuje a odměřuje suroviny • upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení	- příprava surovin - výroba oplatkového těsta - tvarování - úprava, skladování
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny		
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu		
manipuluje s horkými upečenými korpusy		
navazuje a odměřuje suroviny		
ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy		
prodává výrobky v souladu se zásadami prodeje potravinářských výrobků a ustanovením na ochranu spotřebitele		
určuje správný stupeň odležení těst a hmot		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	těst a hmot • určuje správný stupeň odležení těst a hmot tvary ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy • ručně prokrajuje a plní korpusy • obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů • potahuje a dohotovuje výrobky • kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady • provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, např. pomocí systému kritických bodů (HACCP) • • dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky • skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici volí vhodné obalové materiály balených výrobků, balí výrobky a opatřuje je etiketou • připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	
Tematický celek - Souborné práce		
dodržuje pravidla správné výrobní praxe a hygienické požadavky	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při	- výrobky z pevných těst - výrobky z pálené hmoty

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	práci a požární prevence	- výrobky z listového těsta
dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	- výrobky ze šlehaných hmot
efektivně využívá strojní zařízení surovinové a energetické zdroje v cukrářském provozu	• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	- výrobky z jádrových hmot
kontroluje průběh pečení	• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti	- modelované výrobky
manipuluje s horkými upečenými korpusy	• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- výrobky z medového perníkového těsta
navazuje a odměřuje suroviny	• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- výrobky z kynutého a plundrového těsta
normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů	
připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely	• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	
připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	• provádí sanitaci provozu cukrářské výroby	
připravuje sortiment výrobků pro prezentaci, prezentuje a nabízí cukrářské výrobky, využívá marketingových nástrojů prodeje	• volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby	
připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury	• obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení	
provádí sanitaci provozu cukrářské výroby	normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností	
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů	• volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, senzory posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin	
určuje správný stupeň odležení těst a hmot	• navažuje a odměřuje suroviny	
určuje správný stupeň vymísění a našlehání těst a hmot	upravuje a připravuje suroviny pro konkrétní technologické	
určuje stupeň propečení výrobku		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	zpracování • hospodárně využívá suroviny a pomocné látky při technologickém zpracování • obsluhuje stroje a zařízení pro manipulaci, přepravu a úpravu surovin • připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely • zjišťuje hustotu cukerného rozvaru • připravuje karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš • volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev • připravuje základní druhy náplní dle receptury • připravuje základní druhy polev dle receptury • ochucuje, případně přibarvuje náplně a polevy • připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury • určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot • obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot • určuje správný stupeň odležení těst a hmot • tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků • obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení • využívá klasické pece i moderní způsoby pečení • zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením • volí vhodnou teplotu a dobu pečení • kontroluje průběh pečení • určuje stupeň propečení výrobku • manipuluje s horkými upečenými korpusy	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
	• ručně prokrajuje a plní korpusy • obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů • připravuje různé druhy ozdob • potahuje a dohotovuje výrobky • využívá estetických principů při zdobení - připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je • • uchovává zmrzliny • obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzlin	

6.15 Stroje a zařízení

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

Název předmětu	Stroje a zařízení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Stroje a zařízení zahrnuje učivo technického charakteru, které poskytuje žákům poznatky o funkci, použití a ovládání strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	

Název předmětu	Stroje a zařízení
Integrace předmětů	Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikativní kompetence: Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Význam a poslání předmětu		
	chápe poslání předmětu	Stroje a zařízení ve výrobě
Tematický celek - BOZP		
	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- druhy úrazů, jejich prevence, zásady první pomoci - pracovně právní problematika bezpečnosti práce - bezpečnost technických zařízení - povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele
Tematický celek - Cukrářský provoz		
charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby	rozlišuje a charakterizuje jednotlivé typy cukrářských provozů	- charakteristika pracoviště - osobní a provozní hygiena

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
konkrétního výrobku	• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny • provádí sanitaci provozu cukrářské výroby • volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby • obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení	• obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu
Tematický celek - Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení	• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování • objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin • popíše mechanizaci ve skladu • ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu	• Doprava a skladování surovin • Mechanická dopravní zařízení - vozíky, výtahy, čerpadla, dopravníky • Váhy • Prosévací stroje
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu		
popíše mechanizaci ve skladu		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
Tematický celek - Stroje na přípravu těst a hmot		
popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě	• popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě • popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů	• Rozdělení strojů • Hnětací stroje • Šlehací stroje • Mixéry • Mísící, třecí a tabulovací stroje
popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů		
Tematický celek - Stroje na zpracování těst a hmot		
popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek	• popíše strojní zařízení na tvarování těsta pro daný výrobek • zná význam dělicích a ztužovacích strojů • uvede využití tvarovacího strunového stroje • vysvětlí funkci stříkacího stroje, jeho využití • popíše funkce rozvalovacího stroje • vyjmenuje plnicí a dávkovací stroje, jejich využití	• Dělicí a ztužovací stroje • Tvarovací strunový stroj • Stříkací stroj • Roztírač plátů • Plnění hmot a náplní - dávkovací stroj na šlehané a třené hmoty, pístová plnička náplní • Rozvalovací stroje - základní typ

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		• Tvarovací stoly, linky
Tematický celek - Stroje a zařízení na zpracování korpusů		
	• popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě • vysvětlí funkci stříkacího stroje, jeho využití	• Potahovací, máčecí a mazací stroje

Stroje a zařízení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků		
charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky	• charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky • uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici • popíše potahovací, mazací, rozkrajovače korpusů a balící stroje	• Rozkrajovač korpusů • Balící stroje
popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků		
uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici		
vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků		
Tematický celek - Zařízení pro tepelnou úpravu		
rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku	• rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku	• BOZP při obsluze • Varná zařízení - plynová ohřívací stolička, varné kotle • Smažicí zařízení • Pece a pečicí automaty, součásti a příslušenství pecí • Kynárny
Tematický celek - Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzlin		
vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení v cukrářské výrobě	• vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení a chlazení v cukrářské výrobě	• Zařízení pro úpravu vzduchu - klimatizační zařízení • Chlazení a mražení
vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí		

Stroje a zařízení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
zařízení z praxe		
Tematický celek - Komplexně mechanizované výrobní linky		
	• ovládá obsluhu strojů a strojního zařízení v celém cukrářském provozu	• Komplexně mechanizované výrobní linky • Výrobní linky na listové těsto, šlehané hmoty, medové těsto, pevné těsto a jemné kynuté pečivo

6.16 Suroviny

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

Název předmětu	Suroviny
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu Suroviny je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin. Osvojí si hygienické předpisy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:

Název předmětu	Suroviny
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků: Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými a ústními.

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Složení a vlastnosti potravin		
charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady	• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu • vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka • charakterizuje poživatiny, pochutiny, potraviny a uvede příklady • uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CV	• vlastnosti a význam živin, bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitamíny, voda • poživatiny • základní cukrářské suroviny, jejich chemické složení • hodnocení jakosti surovin
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Metabolismus živin, základy výživy		

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa	• vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka • uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy • popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy • uvede mechanické a chemické prostředky trávení • objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin • vysvětlí princip přeměny látek a energií • rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě • vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob • chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa • pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin • vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku • ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin • uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy • rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě	• fyziologie výživy • živiny • výživové hodnoty potravin • zásady správné výživy • druhy výživy • alimentární nákazy • trávicí soustava člověka, trávení a vstřebávání živin • racionální výživa, pyramida výživy, druhy stravy, směry ve výživě • hodnoty potravin – biologická, energetická hodnota
objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin		
popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy		
pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin		
rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě		
uvede mechanické a chemické prostředky trávení		
uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy		
vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka		
Tematický celek - Cukry a jiná sladidla		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě	• uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících prostředků • uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CV • zná vlastnosti a využití cukru a jiných sladidel v cukrářské výrobě	• charakteristika, vlastnosti cukrů • výroba řepného a třtinového cukru • med, vlastnosti, druhy, použití • syntetická sladidla, význam, druhy, použití • alternativy sacharózy • nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících prostředků
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		
Tematický celek - Obiloviny		
uvede zásady skladování surovin a předcházení	• uvede využití obilovin v cukrářské výrobě	• složení a vlastnosti obilovin

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
nežádoucím změnám probíhajícím při skladování	• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu	• pojem obilnina, obilovina, obilka • druhy obilovin, význam, použití • skladování • škůdci, vady obilovin
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Mlýnské výrobky		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě	• zná složky mouky – škrob, lepek, • uvede chemické složení, vlastnosti a použití • uvede druhy mouky a využití v cukrářské výrobě, skladování	• výroba mouky • druhy mlýnských výrobků, vlastnosti a význam • druhy, chemické složení a vlastnosti mouky pro cukrářskou výrobu • skladování, vady, škůdci
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
Tematický celek - Škroby		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě	• uvede druhy škrobů a jejich využití v cukrářské výrobě • uvede vlastnosti škrobů	• vlastnosti škrobu • výroba škrobu • modifikovaný škrob • použití škrobu v cukrářské výrobě • škrobový sirup
Tematický celek - Vejce		
charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku	• zná hygienické zásady pro manipulaci, skladování vajec	• význam a použití vajec v cukrářské výrobě • složení vejce, chemické složení, třídění a označování vajec • skladování a uchovávání vajec • vady vajec • vliv vajec na jakost cukrářských výrobků • hygiena při manipulaci s vejci • hodnocení jakosti surovin
uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin		
vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Mléko, smetana, mléčné výrobky		
charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky	- zná mlékárenské úpravy mléka - uvede využití mléčných výrobků v CV - charakterizuje mléko, mléčné výrobky, smetanu - uvede chemické složení, vlastnosti a použití - uvede zásady skladování	- význam mléka, chemické složení, využití mléka v cukrářské výrobě, konzervace - ošetření mléka v prvovýrobě a v mlékárně - smetana, složení, výroba, využití smetany v cukrářské výrobě, ošetření a skladování - máslo, druhy a složení másla, výroba, použití, skladování - tvoroh, druhy tvorohu, výroba, použití, skladování - sýry, charakteristika sýrů, rozdělení, použití, skladování - hodnocení jakosti surovin
charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení		
objasní systém kontroly kritických bodů		
uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě		
uvede hygienické požadavky a zásady při balení a		

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
expedici		
Tematický celek - Tuky		
charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku	• uvede rozdělení tuků a olejů • zná využití tuků v cukrářské výrobě	• rostlinné tuky, druhy, vlastnosti, výroba, využití • živočišné tuky, druhy, vlastnosti, výroba, využití • průmyslově vyráběné tuky, margaríny, 100% tuky • skladování, vady tuků
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení		
je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě		
objasní systém kontroly kritických bodů		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě		
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		
uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy		
uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
Tematický celek - Ovoce, ovocné výrobky		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení	• uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce • rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky Učivo	• význam ovoce ve výživě • rozdělení a popis • zelenina, vlastnosti • výrobky z ovoce
navrhne výrobek podle vlastní představivosti		
objasní systém kontroly kritických bodů		
prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků		
rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky		
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce		
uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy		
Tematický celek - Kakao, čokoláda		
charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady	• vysvětlí využití kakaa a čokolády v CV	• zpracování kakaových bobů • výroba kakaového prášku, kakaové hmoty, použití • skladování • výroba čokolády, druhy, použití • druhy čokoládových a kakaových polev • skladování
je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Pochutiny		
charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady	• charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady	• charakteristika pochutin • káva • čaj • koření, rozdělení, vady, skladování • ostatní pochutiny, tresti, aroma, ocet, sůl
Tematický celek - Jádroviny, olejnatá semena		
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení	• uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v CV	• charakteristika, druhy, složení, úprava, skladování jádrovin a olejnatých semen
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě		

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
uveďte zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a životní prostředí		

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 45
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Nápoje		
charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby uveďte chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti	- orientuje se v sortimentu nápojů - uveďte využití nápojů v cukrářské výrobě	- význam tekutin pro člověka - rozdělení a popis nealkoholických nápojů - rozdělení a popis alkoholických nápojů

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 45
na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Kypřicí prostředky		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě	• vysvětlí význam kypření • vyjmenuje kypřicí prostředky a jejich využití, kypřicí plyny	• droždí, výroba, vlastnosti, použití • chemické kypřicí prostředky • fyzikální kypření
Tematický celek - Nové druhy surovin		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě	• uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu • uvede druhy želírovacích látek a jejich využití • uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě • uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování	• pomocné suroviny • nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků • rychlošlehačí přípravky • směsi na výrobu polotovarů • zmrzlinové přípravky • stabilizátory a emulgátory • modifikované škroby • želírovací prostředky • extrudovaná a bezlepková mouka • nová sladidla • potravinová aditiva
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu		
Tematický celek - Chemické prostředky v CV, potravinářská barviva		
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků	• uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků, potravinová barviva	• význam barvení cukrářských výrobků • přírodní barviva, syntetická barviva • hodnocení jakosti surovin
Tematický celek - Obalové materiály		
charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balící techniky	• uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování • uvede používané obalové materiály	• funkce a rozdělení obalů • význam a použití v cukrářské výrobě • nové druhy obalových materiálů
charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení		
je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě		
uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 45
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		

6.17 Technologie

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

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Technologie přiblíží žákům hygienické předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin, seznámí žáky s možnými hygienickými a ekologickými riziky potravinářských výrob, zejména cukrářské výroby. Žáci si osvojí konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, při kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Žáci získají znalosti a dovednosti dekorativního umění a estetické cítění potřebné při výrobě cukrářských výrobků. Okruh zahrnuje také učivo technického charakteru, které poskytuje žákům poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Kompetence k učení:

Název předmětu	Technologie
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence:
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:
	Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků:
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
Způsob hodnocení žáků	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:
	Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem ISŠ Na Karmeli Mladá Boleslav. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkouškami písemnými a ústními.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě		
je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě	• uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami • ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin • charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby	• hygiena a sanitace v cukrářské výrobě • hygiena osobní • hygiena výroby • hygiena skladování surovin, korpusů, výrobků • hygienické předpisy v potravinářském provozu a při
uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami		
uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
výrobě	konkrétního výrobku	prodeji potravin
ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin	- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě - uvede a dodržuje technologické postupy v CV	
Tematický celek - Bezpečnost práce v cukrářské výrobě		
	zná zásady bezpečnosti práce na dílně	- bezpečnost při používání strojů a pomůcek - bezpečnostní zásady při přenášení břemen
Tematický celek - Potravinové nákazy		
ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin	- zná nebezpečí potravinových nákaz - ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin	- příčiny potravinových nákaz - salmonelóza - virová onemocnění - vztah těchto nákaz k cukrářské výrobě, k prodeji cukrářských výrobků.
Tematický celek - Přepočty norem		
objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	- zná propočty surovinových norem - objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	- přepočty receptur cukrářských výrobků - výpočty spotřeby surovin - výpočty přirozených ztrát a úbytků - práce s normou
Tematický celek - Úprava cukru vařením		
	zná cukerné vary	- zásady vaření a tavení cukru - druhy cukerných roztoků, použití - cukerné hmoty - jádrové pasty - vady, jejich příčiny, skladování
Tematický celek - Polevy		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam	vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev, uvede jejich význam a použití	- význam a charakteristika polev, příprava polev - rozdělení polev, polevy cukrové, tukové, čokoládové, želírující
Tematický celek - Náplně		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam	vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní, uvede jejich význam a použití	- význam, rozdělení podle trvanlivosti - trvanlivé náplně - méně trvanlivé náplně - pro rychlou spotřebu

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
		• na pečení
Tematický celek - Tuková těsta a výrobky z tukových těst		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta	• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů tukových těst a pevných tukových těst - lineckého těsta a vaflového těsta, listového těsta, medového perníkového těsta, kynutého těsta	• popis těst, vlastnosti • výběr a úprava surovin • příprava lineckého těsta • příprava vaflového těsta • příprava křehkého těsta • tvarování, pečení tukových těst • výrobky z lineckého, vaflového a křehkého těsta • vady tukových těst a korpusů • výrobky z tukových a PTT
Tematický celek - Třené linecké těsto, výrobky		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot	• vysvětlí postupy výroby pevných tukových těst a třených lineckých těst	• vlastnosti těsta, úprava a příprava surovin před zpracováním • tvarování a pečení třeného lineckého těsta • vady těst a korpusů, jejich příčiny • výrobky z třeného lineckého těsta
Tematický celek - Čajové a pařížské pečivo		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta	• vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta • vysvětlí postupy jednotlivých druhů hmot	• popis, vlastnosti, výběr a úprava surovin • výroba čajového pečiva a pařížského pečiva • příprava těsta, tvarování, pečení • dohotovení korpusů • pečení cukrářských výrobků
Tematický celek - Pálená hmota		
ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin	• vysvětlí postup výroby pálené hmoty a dohotovení výrobků z PH • vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení pálené hmoty	• charakteristika pálené hmoty • výběr a úprava surovin • příprava pálené hmoty • moučné směsi na přípravu PH • tvarování a pečení hmoty • vady hmoty a korpusů • výrobky z pálené hmoty
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby		
vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení		
Tematický celek - Historie cukrářské výroby		
vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní	• zná historii cukrářské výroby, tradiční výrobky	• úvod do předmětu

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
prostředí		- historie cukrářské výroby - tradiční výrobky
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Listové těsto		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta	- vysvětlí výrobu listového těsta, včetně přípravy jeho jednotlivých částí – tukové kostky a vodového těsta - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení - uvede postupy dohotovování výrobků z listového těsta	- složení těsta - výběr a úprava surovin - výroba těsta - chlazená těsta - tvárování a pečení výrobků - vady těsta a výrobků - výrobky z listového těsta
Tematický celek - Medové perníkové těsto, výrobky		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot	- vysvětlí výrobu medového těsta, popíše jednotlivé suroviny charakteristické pro medové perníkové těsto – med, invertní cukr - vysvětlí způsob pečení medových výrobků, změny při	- vlastnosti těsta - výběr a úprava surovin - invertní cukr, výroba a vlastnosti - tvárování, pečení, vady perníkového těsta

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
	pečení • uvede způsoby, postupy, dohotovení perníkových výrobků – glazura, barvení, včetně estetického ztvárnění	• výrobky z medového perníkového těsta
Tematický celek - Teorie tvoření pěny		
uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě	• uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě • vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí • provede technologické výpočty • vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení • vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby • zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu • objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu, • vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin • zná příčiny ovlivňující šlehatelnost hmoty	• rozdělení a charakteristika šlehaných hmot • výběr a úprava surovin • lehká šlehaná hmota • nahřívání šlehaná hmota • tvarování, pečení, vady • výrobky z nahřívání hmoty • šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí • příprava, tvarování, pečení
Tematický celek - Šlehané hmoty, výrobky		
vysvětlí princip přeměny látek a energií	• zná příčiny ovlivňující šlehatelnost hmoty • vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby • zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu • objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu • vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	• vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků • změny při pečení pěny
Tematický celek - Těsná hmota		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta	• vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení • vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot • uvede příklady použití nových surovin a	• vady hmot • těžká šlehaná hmota • charakteristika korpusu • příprava hmoty, tvarování, pečení, vady

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
	technologických postupů v cukrářské výrobě	- výrobky z těžké šlehané hmoty - zvláštní druhy šlehaných hmot - příprava, tvarování, pečení, vady - výrobky ze zvláštních druhů šlehaných hmot - technologie základních druhů cukrářských výrobků
Tematický celek - Jádrová hmota		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu	- vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin	- popis a rozdělení hmot - výběr a úprava surovin - příprava jádrových hmot - nahřívání, odležení, tvarování - pečení hmot - vady hmot a výrobků - výrobky z jádrových hmot
Tematický celek - Smetanové výrobky, smetanové náplně		
vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby	- vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní, uvede jejich význam - popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě - popíše strojní zařízení na tvarování těst - uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě	- vlastnosti hmoty a výrobků - výběr a úprava surovin - příprava hmoty, tvarování, pečení - vady třených hmot a výrobků - použití rychlošlehací pasty a moučných směsí - výhody těchto surovin, příprava hmoty, tvarování, pečení - výrobky z třených hmot - podmínky pro šlehání smetany (předpisy HACCP) - druhy smetanových náplní - smetana ke šlehání - vlastnosti - smetanové náplně nevařené - smetanové náplně vařené - prodlužování trvanlivosti smetanových náplní - vady náplní - racionální výrobky nahrazující smetanu – rostlinná šlehačka - smetanové výrobky
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Člověk a životní prostředí		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Ozdob y a příprava hmot		
dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné	- uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění - zná význam ozdob - dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam - uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě	- rozdělení ozdob, jejich význam - ozdoby z modelovacích hmot - ozdoby z griliášové hmoty - ozdoby z karamelu - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády - ozdoby z jádrovin - ozdoby z ovoce - speciální ozdoby
Tematický celek - Speciální výrobky		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu	- zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu - uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot	- popis a rozdělení - výrobky orientálního charakteru, druhy a způsoby výroby - jemné smetanové výrobky, speciální druhy, způsob jejich výroby

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
		• ostatní nepečené výrobky, druhy, jejich tvarování
Tematický celek - Kynuté těsto, výrobky		
uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě	• zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu • vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení	• charakteristika a složení těsta • výběr a úprava surovin • postup přípravy kvásku, zrání • biochemické procesy při kynutí těsta • tvarování, pečení a změny při pečení • výrobky z kynutého těsta • listové kynuté těsto (plundrové) • vlastnosti těsta, suroviny, výroba těsta • výrobky z plundrového těsta
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu		
Tematický celek - Restaurační moučníky		
charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby	• charakterizuje restaurační moučníky a uvede postup výroby • provede technologické výpočty • uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě • vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí	• charakteristika a rozdělení moučníků • moderní trendy v této oblasti, využití moderní technologie • technologické postupy při výrobě moučníků, výroba restauračních moučníků • suroviny na výrobu • moučníky pečené, smažené, chlazené, zmrazené, speciální • příprava základních druhů cukrářských těst a hmot • dohotovování cukrářských výrobků
provede technologické výpočty		
rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky		
uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce		
Tematický celek - Zmrzliny		
objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů	• vysvětlí funkci a význam klimatizačního zařízení v cukrářské výrobě • objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů • vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe • provede technologické výpočty • uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě • vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí	• historie zmrzliny • suroviny - jejich výběr, úprava • hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin • způsoby výroby zmrzliny, výroba zmrzlin, stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzlin • vady a jejich příčiny • moderní přípravky na zmrzlinu, jejich výhody a použití • zmrzlinové výrobky • mražené krémy, hluboce zmrazené zmrzliny
uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
	Učivo	
Tematický celek - Oplatky		
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam	- vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a polev, uvede jejich význam	- charakteristika a rozdělení oplatek - oplatky hnědé, výroba těsta, tvarování, pečení - úprava, skladování - oplatky bílé, výroba, využití, dohotovení
vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst - pevných tukových těst, lineckého třeného těsta, listového těsta, medového a perníkového těsta, kynutého těsta		
Tematický celek - Dia výrobky, výrobky pro bezlepkovou dietu		
zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu	zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu	- vhodné a nevhodné suroviny, náplně, těsta - syntetická sladidla, označení výrobků - racionalizační přípravky na výrobu - dia výrobky
		- výběr a úprava surovin - výrobky - symbol pro označení bezlepkových výrobků - výrobky pro žlučnickovou a redukční dietu - výběr surovin, náplní, hmot (těst) - celiakie
Tematický celek - Hodnocení jakosti cukrářských výrobků		
charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění	- uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků - charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění - objasní systém kontroly kritických bodů	- nové suroviny a přípravky ve výrobě, jejich využití - způsoby hodnocení jakosti potravin - výrobků - vady cukrářských výrobků - systém kontroly kritických bodů
objasní systém kontroly kritických bodů		
uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků		
Tematický celek - Stárnutí cukrářských výrobků		
vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu	- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků - charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení - charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky - popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků	- příčiny stárnutí - způsoby prodloužování trvanlivosti výrobků - uchování, skladování a trvanlivost CV - obalové materiály - zásady prodeje CV

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
	- vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků - uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici - vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků	
Tematický celek - Racionalizace výroby		
uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy	- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby; - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu - zná zásady správné výživy a uvede vhodné suroviny v cukrářské výrobě - zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě - dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné - objasní systém kontroly kritických bodů	- zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě - látky zlepšující výživovou hodnotu - nové suroviny a technologie v CV - pojem a význam RTP - přepočty a úprava RTP cukrářské výroby
vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob		
vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby		
Tematický celek - Zařízení provozoven a hygiena výroby		
objasní způsob výroby a uchovávání zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů	- zná podstatu norem HACCP - uvede zásady rozdělení provozovny a uvede její vybavení moderním zařízením - zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby - vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí - vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby - charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení - uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro	- systém HACCP - rozdělení provozoven a jejich vybavení - povinnost zaměstnavatele a zaměstnance

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
	uchování a skladování CV • vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků • charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku • uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami • je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě • uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě;	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
Informační a komunikační technologie		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Výuka oboru Cukrář probíhá v prostorách školy, které jsou pro tento účel standardně vybaveny a splňují veškeré hygienické, bezpečnostní a prostorové normy dle platné legislativy.

7.1 Teoretická výuka

Teoretické vyučování probíhá v kmenových učebnách vybavených multimediální technikou (PC, dataprojektor, interaktivní tabule) a v odborných učebnách pro výuku technologií, surovin a ekonomiky.

7.2 Praktické vyučování (Odborný výcvik)

Praktická výuka je zajištěna ve vlastních dílnách školy, které jsou rozděleny na jednotlivé úseky (příprava těst, výroba náplní, modelárna, expedice).

Klíčové vybavení zahrnuje:

- Moderní pekařské a cukrářské pece.
- Univerzální šlehací a hnětací stroje, temperovací stroje na čokoládu.
- Chladicí a mrazicí zařízení splňující standardy HACCP.
- Drobné inventární vybavení pro ruční tvarování a zdobení výrobků.

7.3 Propojení výuky s realizací na trhu

Specifikem materiálního zajištění naší školy je existence vlastních odbytových středisek, která slouží k přímému propojení odborného výcviku s reálným tržním prostředím.

· Školní prodejna - Karmelka: Vlastní prodejna slouží k výuce žáků v dovednostech prodávat, aranžovat a upravovat výrobky a k moderování prodejny tak, aby byla úspěšná (kultura prodeje). Slouží k prodeji čerstvého sortimentu cukrářských výrobků (kusové zákusky, dorty, čajové pečivo), pekařských výrobků (různé druhy chleba, běžné pečivo, jemné kynuté pečivo, sezónní výrobky jako vánočky či mazance) vyrobených žáky v rámci odborného výcviku a k prodeji dalšího běžného sortimentu cukráren, pekáren a bageterií. Slouží i k výrobě vlastních výrobků žáků.

Žáci zde pod vedením učitelů odborného výcviku vyrábí a podávají výrobky, které jsou odpovídající pro prodejnu typu - cukrárna, pekárna, bageterie a podobně - kávu, čaj, studené a

teplé nápoje. Žáci připravují a aranžují pokrmy, a to v podobě zpracování před i po tepelné úpravě.

Žáci se zde učí nejen estetické úpravě a balení výrobků, ale také komunikaci se zákazníkem a manipulaci s pokladním systémem, a se skladovým hospodářstvím.

Veškerá činnost žáků a školy souvisí s výukou a je koncipována dle tohoto školního vzdělávacího programu školy.

· Školní bistro: Vlastní bistro slouží k výuce žáků v dovednostech prodávat, aranžovat a upravovat výrobky a k moderování bistra tak, aby bylo úspěšné (kultura prodeje). Slouží k prodeji čerstvého sortimentu cukrářských, lahůdkářských a pekařských výrobků (např. restaurační moučníky, plněné pečivo) vyrobených žáky v rámci odborného výcviku a k prodeji dalšího běžného sortimentu cukráren, pekáren a bageterií. Žáci se zde učí nejen estetické úpravě a balení výrobků, ale také komunikaci se zákazníkem a manipulaci s pokladním systémem, a se skladovým hospodářstvím.

Žáci zde pod vedením učitelů odborného výcviku vyrábí a podávají výrobky, které jsou odpovídající pro prodejnu typu - cukrárna, pekárna, bageterie a podobně - kávu, čaj, studené a teplé nápoje. Žáci připravují a aranžují pokrmy, a to v podobě zpracování před i po tepelné úpravě.

Veškerá činnost žáků a školy souvisí s výukou a je koncipována dle tohoto školního vzdělávacího programu školy.

7.4 Hygienické a bezpečnostní zázemí

Všechny prostory pro výrobu i prodej jsou pravidelně kontrolovány a splňují požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci (BOZP) a hygienické předpisy pro nakládání s potravinami. Žáci mají k dispozici šatny a sociální zařízení v souladu s normami pro potravinářské provozy.

Popis personálního zajištění výuky

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

možnost praxe u firem,
obec/město.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků

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

Pravidelné školní akce

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