

Školní vzdělávací program
Kód a název vzdělávacího programu
Délka a forma studia
Stupeň vzdělání
Platnost vzdělávacího programu

Pekař
29-53-H/01 Pekař
tříleté denní studium
střední vzdělání se závěrečnou zkouškou
Od 1. září 2017 počínaje 1. ročníkem

č. j. 06/2017

Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy: Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD
Pelhřimov s.r.o.,
Slovanského bratrství 1664
393 01 Pelhřimov

Zřizovatel: SČMSD

Název školního vzdělávacího programu: Pekař

Kód a název oboru vzdělání: 29 – 53 – H/01 Pekař

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání se závěrečnou zkouškou

Jméno ředitele školy: Mgr. Libor Capák

Kontakt na školu: ☎ 565 350 626-8, 724 857 532

e-mail lcapak@hs-pe.cz, bvlckova@hs-pe.cz,
<https://www.hs-pe.cz>

Platnost ŠVP od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

Obsah školního vzdělávacího programu

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	1
OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	2
CÍLE STŘEDNÍHO ODBORNÉHO VZDĚLÁNÍ Z POHLEDU PROFILU ABSOLVENTA	4
<i>Kompetence absolventa</i>	<i>4</i>
<i>Uplatnění absolventa v praxi</i>	<i>5</i>
<i>Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání</i>	<i>6</i>
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	6
<i>Popis celkového vzdělávání v ŠVP</i>	<i>6</i>
<i>Koncepce vzdělávání</i>	<i>6</i>
<i>Odborné vzdělávání</i>	<i>6</i>
ORGANIZACE VZDĚLÁVÁNÍ	9
DÉLKA A FORMA VZDĚLÁVÁNÍ	9
<i>Forma vzdělávání je denní v délce trvání tří let</i>	<i>9</i>
<i>Dosažený stupeň vzdělání</i>	<i>9</i>
<i>Podmínky pro přijetí ke vzdělávání</i>	<i>9</i>
<i>Zdravotní způsobilost</i>	<i>9</i>
<i>Způsob ukončení vzdělávání</i>	<i>9</i>
ORGANIZACE VÝUKY	10
<i>Všeobecně vzdělávací předměty</i>	<i>10</i>
<i>Odborné předměty</i>	<i>10</i>
<i>Odborný výcvik</i>	<i>10</i>
<i>Hodnocení žáků</i>	<i>11</i>
<i>Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami</i>	<i>11</i>
<i>Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných</i>	<i>12</i>
ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ	12
UČEBNÍ PLÁN	13
<i>Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku</i>	<i>13</i>
<i>Poznámky k učebnímu plánu</i>	<i>13</i>
TEMATICKÉ PLÁNY PŘEDMĚTŮ	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
PRVNÍ CIZÍ JAZYK - JAZYK ANGLICKÝ	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
PRVNÍ CIZÍ JAZYK - JAZYK NĚMECKÝ	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
DRUHÝ CIZÍ JAZYK - JAZYK ANGLICKÝ	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
DRUHÝ CIZÍ JAZYK - JAZYK NĚMECKÝ	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
OBČANSKÁ NAUKA	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
MATEMATIKA	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
TĚLESNÁ VÝCHOVA	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

PRÁCE S POČÍTAČEM	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
EKONOMIKA	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
TECHNOLOGIE	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
SUROVINY	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.
STROJE A ZAŘÍZENÍ.....	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.2
ODBORNÝ VÝCVIK	CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.6
OCHRANA ČLOVĚKA ZA MIMOŘÁDNÝCH SITUACÍ.....	1055
PŘEHLED ÚDAJŮ O MATERIÁLNÍM ZABEZPEČENÍ PROVOZU ŠKOLY	1087
<i>Kapacita školy</i>	<i>1087</i>
<i>Spolupráce se sociálními partnery</i>	<i>1087</i>
<i>Personální zabezpečení školy.....</i>	<i>1098</i>
<i>Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech.....</i>	<i>110</i>
AUTORSKÝ KOLEKTIV	11110

Cíle středního odborného vzdělání z pohledu profilu absolventa

Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov s.r.o.

Kompetence absolventa

Zaměření výuky odpovídá současným trendům v potravinářském oboru pekařství a pekárénství, a to tak, aby absolvent byl připraven vykonávat veškeré činnosti na pozici pekař, nebo aby mohl provádět samostatnou podnikatelskou činnost.

Kompetence absolventa jsou uzpůsobeny tak, aby byl připraven na praktickou činnost a aby byl schopen vykonávat veškeré potřebné odborné činnosti

- činnost pracovníka v pekařských a pekárenských provozech na dané pracovní pozici
- činnosti řídicí daný pracovního kolektivu
- činnosti odborně provozní v potravinářském provozu
- činnosti obchodně podnikatelské

V rámci výuky byl absolvent veden tak, aby u něho byly rozvinuty veškeré kompetence, a to klíčové, odborné a komunikativní. Tyto kompetence jsou ve vzájemném vztahu a jsou rozvíjeny společně v jednotlivých předmětech všech zaměření.

Absolvent byl veden tak, aby především

- vystupoval vždy profesionálně a choval se společensky
- stanovoval si reálné životní cíle podle svých osobních a odborných kvalit
- dokázal řešit běžné životní problémy a to i v interpersonální oblasti
- měl pozitivní vztah k učení a celoživotnímu sebevzdělávání
- uměl pracovat v týmu a dokázal jednat s lidmi
- akceptoval názory jiných a dokázal na ně adekvátně reagovat
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí a dokázal přijímat radu i kritiku
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval, byl připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti, byl finančně gramotný
- uplatňoval morální principy a demokratické hodnoty
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil
- dokázal se orientovat v tržním prostředí a akceptoval požadavky trhu práce
- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měl k nim vytvořen pozitivní vztah

nce
ete
mp
ko
ě
cov
kl

- vyráběl pekařské a pekárenské výrobky a zajišťoval jejich odbyt
- vedl operativně technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- uplatňoval principy marketingu a zásady podnikatelské etiky, prezentoval své výrobky při prodeji
- dodržoval technologické postupy
- dodržoval stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční ohodnocení
- efektivně hospodařil s finančními prostředky
- společensky vystupoval a profesionálně jednal ve styku se zákazníky, pracovními partnery a spolupracovníky
- ovládal a dodržoval zásady a standardy bezpečnosti práce a požární prevence
- uměl poskytnout první pomoc při úrazu v jeho okolí
- dodržoval veškeré hygienické předpisy
- zvládal řešení pracovních úkolů i v mimořádných situacích
- uměl vyhledávat informace o trendech v pekárství a v pekařství a uměl se jim přizpůsobit
- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržoval stanovené normy a předpisy jakosti zavedené na pracovišti
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržoval principy HACCP a aplikoval je na svém pracovišti

uce
ete
mp
ko
ně
bor
PO

- zvládal principy sociální komunikace
- zvládal nonverbální komunikaci
- ovládal techniku obchodní a obchodně podnikatelské komunikace
- zvládal vedení podnikové dokumentace na úrovni svého pracovního zařazení
- ovládal administrativní komunikaci
- dokázal vytvořit písemnosti propagačního charakteru
- využíval informačních technologií v komunikaci
- komunikoval nejméně ve dvou cizích jazycích
- zvládal jeden cizí jazyk na úrovni A2
- uměl komunikovat v kontaktu se zákazníkem i obchodními partnery
- dokázal se uplatnit v mezinárodním pracovním týmu

uce
ete
mp
ko
vní
ati
nik
mu
Ko

Uplatnění absolventa v praxi

Absolventi se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních pekařských výrobcích, v pekárenských provozovnách, v hotelových pekárnách a cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Po zapracování je schopen provozovat i podnikatelskou činnost v oblasti výroby i prodeje pekařských výrobků.

Díky znalosti cizích jazyků se uplatní rovnocenným způsobem nejen v tuzemské pracovní sféře, ale i v zemích EU.

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání je ukončeno jednotnou závěrečnou zkouškou. Potvrzením dosaženého vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Tyto potvrzení jsou nedílnou součástí a jsou platné pouze ve vzájemné souvislosti.

Charakteristika vzdělávacího programu

Popis celkového vzdělávání v ŠVP

Koncepce vzdělávání

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání. Tento princip umožňuje rozvíjet žákovské osobní kompetence v oblasti vlastního rozvoje, plánování sebezdokonalování a celoživotního vzdělávání ve společnosti třetího tisíciletí. S tímto principem je třeba uplatňovat princip trvalého zlepšování všech činností a aktivit školy.

Vzdělávací strategie školy je založena na dvou prioritách. Těmito prioritami jsou odborné vzdělávání a propojení výuky s praxí.

Odborné vzdělávání

- od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti a návyky rozvíjeny v podmínkách reálného provozu partnerské společnosti Adélka Pelhřimov, popř. ve školní cukrářské dílně a ve školní recepci. Žák se aktivně podílí na činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje
- odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci zkvalitnit v příbuzných cukrářských kurzech, kurzech carvingu, ale i v kurzech studené kuchyně, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v potravinářských i gastronomických oborech
- praktické dovednosti v oboru rozvíjejí žáci v odborném výcviku pod vedením instruktorů

Propojení výuky s praxí

- součástí odborného výcviku je práce na pracovištích pekařských a pekářských provozů. Prostředí těchto provozů významně rozvíjí odborné profesní kompetence i celkově formuje osobnost budoucích odborníků, vede je ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při práci prezentují na veřejnosti.
- nedílnou součástí prezentace na veřejnosti je i pomoc při zajišťování odborných akcí pro širokou klientelu školy. Tyto akce probíhají jak v prostorách školy, tak i v prostorách klientů, především na pracovišti společnosti Adélka Pelhřimov.
- odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem, odborných exkurzí v pekařských provozech, v potravinářských firmách a v regionálních i mimoregionálních pekařstvích a v gastronomických, potravinářských a odbytových provozech, kde se provozuje vlastní pekařská a pekářská výroba

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí:

- kompetence k učení *(ve všech předmětech teoretické vyučování, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách a případně ve výchově mimo vyučování na domově mládeže)*
- kompetence k řešení problémů *(ve všech předmětech teoretického vyučování, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách a ve výchově mimo vyučování na domově mládeže)*
- komunikativní kompetence *(ve všech předmětech teoretického vyučování, zvláště v předmětech český jazyk a literatura, cizí jazyk, občanská nauka, společenská výchova, etika, práce s počítačem, i v odborných předmětech technologie, potravinářství a výživa)*
- personální a sociální kompetence *(ve všech předmětech teoretického vyučování, zvláště v předmětech tělesná výchova, občanská nauka, ekonomika, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách a případně ve výchově mimo vyučování na domově mládeže)*
- občanské kompetence a kulturní povědomí *(ve všech předmětech teoretického vyučování, zvláště pak v předmětech občanská nauka, základy přírodních věd, při mimoškolních aktivitách a ve výchově mimo vyučování na domově mládeže)*
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám *(ve všech předmětech teoretického vyučování, zvláště pak v předmětech občanská nauka, ekonomika, v odborném výcviku, ale i v odborných předmětech a během OV)*
- matematické kompetence *(v předmětech matematika, základy přírodních věd, ekonomika a v odborném výcviku)*
- kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi *(ve všech předmětech teoretického vyučování, zvláště v předmětu práce s počítačem, při mimoškolních aktivitách a případně ve výchově mimo vyučování na domově mládeže)*

Dále pak k osvojení, rozvoji a upevnění odborných kompetencí:

- vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt *(v předmětech technologie, suroviny, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách z hlediska oboru)*
- provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků *(v předmětech technologie, stroje a zařízení, suroviny, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách z hlediska oboru a příbuzných potravinářských a gastronomických oborů)*
- dbát na bezpečnost práce, ochranu zdraví při práci a HACCP *(v předmětech technologie, stroje a zařízení, základy přírodních věd, tělesná výchova, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách z hlediska oboru, v branných a sportovních kurzech)*
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb *(v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách z hlediska oboru)*
- jednat ekonomicky, v souladu se strategií udržitelného rozvoje finančně gramotně *(v předmětech technologie, základy přírodních věd, ekonomika, v odborném výcviku, při mimoškolních aktivitách z hlediska oboru)*

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků průběžně rozvíjí:

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu praktického vyučování
- při mimoškolních a dobrovolných aktivitách
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

Osvojování a rozvoj klíčových a odborných kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu výukové metody, a to:

- autodidaktické metody vedoucí k osvojení technik samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení
- metody činnostně zaměřeného vyučování
- metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu (podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných)
- metody projektového vyučování
- metody problémového vyučování a problémových otázek
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků při řešení praktických úkolů v reálných situacích
- metody komplexně využívající informačních a komunikačních technologií
- metody umožňující nejvšestrannější propojení školy a potravinářské praxe
- metody umožňující přípravu na samostatnou podnikatelskou činnost v oboru

Všechny procesy, činnosti a aktivity školy realizované kolektivem vyučujících i ostatními pracovníky školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy. Průřezová témata jsou tak nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- v běžném každodenním životě školy
- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- průběžně ve výuce jednotlivých předmětů
- při vlastních prezentacích a odborných činnostech
- na pracovištích OV v reálném pracovním provozu

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti je realizováno v předmětu etika ve třetím ročníku.

Člověk a životní prostředí je realizováno v předmětu základy přírodních věd ve druhém ročníku.

Člověk a svět práce je realizováno v předmětech občanská nauka ve třetím ročníku, ekonomika ve třetím ročníku, práce s počítačem ve všech ročnících.

Informační a komunikační technologie je realizováno především v předmětu práce s počítačem po celou dobu vzdělávání.

Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání

Forma vzdělávání je denní v délce trvání tří let.

Specifickou formou vzdělávání může být vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, uskutečňované v souladu se školským zákonem a školním vzdělávacím programem na základě písemného doporučení lékaře, školského poradenského zařízení nebo ve zvláštních případech, o kterých rozhoduje ředitel školy. O umožnění individuálního vzdělávacího plánu rozhoduje ředitel školy. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku a třídy. Součástí individuálního vzdělávacího plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, časové rozložení učiva s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření, např. uznání předchozího vzdělávání. Koordinátorem a garantem vzdělávání podle tohoto plánu je třídní učitel.

Dosažený stupeň vzdělání

Střední vzdělání s výučním listem.

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Pro přijetí do prvního ročníku musí uchazeč

- splnit povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončit základní vzdělání před splněním povinné školní docházky
- splnit podmínky přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů v souladu s kritérii přijímacího řízení v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (viz Kritéria přijímacího řízení)
- splnit podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovené vládním nařízením

Pro přijetí do vyššího ročníku musí uchazeč splnit podmínky zákona č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů a vykonat rozdílové zkoušky z předmětů podle nařízení ředitele školy.

Zdravotní způsobilost

Posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání provede příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu zdravotní průkaz, který je nezbytný pro práci v potravinářském nebo gastronomickém provozu.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Potvrzením o ukončení vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Závěrečná zkouška se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška je vykonávána podle centrálně řízeného plánu projektem **Jednotná závěrečná zkouška** popř. dalšími projekty vypracovanými ve spolupráci s NÚV.

Jedná se o písemnou část závěrečné zkoušky s tématy zadávanými centrálně, praktickou část vykonávanou ve spolupráci s instruktory a pracovištěm Adélka Pelhřimov, k níž patří i vypracování samostatné odborné (seminární) práce, jejíž téma si žáci losují, a ústní část, jejíž součástí jsou kromě odborných otázek také otázky ze světa práce.

Organizace výuky

Žáci mají střídavé týdenní cykly, kdy se střídá teoretická výuka s praktickou činností. Teoretická výuka se skládá z předmětů všeobecně vzdělávacích a odborných a praktická činnost je realizována odborným výcvikem.

Všeobecně vzdělávací předměty

Vedle běžné formy (metody) frontálního vyučování se kompetence žáků rozvíjí pomocí všech forem a dalších vyučovacích metod. Nedílnou součástí výuky jsou i odborné exkurze v jednotlivých předmětech, návštěvy divadel, výstav a dalších kulturních a sportovních akcí. Jednotlivé akce jsou uvedeny v plánu výchovně vzdělávací činnosti pro daný školní rok. Vzdělávací oblast vzdělání pro zdraví je realizována nejen hodinami tělesné výchovy, ale i organizováním týdenních sportovních a turisticko-branných kurzů pro studenty:

- lyžařský výcvikový kurz
- vodácký kurz
- cyklistický kurz

Součástí hodin tělesné výchovy je také výcvik plavání.

Odborné předměty

Výuka odborných předmětů probíhá v součinnosti s odborným výcvikem a navzájem se tyto činnosti prolínají. Součástí výuky jsou i odborné exkurze, laboratorní cvičení z technologie v rámci hodin technologie ve třetím ročníku, samostatná odborná práce na konci třetího ročníku, z níž se vychází při realizaci jednotných závěrečných zkoušek.

Kromě toho je využívána možnost zúčastnit se prvotřídních potravinářských a gastronomických akcí, ať pořádaných školou či zprostředkovaných cateringovými společnostmi.

Významnou podporou motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků jsou soutěže. Ty podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků.

Soutěže, kterých se žáci zúčastňují, jsou z oblasti odborné, jazykové a sportovní.

Výběr soutěží je zveřejněn každý rok v plánu výchovně vzdělávací činnosti.

Odborný výcvik

Odborný výcvik je organizován úsekem odborného výcviku podle přeřazovacího plánu na každé pololetí. Přeřazovací plán sestavuje vedoucí úseku odborného výcviku a schvaluje ho ředitel školy. Od prvního ročníku se žáci vzdělávají v areálu firmy Adélka Pelhřimov pod vedením instruktorů na všech pracovištích a provozech pekárny. Zde získají základní návyky a zkušenosti pro výkon povolání. Ve třetím ročníku mohou žáci vykonávat OV na smluvně sjednaných pracovištích v rámci Pelhřimova a regionu s ohledem na jejich místo bydliště.

Tuto praxi schvaluje zástupce ředitele pro OV v součinnosti s ředitelem školy.

Hodnocení žáků

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- spoluodpovědnost žáků za vlastní vzdělávání
- autodidaktické učení
- aktivní přístup žáků
- propojení vzdělávacího programu s praxí
- sebehodnocení žáků

Žáci se na začátku daného předmětu seznamují s programem vzdělávání a s očekávanými výstupy, aby sami mohli sledovat a zaznamenávat rozvoj svého osobního portfolia a svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí. Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku nebo části tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků
- samostatná prezentace zvolené problematiky např. formou referátů
- projektové a samostatné práce a projekty

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:

- samostatný aktivní přístup při řešení zadaného úkolu
- systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
- schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
- efektivnost řešení zadaného problému a propojení s praxí

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pro vzdělávání v daném oboru je nutná zdravotní způsobilost. Vzhledem k materiálním podmínkám a stavu budovy není možné připravovat žáky se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním je možné ve spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradnou a OSPOD. Těmto žákům jsou umožněny konzultace vyučujícími mimo vyučovací hodiny. Je jim připraven plán vyučování podle jejich schopností. Garantem tohoto vzdělávání je třídní učitel. K těmto žákům je nutné přistupovat individuálně a umožnit jim bezproblémové začlenění do kolektivu a vhodnou formou vytvořit příznivé pracovní prostředí.

Vyučující jsou seznámeni se závěry posudků ŠPZ, PPP a podpůrnými opatřeními konkrétních žáků, ve výuce k nim přihlížejí a upravují zadání prací, výstupy a způsoby hodnocení ve spolupráci s předmětovými komisemi, výchovným poradce a metodikem školní prevence.

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

Podpora žáků mimořádně nadaných je zohledněna jednotlivými vyučujícími daných předmětů. Tito žáci jsou připravováni na soutěže jak v odborné oblasti a jazykové oblasti, tak ve sportovní oblasti. Těmto žákům je přednostně nabídnuta možnost vykonávat odborný výcvik na nejlepších pracovištích popř. odborné stáže v zahraničí.

Rozvržení obsahu vzdělávání

Vzdělávací oblasti	Obsahové okruhy	Týdenní hodinová dotace	Celková týdenní hodinová dotace
jazykové vzdělávání	český jazyk	3	13
	první cizí jazyk	6	
	druhý cizí jazyk	4	
společenskovední vzdělávání	občanská nauka	3	3
přírodovědné vzdělávání	základy přírodních věd	3	3
matematické vzdělávání	matematika	5	5
estetické vzdělávání	literární výchova	3	3
vzdělávání pro zdraví	tělesná výchova	3	3
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	práce s počítačem	3	3
ekonomické vzdělání	ekonomika	3	3
technická a technologická příprava	technologie	8	14
	suroviny	4	
	stroje a zařízení	2	
výroba a odbyt	odborný výcvik	50	50

Učební plán

Povinné předměty	I.	II.	III.	Součet
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
První cizí jazyk	2	2	2	6
Druhý cizí jazyk	-	2	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Základy přírodních věd	2	1	-	3
Matematika	2	2	1	5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Technologie	3	2	3	8
Suroviny	2	1	1	4
Stroje a zařízení	-	1	1	2
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem	31	34,5	34,5	100

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

	I.	II.	III.
součty	40	40	38
vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
sportovně-turistický kurz	-	1	1
závěrečné zkoušky	-	-	2
časová rezerva	6	6	5

Poznámky k učebnímu plánu

1. Učební plán může být z vážných důvodů opraven a přizpůsoben potřebám výuky. Tyto opravy a úpravy však nesmí výrazným způsobem zasáhnout do koncepce vzdělávání.
2. Na každý předmět v každém ročníku je rozpracován tematický plán
3. V tematickém plánu může dojít k úpravě hodinových dotací jednotlivých vyučovacích celků v daných předmětech.
4. Průřezová témata:

- občan v demokratické společnosti
- člověk a životní prostředí
- člověk a svět práce
- informační a komunikační technologie

jsou podle obsahu předmětu rozpracována do tematických plánů jednotlivých předmětů.

5. S konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu včetně odborného výcviku je nutné rozpracovat otázky bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci a hygieny práce.
6. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání budou žáci podle potřeby a jejich počtu děleni na skupiny v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Dělení se týká hlavně jazyků, praktických a laboratorních cvičení, práce s počítačem, tělesné výchovy apod.

Tematické plány předmětů

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	1	1	1	3

Obecné cíle a charakteristika vzdělání:

Jazykové vzdělávání vychovává žáky ke srozumitelnému a kultivovanému jazykovému projevu, přičemž obecnými cíli jsou rozvoj komunikačních kompetencí a používání rodného jazyka jako prostředku myšlení a dorozumívání. Na základě svých jazykových a slohových znalostí musí být žák schopen sdělovat, přijímat a vyměňovat si informace, a tím předmět přispívá k rozvoji sociálních kompetencí žáků.

Jazykové vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- a) srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky jazykově správně (v písemném projevu i přehledně a čitelně)
- b) správně formulovat a obhajovat své názory a postoje, aktivně se účastnit diskusí, ale i respektovat názory druhých
- c) zaznamenávat důležité myšlenky a údaje z odborných a jiných textů a ústních projevů jiných lidí
- d) vytvářet jednoduché texty na běžná i odborná témata, různé pracovní materiály, v nichž dodržují jazykové a stylistické normy a používají odpovídající terminologii
- e) vystupovat v souladu se společenskými zásadami a vyjadřovat se ve shodě se zásadami kultury projevu a slušného chování

Charakteristika učiva:

Tematické celky plně odpovídají rozsahu učiva pro střední odborné vzdělávání. Učivo vede žáky k tomu, aby se naučili užívat svůj rodný jazyk jako prostředek dorozumívání, myšlení a přenášení informací na základě svých jazykových a slohových znalostí. Značná část učiva je úzce svázána s estetickým vzděláváním a literární výchovou, čímž kultivuje jazykový projev žáků a prohlubuje jejich jazykové znalosti.

Pojetí výuky:

Výuka předmětu probíhá hromadnou, skupinovou a individuální formou. Používají se rozhovor a vyprávění, motivační diskuse /metody expoziční/. Dále jsou používány slovní metody – výklad, vysvětlování. Zdůrazňuje se práce s textem i zpracování informací. Žáci využívají názorných pomůcek, Pravidla českého pravopisu a Slovník spisovné češtiny. Žáci se učí argumentovat, obhajovat svůj názor a podepřít ho věcnými argumenty, jsou vedeni k samostatnosti a kultuře osobního projevu. Učitel řídí práci žáků, řídí diskusi, zadává a kontroluje úkoly, zaznamenává a opravuje jejich chyby, Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku, hodinová dotace je 1 hodina týdně, tj. 33 hodin v 1. a 2. ročníku a 30 hodin ve 3. ročníku.

Hodnocení výsledků:

Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačním řádem školy. Ověřování znalostí probíhá ústní formou nebo samostatnými cvičeními, testy, diktáty, slohovou prací i doplňovacími cvičeními během každého tematického celku a na jeho konci. Součástí hodnocení jsou také výsledky samostatné práce, prezentace a aktivita při vyučování. Učitel kontroluje práci žáků v hodinách a individuálně se věnuje jak žákům slabším, tak i žákům, kteří se připravují k nástavbovému studiu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence

- žáci se v mluvených i písemných projevech vyjadřují přiměřeně komunikační situaci a přiměřeně k účelu jednání, srozumitelně a souvisle formulují své myšlenky a promluvy
- žáci vystupují v souladu se zásadami společenského chování, vyjadřují se ve shodě se zásadami kultury osobního projevu, vhodně se vyjadřují a reprezentují se na veřejnosti
- žáci se aktivně účastní diskusí, žák dokáže formulovat i obhajovat své názory a postoje, umí respektovat názory jiných lidí
- žák dokáže věcně správně a srozumitelně zpracovávat souvislé texty s běžnými i odbornými tématy a pracovní písemnosti administrativní povahy a vyplňovat formuláře

Personální kompetence

- žáci vyhodnocují dosažené výsledky a pokrok a využívají ke svému učení zkušeností druhých lidí a tím se učí efektivně pracovat
- žáci se učí na základě zprostředkovaných zkušeností jiných, přijímají hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagují, přijímají kritiku i radu
- žáci se dále vzdělávají, pečují o své duševní i fyzické zdraví

Sociální kompetence

- žáci pracují v kolektivu a podílejí se na realizaci společných pracovních činností, odpovědně přijímají a svědomitě plní svěřené úkoly
- žáci svým chováním a plněním úkolů přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházejí osobním konfliktům, nepodléhají předsudkům a stereotypům ve vztazích k jiným lidem

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání
- žáci mají reálnou představu o pracovních, platových a ostatních podmínkách v oboru
- žáci znají svá práva a povinnosti stejně jako znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – aby žáci byli schopni:

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému a získat informace potřebné k jeho řešení
- navrhnout způsob řešení problému, varianty řešení a umět je zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit vhodné prostředky a způsoby pro splnění aktivit, využívat dříve nabytých zkušeností a vědomostí

Efektivně pracovat s informacemi a využívat informační technologie – aby žáci uměli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat objektivní informace z otevřených zdrojů – především z celosvětové sítě internet
- zpracovávat informace s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- prohlubovat své znalosti výpočetní techniky, a dotvářet tak praktické znalosti z jiných předmětů

Průřezová témata

a) Občan v demokratické společnosti

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů – v rámci slohového učiva (mluvená forma v cvičeních)
- společnost a kultura, náboženství, historický vývoj – v rámci historického vývoje jazyka a písma
- morálka, svoboda, demokracie, odpovědnost a tolerance – při praktickém procvičování slohu
- vhodná míra sebevědomí, sebekontroly a schopnosti morálního úsudku při jednáních a diskusích
- schopnost hledat kompromisní řešení a odolávat myšlenkové manipulaci
- vytváření žebříčku materiálních a duchovních hodnot a ochrana dobrého životního prostředí

b) Člověk a životní prostředí

- životní prostředí a ekologie člověka – v rámci slohového učiva (vypravování, popis, úvaha, fejeton)
- ochrana přírody, prostředí a krajiny – v rámci zpracování slohových úkolů (např. publicistické útvary)
- poznávání světa, otázky existence života a orientace v globálních problémech lidstva
- aplikace poznatků z učiva a přijímání spoluodpovědnosti za vlastní rozhodování v praktických činnostech i v osobním životě

c) Člověk a svět práce

- uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a významu celoživotního vzdělávání pro naplněný život
- motivování k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné pracovní kariéře
- posuzování pracovních příležitostí a orientace v nich, vytváření si objektivní základní představy o nich
- schopnost verbálně i písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentování se při jednáních s nimi, schopnost formulovat svá očekávání a své priority

d) Informační a komunikační technologie

- práce s internetem – příprava referátů a seminárních prací v rámci slohového vyučování
- práce s osobním počítačem – procvičování gramatického učiva a příprava slohových úkolů
- efektivní práce s prostředky informačních a komunikačních technologií nejen v průběhu vzdělávání, ale i při výkonu povolání a v běžném životě

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	33	
Opakování znalostí ze ZŠ a jejich upevňování - vstupní prověrka Slovní druhy - opakování Práce s jazykovými příručkami – PČP, SSČ	3	Žák - v testu uplatňuje znalosti českého pravopisu a zásady všestranného rozboru souvětí - v písemném i mluveném projevu průběžně aplikuje poznatky z tvarosloví - pracuje s normativními příručkami ČJ - dokáže s pomocí příruček objasnit složitější pravopisný či tvaroslovný jev
Zvuková stránka řeči a mluvené projevy Všestranné jazykové rozborů a pravopisná cvičení	3	Žák - objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi - dbá na srozumitelnost svých projevů - vyjmenuje složky mluvení a funkci mluvidel - v písemném projevu uplatňuje základní pravopisné zásady a ortografická či ortoepická pravidla
Tvarosloví – gramatické kategorie substantiv, pravopis koncovek a jejich syntaktická platnost Projevy dialogické – účel, cíl, principy vyjadřování Nonverbální komunikace – prostředky	3	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - definuje substantiva, vyhledá je, rozlišuje druhy a správně je skloňuje - rozlišuje dialog a monolog v uměleckém textu - plynule komunikuje, diskutuje v souladu se zásadami slušného chování - objasní pojem NK a uvede příklady a typy NK
Tvarosloví – gramatické kategorie adjektiv a jejich funkce Projevy soukromého a oficiálního charakteru	3	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - definuje adjektiva, vyhledá je, rozlišuje druhy a správně je skloňuje, píše pravopisně správně i,í/y,y - v koncovkách přídavných jmen, opravuje chyby - rozlišuje soukromé a oficiální projevy - vytvoří jednoduché projevy obojího charakteru - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně
Tvarosloví – zájmena a číslovky Reprodukce a porozumění textu – znaky a výstavba	3	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - definuje zájmena a číslovky, vyhledá je, rozlišuje druhy a správně je skloňuje - reprodukuje s porozuměním jednoduchý i odborný text a naznačí jeho stavbu
Tvarosloví – gramatické kategorie, shoda přísudku s podmětem	3	Žák - vyjmenuje a určí základní gramatické kategorie jmen a sloves a využívá je ve svých projevech

Projevy psané – charakteristika		- vyjmenuje základní pravidla shody a dokáže je používat v pravopisných cvičeních a dalších písemnostech v praxi - objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a podmětem věty - popíše charakteristické znaky písemných projevů - vytvoří jednoduché psané projevy různých slohových útvarů a stylů - své myšlenky dokáže sdělit ve vybraných slohových útvarech
Tvarosloví – neohebné druhy z hlediska sémantického, syntaktického a lexikálního	3	Žák - vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými SD - vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - definuje příslovce, předložky, spojky, částice a citoslovce, vyhledá je, rozlišuje druhy a správně je používá - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky v písemných projevech svých i druhých - dbá na náležitou grafickou úpravu textu - uplatňuje principy výstavby písemného projevu
Příprava písemného projevu a práce s konceptem	3	Žák - pěstuje přesnost vyjadřování, zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - rozvíjí a obohacuje svoji slovní zásobu - dokáže nahrazovat slova z různých vrstev národního jazyka - objasní pojmy homonyma, antonyma, synonyma a uvede příklady - vyjmenuje základní cíle, druhy, znaky a typické prostředky vypravování - sestaví a realizuje příběh vhodný k vypravování
Význam slov a jeho změny – slova mnohoznačná, homonyma, synonyma, antonyma	3	Žák - na příkladu vysvětlí pojem metafora - vyhledá v textu frazeologický obrat a vysvětlí jej - napíše vypravování na zadané téma při dodržení všech znalostí o slohovém útvaru - v KSP přesně, jasně a srozumitelně formuluje své myšlenky a aplikuje získané vědomosti
Frazeologické obraty a metaforičnost českého jazyka	3	Žák - rozliší přímou a nepřímou řeč a dokáže ji použít v mluveném i psaném projevu - v uměleckém textu vyhledá řeč polopřímou, popř. nevlastní přímou řeč - uplatňuje poznatky z tvarosloví a syntaxe v písemném projevu
Kontrolní slohová práce a její oprava – rozbor	3	Žák - rozliší přímou a nepřímou řeč a dokáže ji použít v mluveném i psaném projevu - v uměleckém textu vyhledá řeč polopřímou, popř. nevlastní přímou řeč - uplatňuje poznatky z tvarosloví a syntaxe v písemném projevu
Řeč přímá, nepřímá a polopřímá – použití ve slohu	3	Žák - rozliší přímou a nepřímou řeč a dokáže ji použít v mluveném i psaném projevu - v uměleckém textu vyhledá řeč polopřímou, popř. nevlastní přímou řeč - uplatňuje poznatky z tvarosloví a syntaxe v písemném projevu
Kontrolní diktát a všestranné jazykové rozbor	3	Žák
Souhrnné opakování učiva a shrnutí poznatků	3	Žák

		- při práci s textem, v ústním i písemném projevu uplatňuje znalosti z tvarosloví, syntaxe i slohového učiva - opravuje stylistické, ortografické a jiné nedostatky cvičných textů a textů jiných žáků - své znalosti používá při psaní diktátů, slohových prací, všestranných jazykových rozborů i ve svých vlastních písemných i mluvených projevech
Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
2. ročník	33	
Úvod do jazykového vyučování	3	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - rozlišuje spisovné a nespisovné tvary při skloňování podstatných a přídavných jmen
Opakování skloňování substantiv a adjektiv		
Procvičování gramatického pravopisu	4	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném projevu v pravopisných cvičeních - jasně, přesně a výstižně popisuje a využívá termínů ze zvoleného oboru - dokáže sám sestavit stylisticky správný a obsahově úplný a přesný pracovní postup přípravy pokrmu
Prostý popis – práce s osnovou Odborný popis – technologický postup		
Přehled skloňování zájmen a číslovek Slovesné tvary a mluvnické kategorie sloves Mluvnické kategorie jmen Projevy prostě-sdělovací a administrativní	4	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - ve svých projevech používá spisovné tvary zájmen, číslovek a sloves - dokáže sdělit své myšlenky ve vybraných slohových útvarech věcně a formálně správně
Slovní zásoba odborného popisu – terminologie	3	Žák - ve vlastním projevu volí prostředky odpovídající konkrétní situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie - v mluvených i písemných projevech vhodně používá termíny z oboru gastronomie, ekonomiky - dokáže napsat slohovou práci na zadané téma využívající slohový útvar odborný popis - v KSP přesně, jasně a srozumitelně formuluje své myšlenky a aplikuje získané vědomosti - přijímá a respektuje odůvodnění chyb v projevech
Kontrolní slohová práce, její příprava a oprava		
Rozsah slovní zásoby, sousloví, zkratky a složeniny	4	Žák - se zamýšlí nad významem a strukturou slov - rozvíjí a obohacuje svoji slovní zásobu - popíše způsoby obohacování SZ a její rozvrstvení - dokáže nahrazovat slova z různých vrstev národního jazyka

Věta jednoduchá a její stavba Souvětí a význam větné stavby pro porozumění		- dokáže rozebrat větu jednoduchou i nesložitě souvětí - orientuje se v textu a dokáže nahrazovat slova z textu ekvivalenty českými i cizími - objasní pravopis čárek ve větě a využívá znalostí v písemných projevech a cvičeních
Zásady interpunkce v českém jazyce		
Věty jednočlenné a dvojčlenné	3	Žák - definuje a rozliší věty jednočlenné a dvojčlenné - charakterizuje MP, vyjmenuje jejich znaky, dokáže pojmenovat jejich výhody i nevýhody - přednese krátký MP při různých příležitostech - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně
Mluvené projevy a jejich charakteristika		
Informační postupy a útvary – dopis, žádost apod. Zpráva, sdělení, inzerát, vizitka, reklama apod.	3	Žák - napíše jednoduchou žádost nebo osobní dopis - vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně - dokáže vyjádřit postoje neutrální, negativní i pozitivní - sestaví jednoduché zpravodajské útvary - napíše správně jednoduchý úřední dopis apod.
Kontrolní diktát a všestranné jazykové rozbory	3	Žák - uplatňuje v písemném projevu znalosti ortografické, syntaktické a tvaroslovné
Výpisky z odborného textu, e-mail, internet apod.	3	Žák - vypíše z odborného textu hlavní myšlenky, nejdůležitější údaje pro další zpracování - napíše obsahově i formálně správně vlastní strukturovaný životopis - vyplní čitelně a správně nejpoužívanější formuláře
Bibliografické záznamy – životopis, formuláře		
Souhrnné opakování a přehled jazykového učiva Opakování pravopisných zásad, diktát	3	Žák - uplatňuje v písemném i ústním projevu znalosti spisovné češtiny, pravopisné a ortoepické zásady - užívá slovní zásobu přiměřeně k situaci a okolí - v písemných projevech dodržuje ortografické zásady a v případě nouze si pomáhá PČP
Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
3. ročník	30	
Původ češtiny a její postavení mezi ostatními jazyky	2	Žák - rozumí zákonitostem vývoje češtiny - chápe spojitost mezi dějinami státu a vývojem ČJ - orientuje se v soustavě světových jazyků a dokáže mezi ně zařadit češtinu
Administrativní styl – objednávky, reklama, inzerát, žádost	3	Žák - rozliší další útvary administrativního stylu a dokáže s nimi dále pracovat - vytvoří jednoduchou objednávku nebo inzerát s dodržením zásad věcnosti, stručnosti, obsahové a formální správnosti

Procvičování gramatického pravopisu		- uplatňuje v písemném projevu znalosti ortografické, syntaktické a tvaroslovné
Opakování větné stavby – syntax, porozumění textu	4	Žák - rozebere jednoduchou větu a souvětí - prokáže pochopení struktury větné stavby - orientuje se ve výstavbě textu, využívá k tomu znalosti syntaxe - rozlišuje nejznámější slohové útvary publicistiky - dokáže napsat jednoduchý článek, popř. fejeton
Publicistický styl – útvary a jazykové prostředky		
Kontrolní slohová práce, její příprava a oprava	3	Žák - na základě poznatků dokáže napsat novinový článek dle výběru tématu i slohového útvaru - v KSP přesně, jasně a srozumitelně formuluje své myšlenky a aplikuje získané vědomosti - odstraní stylistické nedostatky v textech jiných
Opakování tvarosloví s přihlédnutím k pravopisu	3	Žák - uplatňuje poznatky z tvarosloví v písemném i mluveném projevu - ve svých projevech používá spisovné tvary zájmen, číslovek a sloves - správně používá interpunkci a využívá znalostí syntaxe
Kontrolní diktát a všestranný jazykový rozbor		
Slovní zásoba češtiny a její obohacování – terminologie, profesní mluva a zvláštnosti českého jazyka	4	Žák - rozvíjí a obohacuje svoji slovní zásobu - popíše způsoby obohacování SZ a její rozvrstvení - odlišuje odbornou terminologii a profesní mluvu - rozlišuje spisovnou a nespisovnou SZ a vhodně ji využívá ve svých mluvených i písemných projevech
Informatická výchova – zdroje informací, shromažďování, evidování a využívání informací	3	Žák - orientuje se v nabídce kulturních institucí - vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb - má přehled o písemných i elektronických zdrojích informací a dokáže efektivně využívat internet - má přehled o denním a odborném tisku a o jejich internetových variantách - samostatně a kriticky zjišťuje a zpracovává získané informace z dostupných zdrojů - vyhledá časté chyby v mluvených a písemných projevech vrstevníků i druhých lidí
Nejčastější jazykové chyby a stylistické neobratnosti v současných projevech a textech		
Technika mluveného projevu – respirace, fonace a artikulace	3	Žák - popíše funkci mluvidel a orientuje se v systému českých hlásek - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - dokáže přednést krátký projev - uplatňuje v písemném projevu znalosti ortografické, syntaktické a tvaroslovné
Doplňovací pravopisné cvičení		

		- zdůvodňuje použití gramatických norem a zásad
Verbální slohové postupy a útvary – diskuse, reprodukce útvarů vybraných ze sdělovacích médií Práce s odbornou literaturou – výpisky	3	Žák - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - dokáže diskutovat na dané obecné nebo odborné téma a obhajovat svá stanoviska i respektovat jiná - vypíše z odborného textu nejdůležitější myšlenky a údaje potřebné ke studiu - orientuje se v odborné literatuře svého oboru - samostatně a kriticky zpracovává získané informace
Souhrnné opakování a přehled jazykového učiva Opakování pravopisných zásad	2	Žák - uplatňuje v písemném projevu znalosti ortografické, syntaktické a tvaroslovné - má přehled o jazykovém systému ČJ - využívá jazykové příručky při problémech

Literatura a literární výchova

Obecné cíle a charakteristika vzdělání:

Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka a vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života včetně prožívání a vnímání estetického. Obecným cílem je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a přispívat k jejich tvorbě i ochraně, a tím formovat postoje studenta a bránit snadné manipulaci a intoleranci.

Cílem předmětu je přispět ke kultivaci studenta, utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví, vést studenta ke čtenářství, rozvíjet sociální a občanské kompetence, pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty nejen v oblasti umělecké.

K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce, estetické vzdělávání totiž prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev studentů.

Charakteristika učiva:

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP estetického vzdělávání a je v úzkém sepětí se vzdělávací oblastí RVP jazykového vzdělávání a komunikace.

Učivo je řazeno tematicky a částečně chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literární tvorbě určitého období, důraz je kladen na identifikaci hlavních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a nejznámějších osobností do širších a dlouhodobých souvislostí, na zaujímání vlastních názorů.

Těžiště učiva spočívá v práci s literárními texty, v jejich rozboru a interpretaci, poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog ve třídě.

Učivo úzce souvisí s předmětem český jazyk a sloh.

Pojetí výuky:

Důraz je kladen na práci s textem a samostatnou četbu studentů, studenti jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Protože těžiště učiva spočívá v práci studenta s literárními texty, výuka probíhá formou sociálně-komunikativního učení i skupinového vyučování, činnostně orientovaného učení

(práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem), autodidaktických metod, projektových metod, veřejných prezentací studenta a frontálního vyučování.

Je také využíváno metod výkladu, diskuse i návštěv divadelních představení či tematických besed. Žáci využívají názorné pomůcky, Pravidla českého pravopisu a Slovník spisovné češtiny, audiovizuální nahrávky, referáty a internet. Žáci se učí argumentovat, obhajovat svůj názor a podepřít ho věcnými argumenty, jsou vedeni k samostatnosti a kultuře osobního projevu. Učitel řídí práci žáků, řídí diskusi, zadává a kontroluje úkoly, zaznamenává a opravuje jejich chyby, Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku, hodinová dotace je 1 hodina týdně, tj. 33 hodin v 1. a 2. ročníku a 30 hodin ve 3. ročníku.

Hodnocení výsledků:

Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačním řádem školy. Používá se ústní a písemné zkoušení, písemné práce i práce seminární. Je zohledňován vstřícný přístup studentů a samostatné plnění zadaných úkolů. Při prezentaci výsledků práce ve třídě se uplatňuje sebehodnocení a hodnocení vzájemné, práce s textem je vyhodnocována převážně společně. K testování dochází po ukončení tematického celku – písemné testy, klasifikace referátů, verbální zkoušení, hodnocení výsledků studenta je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou aktivita ve výuce, analýza literárního textu a testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností a hodnocení seminárních prací. Ověřování znalostí probíhá ústní formou nebo samostatnými cvičeními a testy. Součástí hodnocení jsou také výsledky samostatné práce, prezentace a aktivita při vyučování. Učitel kontroluje práci žáků v hodinách a individuálně se věnuje jak žákům slabším, tak i žákům, kteří se připravují k nástavbovému studiu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence

- žáci se v mluvených i písemných projevech vyjadřují přiměřeně komunikační situaci a přiměřeně
 - k účelu jednání, srozumitelně a souvisle formulují své myšlenky a promluvy
- žáci vystupují v souladu se zásadami společenského chování, vyjadřují se ve shodě se zásadami kultury osobního projevu, vhodně se vyjadřují a reprezentují se na veřejnosti
- žáci se aktivně účastní diskusí, dokážou formulovat i obhajovat své názory a postoje, umí respektovat názory jiných lidí
- žáci dokážou věcně správně a srozumitelně zpracovávat souvislé texty s běžnými i odbornými tématy

Personální kompetence

- žáci vyhodnocují dosažené výsledky a pokrok a využívají ke svému učení zkušenosti druhých lidí a tím se učí efektivně pracovat
- žáci se učí na základě zprostředkovaných zkušeností jiných, přijímají hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagují, přijímají kritiku i radu
- žáci se dále vzdělávají, pečují o své duševní i fyzické zdraví ve shodě s literárními vzory

Sociální kompetence

- žáci pracují v kolektivu a podílejí se na realizaci společných pracovních činností, odpovědně přijímají a svědomitě plní svěřené úkoly

- žáci svým chováním a plněním úkolů přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházejí osobním konfliktům, nepodléhají předsudkům a stereotypům ve vztazích k jiným lidem

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání
- žáci mají reálnou představu o pracovních, platových a ostatních podmínkách v oboru
- žáci znají svá práva a povinnosti stejně jako znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – aby žáci byli schopni:

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému a získat informace potřebné k jeho řešení
- navrhnout způsob řešení problému, varianty řešení a umět je zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace (analýza, syntéza apod.)
- volit vhodné prostředky a způsoby pro splnění aktivit, využívat dříve nabytých zkušeností a vědomostí

Efektivně pracovat s informacemi a využívat informační technologie – aby žáci uměli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat objektivní informace z otevřených zdrojů – především z celosvětové sítě internet
- zpracovávat informace s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- prohlubovat své znalosti výpočetní techniky a dotvářet tak praktické znalosti z jiných předmětů

Průřezová témata

a) Občan v demokratické společnosti

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů – průběžně při práci s textem, referáty, zkoušení
- společnost a kultura, náboženství, historický vývoj – v rámci historického vývoje literatury
- morálka, svoboda, demokracie, odpovědnost a tolerance – průběžně v souvislosti s literární historií, při práci s textem a ve vztahu s uváděním životních osudů autorů nebo hrdinů literárních děl
- morálka, svoboda, demokracie, odpovědnost a tolerance a vhodná míra sebevědomí, sebekontroly a schopnosti morálního úsudku při jednání a diskusích
- schopnost hledat kompromisní řešení a odolávat myšlenkové manipulaci
- vytváření žebříčku materiálních a duchovních hodnot a ochrana dobrého životního prostředí

b) Člověk a životní prostředí

- životní prostředí a ekologie člověka – průběžně v literárních textech
- ochrana přírody, prostředí a krajiny – v rámci práce s literárními texty
- poznávání světa, otázky existence života a orientace v globálních problémech lidstva
- aplikace poznatků z učiva a přijímání spoluodpovědnosti za vlastní rozhodování v praktických činnostech i v osobním životě

c) Informační a komunikační technologie

- práce s internetem – příprava referátů a seminárních prací a doplnění učiva literatury
- práce s osobním počítačem – grafická úprava textů k referátům a příprava na testy

- efektivní práce s prostředky informačních a komunikačních technologií nejen v průběhu vzdělávání, ale i při výkonu povolání a v běžném životě

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	33	
Úvod do studia literatury Jak si lidé vykládali svět – řecká mytologie	4	Žák - vysvětlí pojem literatura a dokáže ji rozčlenit - zařadí typická díla do příslušného období - vystihne charakteristické znaky antických mýtů - zhodnotí význam díla představitelů antické literatury pro další vývoj literatury - zhodnotí význam díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Bible a její význam, biblické příběhy Lidské vztahy v literatuře – přátelství a kamarádství	3	Žák - vyjmenuje základní části Bible a popíše obsah některých částí - posoudí význam Bible pro další generace - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - zařadí typická díla do příslušného období - zhodnotí význam díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Milenecké dvojice v literatuře, láska k ženě a k matce Člověk a země v literatuře – cestopisy, tradice jiných zemí	3	Žák - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - zařadí typická díla do příslušného období
Historické události v literatuře Práce jako zdroj štěstí a dobrodružství	3	Žák - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Čtenářské besedy – práce s doporučenou literaturou	3	Žák - zařadí typická díla do příslušného období - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Vědecké objevy a vynálezy v literatuře	3	Žák - zařadí typická díla do příslušného období

		- vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Informační výchova - knihovny, kulturní čtení, hodnověrnost informací a jejich ověřování	3	Žák - vyjmenuje zdroje informací v dnešním světě - posoudí důvěryhodnost informačních zdrojů - kriticky pracuje s internetem a dalšími médii
Napětí v literatuře – dobrodružná tematika v naší i světové literatuře	4	Žák - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Systematizace literárního vzdělávání a výchovy, literární teorie – úvod do problematiky	4	Žák - žák zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii - rozezná žánrový charakter textu, žánr, tematiku, kompozici a jazyk - rozezná umělecký text od neuměleckého, zvukové prostředky - analyzuje výstavbu textu, identifikuje v textu námět, téma a motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - klasifikuje literární díla podle druhů a žánrů
Souhrnné opakování znalostí o spisovatelích, jejich díle a literární teorie	3	Žák - žák ovládá a dovede používat základní literárněvědní terminologii - rozezná charakter textu, žánry, tematiku, kompozici a jazyk - rozezná umělecký text od neuměleckého, zvukové prostředky - analyzuje výstavbu textu, identifikuje v textu námět, téma a motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - klasifikuje literární díla podle druhů a žánrů
Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
2. ročník	33	
Opakování znalostí České a regionální báje a pověsti a báje a pověsti ostatních národů	3	Žák - pozná základní útvary lidové tvorby - chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace

Bajky a jejich role v historii literatury - ukázky Lidské vztahy v literatuře – konfliktní vztahy, falešné hrdinství, intolerance, xenofobie, rasismus	4	Žák - definuje žánr bajky - napíše krátkou bajku s ponaučením podle vzoru - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Mezigenerační a sociální konfliktní vztahy v české a světové literatuře	4	Žák - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozezná umělecký text od neuměleckého - zařadí typická díla do příslušného období - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Láska k rodné zemi v literatuře Pohledy do historie v literatuře	3	Žák - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - rozezná umělecký text od neuměleckého - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Díla o životě historických osobností a jejich autoři 1. světová válka v naší a světové literatuře	4	Žák - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Odborná literatura – specifické učivo se zaměřením na obor Memoárová literatura – ukázky	3	Žák - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - zařadí typická díla do příslušného období
Napětí v literatuře – science-fiction a fantasy, detektivky Hlavní vývojové etapy světové literatury	3	Žák - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou

		- zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - dokáže chronologicky srovnat nejvýznamnější etapy ve vývoji světové literatury
Starší světová literatura do konce 18. století	3	Žák - zhodnotí význam díla pro daný směr v Evropě a v českých zemích - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - zařadí typická díla do příslušného období
Světová literatura 19. a 20. století Systematizace literárního vzdělávání a výchovy	3	Žák - zhodnotí význam díla pro daný směr v Evropě - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - zařadí typická díla do příslušného období
Opakování literárního učiva, literární teorie Čtenářské besedy a referáty	3	Žák - charakterizuje základní literární druhy a rozčlení je - zařadí typická díla do příslušného období - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - vytvoří referát o konkrétním spisovateli a jeho díle - diskutuje o autorovi a díle, které zná v literární nebo filmové podobě
Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
3. ročník	30	
Úvod do studia ročníku, opakování znalostí Ústní lidová slovesnost s přihlédnutím k regionu	2	Žák - pozná základní útvary lidové tvorby - chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společenství - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Výklad světa jako stále otevřená otázka Lidské vztahy v literatuře a jejich zjednodušení v literatuře bulvární	3	Žák - rozlišuje náboženský a vědecký pohled svět - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozezná umělecký text od neuměleckého - zařadí typická díla do příslušného období - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou

Životní prostředí a zdraví člověka, vztah ke zvířatům Přírodní lyrika v ukázkách – rozbor básní	4	Žák - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - vyjádří vlastní prožitky z daných děl - zařadí typická díla do příslušného období
O národním povědomí v literatuře Hlavní vývojové etapy české literatury	3	Žák - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - zařadí typická díla do příslušného období - dokáže chronologicky srovnat nejvýznamnější etapy ve vývoji české literatury
Starší česká literatura do konce 18. století	3	Žák - se orientuje ve vývoji české literatury a prokáže základní přehled o vývojovém kontextu - rozliší autora, vypravěče, postavy a rozezná typy promluv - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - vyjádří vlastní prožitky z daných děl - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Česká literatura 19. století	3	Žák - orientuje se ve vývoji české literatury - rozliší autora, vypravěče, postavy a typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - vyjádří vlastní prožitky z daných děl - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace
Česká literatura 20. a 21. století	3	Žák - rozliší autora, vypravěče, postavy a typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů

		- rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjádří vlastní prožitky z daných děl - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj
Četba a rozbor vybraných ukázek české literatury Memoárová literatura – autoři a díla	3	Žák - nalezne v textu potřebné informace - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjádří vlastní prožitky z daných děl
Česká humoristická literatura – rozbor ukázek Písňové texty – hudební divadla a písničkáři	3	Žák - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - nalezne v textu potřebné informace - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - vyjádří vlastní prožitky z daných děl
Horor, thriller a násilí v literatuře Opakování literárního učiva, literární teorie	3	Žák - vyjmenuje nejznámější autory a díla s touto tematikou a rozliší jejich kvalitu a úroveň - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjádří vlastní prožitky z daných děl - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - uvědomuje se význam literatury jako součást národní i světové kultury

Název předmětu:	PRVNÍ CIZÍ JAZYK - Jazyk anglický			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	2	2	2	6

Charakteristika vzdělávání:

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 porozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Osvojuje si kompetence vedoucí ke schopnosti pracovat s informačními zdroji. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí.

Charakteristika učiva:

Jazykové vzdělání je rozvrženo do všech tří ročníků. Součástí předmětu je i odborná komunikace v jazyce. Učivo každého ročníku je složeno ze slovní zásoby, gramatiky, komunikačních situací, zvládnutí fonetiky a reálií. Nedílnou součástí je odborná část.

Pojetí výuky:

Všechny prostředky vedou k tomu, aby žák dosáhl úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Tomuto cíli jsou podřízeny veškeré aktivity a metody výuky. Výuka je orientována prakticky se zaměřením na řečové dovednosti a zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Pro rozvoj komunikativních kompetencí se používá pravidelné zařazování párových a skupinových aktivit do výuky. Upevňuje se týmová spolupráce žáků. Gramatické učivo je prezentováno jasně, strukturovaně s použitím názorných příkladů. Pravidelně se procvičuje slovní zásoba a gramatika na konkrétních příkladech běžných situací. Každá lekce je vedena podle schématu: výklad – společné procvičení – samostatné procvičení s oporou – samostatné procvičení bez opory – rozšíření – testování a sebehodnocení. Proto jsou metody výuky přizpůsobeny úrovni žáka. Témata jsou vybírána z každodenního reálného života, blízká aktivitám mladých lidí. Je nechán prostor žákovi pro jeho individuální projev a pro jeho autonomii. Součástí výuky jsou i jazykové exkurze a jazykové soutěže, kde žáci mají velkou možnost sebehodnocení. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem. Důležitým prvkem je i sebehodnocení. Jazyk je založen především na ústním projevu. Dále se pak využívá písemné opakování po probrání daného celku. Pro hodnocení v předmětu je důležitá i samostatná práce

a prezentace projektů. Při celkovém hodnocení je brán v úvahu i aktivní a samostatný přístup ve výuce.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Pro jednotlivé ročníky jsou rozpracovány tematické okruhy s jednotlivými náměty.

1. ročník: Každodenní situace běžného života

tematické okruhy:

- představování, nabídka pomoci
- země a národnosti
- rodina a přátelé
- rodné město nebo vesnice
- záliby a zaměstnání
- zdvořilé omluvy, doporučení, rady

Náměty: Prázdniny s rodinou, Sport a škola, Rychlé stravování, Evropa a Evropané

2. ročník: Člověk a cestování, Životní prostředí, Současný životní styl mladých lidí

tematické okruhy:

- cestování a zábava
- životní styl mladých lidí
- trendy oblékání
- stravovací návyky současných teenagerů

Náměty: Místo, které bych chtěl/a navštívit, Nejlépe/nejhůře oblékaná celebrita, Nejlepší kuchyně světa

3. ročník: Počasí a klimatické změny, problémy dnešního života

tematické okruhy:

- počasí
- telefonní hovory
- společenské skupiny, kultura
- každodenní činnosti
- drogy, alkohol, šikana

NÁMĚTY: NEJLÉPE STRÁVENÝ DEN, IMIGRANTI VE SVĚTĚ, PRACOVNÍ PŘÍLEŽITOST, PŘÍRODA

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek - učivo	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	66	
Slovní zásoba - abeceda, čísla, datum, země, národnosti, povolání, barvy, domov, části domu, osobní majetek, data, narozeniny,		POSLECH Žák - pojmenuje čísla, data, podá základní osobní informace, osobní informací o rodině, popisu cesty

hudba, oblíbené a neoblíbené činnosti, sport, volný čas, denní režim, domácí práce, životní styl, každodenní činnosti, škola, předměty ve škole, jídlo a pití, restaurace, místo a datum narození		- porozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma hudba, volný čas, film, denní režim, životní styl, sport, školní rozvrh, stravovací návyky, restaurace, domácí pravidla - prakticky aplikuje hlavní téma - popis zaměstnání
Fonetika - koncové –teen a –ty v číslovkách - výslovnost „th“ - rozdíl mezi psaným a vyslovovaným - výslovnost „do“ - koncové „s“, „es“ - výslovnost can, can't - intonace otázky		Čtení Žák - orientuje se v krátkém novinovém článku informujícím o každodenní činnosti a popíše důležité informace - vysvětlí text osobního dopisu, obsah krátké zprávy na pohlednici, krátké vyprávění a dokáže poznatky reprodukovat - prokáže znalost obsahu krátkého textu na každodenní téma: činnost o víkendu, životní styl, sport a škola
Gramatika - zájmena osobní a přivlastňovací - člen určitý a neurčitý - ukazovací zájmena - jednotné a množné číslo podstatných jmen - předložky místa - sloveso být a mít v přítomném čase - přivlastňovací pád - sloveso rád+činnost - sloveso hrát, dělat, jít+činnost - tázací zájmena jaký, který - přítomný čas prostý - přítomný čas průběhový - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - vazba there is, there are - vyjádření rád bych - vyjádření návrhu - modální sloveso moci, smět - předložky časové		Ústní projev Žák - určí čas pomocí hodin a názvu měsíce - používá správně čísla při vyjádření data a věku - zeptá se na čas - zeptá se a odpoví na osobní majetek, rodinu, přátele, na množství - sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o prožití volného času, jak sportuje - řekne, co má a nemá rád z oblasti hudby, volného času, filmu - řekne, co se mu líbí a nelíbí - popíše sebe, svoji rodinu a jiné osoby - zeptá se a odpoví na množství jídla a pití - požádá o věc, reaguje na žádost, na pozvání - objedná si jídlo a pití - omluví se a přijme omluvu - diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít - domluví si schůzku

Komunikační situace - osobní charakteristika - popis třídy - krátké články - popis obrázků - interview s rodinou, dopis rodině - návštěva kina, vyprávění o oblíbeném filmu - sport, oblíbené sporty, článek o škole - popis osoby - žádosti a nabídky, návrhy - organizování víkendu - rozhovor o domácích činnostech		Písemný projev ŽÁK - vyplní dotazník s osobními údaji - napíše o sobě několik vět - stručně popíše sebe a svoji rodinu, svůj typický den ve škole v e-mailovém dopise - požádá o radu - používá souvětí - napíše o podobě svého každodenního života z oblasti školy, volného času, filmu a sportu, života v rodině
Reálie - život ve Velké Británii - filmy - sport ve škole - britské stravování - jídlo a zdraví - vliv americké kultury		
2. ročník	66	
Slovní zásoba - osobní informace, města, film, hudba, škola, části těla, cestování, prázdniny, orientace ve městě, obchody, oblečení, móda, jídlo a pití		Poslech Žák - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu - orientuje se v cenách zboží a pokynech na obalu - objasní základní informace v nahrané telefonické zprávě - použije hlavní informace na téma móda, plány na víkend, orientace ve městě
Fonetika - koncové „ed“ - výslovnost - tiché „r“ - přízvuk slova - přízvuk otázky		Čtení Žák - najde hlavní informace v textu na téma aktivit ve volném čase - určí obsah krátkého vyprávění o každodenních problémech - rozliší a reprodukuje informace v novinovém článku na téma nakupování, móda a další témata - dokáže převyprávět krátký dopis
Gramatika - přítomný čas prostý a budoucnost, minulý čas prostý - otázka na podmět, na předmět, s předložkou - neurčitá zájmena		Ústní projev Žák - domluví se o cenách, provede jednoduchý nákup - popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu - domluví se při cestování vlakem, získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku

- časové spojky - přivlastňovací pád, zájmeno „čí“ - rozkazovací způsob jednotného a množného čísla - vyjádření budoucnosti vazbou „going to“ - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - přídavná jména		- zeptá se a podá informace při hledání cesty - diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít, domluví si setkání - popíše sebe sama, kde žije - popíše oblečení
Komunikační situace - prázdninové aktivity - víkend mimo domov - návštěva kina - popis školního dne - popis obrázku - orientace ve městě - popisování nehod - vyprávění zážitku z cestování - charakteristika - plány do budoucnosti		Písemný projev Žák - napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin - vhodně aplikuje slovní zásobu při popisu události - používá běžné gramatické prostředky v e-mailu - napíše o školním dnu - popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu - popíše své stravovací návyky
Reálie - popis historicky významných částí Londýna, cestování po Velké Británii - nakupování ve Velké Británii - vzdělávání v Austrálii		
Odbornost - Potravinářství - ovoce, zelenina, předkrmy, saláty, polévky - těsta, pekařské výrobky - suroviny a technologické postupy - maso, drůbež, ryby, mořské plody, přílohy - sladké pokrmy, moučníky, sýry, omáčky - nápoje, víno, koktejly - prostírání tabule, inventář		Žák - zformuluje názvy do jídelního lístku - popíše úpravu jednotlivých druhů pekařských výrobků, vyjmenuje přílohy, doporučí pokrm - zvládne terminologii při popisování restaurace a pekárenského provozu - rozdělí nápoje do základních skupin, doporučí je k jednotlivým pokrmům - vyjmenuje inventář a popíše založení - dokáže vhodně reagovat na žádosti hostů - zvládne přijmout objednávku - dokáže ubytovat hosta a popsat jednotlivá střediska pekárenského provozu a odbytu
3. ročník	60	
Slovní zásoba - na poště, počasí, zeměpisné názvy, každodenní činnosti, zkušenosti, zážitky, popis země, vzkazy, zvířata, večírek, nábytek, budoucnost, životní prostředí a jeho ochrana, školy, počítače,		Poslech Žák - chápe obsah přiměřených souvislých projevů a krátkých rozhovorů rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem - sleduje s porozuměním obsah konverzace na známé téma

zajímavá místa, turistické atrakce, život výjimečných lidí, poštovní služby		
Fonetika - důraz ve větách - výslovnost /u:/ a /ju:/ - výslovnost /A/ a /eu/ - správné tvary, won't, want, have, have to, for - přízvuk slov		Čtení Žák - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - orientuje se v krátkém vyprávění o životě lidí - objasní nejdůležitější informace z letáku, krátké články na aktuální témata - čte s porozuměním články v časopise - orientuje se v textu - v textu nalezne důležité informace
Gramatika - sloveso „have to“ - trpné přičestí - stupňování přídavných jmen - rozkaz pro 1. osobu množného čísla - předpřítomný čas - použití minulého času ve spojení s „ago“ - trpný rod - tvoření otázek s „who“		Ústní projev Žák - odpoví na žádost - popíše své osobní zážitky - účastní se neformální diskuse na probíraná témata - popíše odlišná místa - hovoří o svých osobních zkušenostech
Komunikační situace - popis sledu událostí - popis obrázku - popis počasí - pozvání na večírek - společenská konverzace - diskuse - představy o budoucnosti - turistické letáčky, vyprávění o turistických zajímavostech - životopis		Písemný projev Žák - napíše o aspektech každodenního života - napíše souvislý text na různá témata - napíše krátké zprávy - vyjádří svůj názor
Reálie - oslavy v anglicky mluvících zemích - počasí v Británii		
Odbornost – pekárenské a pekařské výrobky, zaměstnanci - pečivo, těsta - slané a sladké pečivo - inventář, suroviny a technická zařízení pekáren a pekárenských provozů - doplňkové služby,		Žák - popíše základní charakteristiku pokrmů - doporučuje pokrmy a vystavuje účet - odpovídá na dotazy zákazníků, vyřizuje objednávky, podává informace o pekařském podniku a provozu a jeho okolí - vyjmenuje vybavení potravinářského provozu, charakterizuje náplň práce pekárenských zaměstnanců, vyjmenuje základní a doplňkové služby

Název předmětu:	PRVNÍ CIZÍ JAZYK - Jazyk německý			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	2	2	2	6

Charakteristika vzdělávání:

Předmět rozvíjí komunikativní kompetence žáka s ohledem na jeho budoucí profesi. Hlavní důraz je kladen na uplatnění principů Evropského jazykového portfolia. Žák si osvojuje během studia jazykové kompetence, které vedou k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života.

Charakteristika učiva:

Předmět je vyučován ve všech třech ročnících. Součástí předmětu je odborná komunikace v jazyce. Učivo každého ročníku se skládá ze slovní zásoby, gramatiky, komunikačních situací, zvládnutí fonetiky, reálií a odborné části.

Pojetí výuky:

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce německého jazyka je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat jejich sebedůvěru. Výuka je orientována prakticky, často je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Slovní zásobu je nutné přizpůsobovat potřebám odborného výcviku.

Hodnocení výsledků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

V předmětu jsou žáci vedeni k samostatnosti, např. vyhledáváním informací na internetu. Použitím vhodných učebnic a výběrem vhodného textu je žák veden k chápání sama sebe a okolního světa. Žáci tak poznávají jiné kultury, vnímají je a tolerují. To vše umocňuje výběr témat z osobního života, volby povolání, profesní činnosti.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek – učivo	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	66	
1. Řečové dovednosti - poslech s porozuměním - ústní, písemné vyjadřování - čtení textu práce s textem, překlad		Žák - provádí a dodržuje německé pokyny učitele (jednoduchý mluvený projev učitele) - orientuje se v krátkých projevech rodilých mluvčích - pravopisně správně napíše jednoduché věty i podle pomalého diktátu - čte s porozuměním texty obsahující známou slovní zásobu - text přeloží, využívá slovníku v učebnici - čte nebo opakuje se správnou výslovností a intonací krátký text - napíše sám krátký text v rámci probrané slovní zásoby
2. Jazykové prostředky - výslovnost - slovní zásoba - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika: slovesa sein, haben, werden, wissen, tvary möchten, rozkazovací způsob - podstatná jména - rod a pád, přídavná jména, zájmena osobní, přivlastňovací, wer, was, svůj, základní číslovky a početní úkony - člen, jeho vynechávání - věta – vyjádření podmětu a pořádek slov - zápor - složeniny - podmět „es“ - postavení infinitivu ve VH - tvarosloví – složená slova, odvozená slova na -in - zpodstatnělý infinitiv, předpona un-		Žák - osvojí si správnou výslovnost hlásek a slov, přídechy, rytmus, intonaci, přízvuk - rozšiřuje svou aktivní i pasivní slovní zásobu - používá odborné výrazy, slovní spojení a fráze - upevní si pravopisné jevy a aplikuje je v praxi - používá slovní zásobu, frazeologii i gramatiku v rámci probraných témat a komunikačních situací
2. ročník	66	
1. Řečové dovednosti - receptivní – poslech s porozuměním - produktivní – ústní a písemné vyjadřování		Žák - rozumí německým pokynům učitele, složitějšímu mluvenému projevu učitele - rozumí krátkým projevům rodilých mluvčích - delší projevy vnímá s textovou podporou

- textové – čtení textu, práce s textem, překlad		pravopisně správně napíše delší věty i podle pomalého diktátu - čte s porozuměním texty se známou slovní zásobou i několika neznámými slovy - text přeloží, využívá slovníku v učebnici, překladového a počítačového slovníku - čte nebo opakuje se správnou výslovností a intonací delší text - napíše sám krátký text v rámci probrané gramatiky a rozsahu slovní zásoby - písemně obměňuje probrané texty, zjednoduší je, vytvoří osnovu, výpisky
2. Jazykové prostředky - výslovnost - slovní zásoba - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika: slovesa – rozkazovací způsob, vyjádření rád bych, chtěl bych, odlučitelné a neodlučitelné předpony, způsobové sloveso dürfen, časování a použití slovesa werden, minulé časy, perfektum pravidelných sloves, preteritum slove sein, haben, zvrtná slovesa, způsobová slovesa können, müssen, sollen podstatná jména – 2., 3., 4. pád, slabé skloňování maskulin, skloňování vlastních jmen zájmena – 3. a 4. pád ukazovacích, tázacích, neurčitých a záporných zájmen předložky – se 3. pádem, se 4. pádem, se 3. a 4. pádem věta - pořádek slov po spojce „deshalb“, neurčitý podmět „man“		Žák - aplikuje správnou výslovnost hlásek a slov, přídechy, rytmus, intonaci a přízvuk - rozšiřuje svou aktivní a pasivní slovní zásobu, aktivně si osvojuje nové a odborné výrazy, slovní spojení, obraty a fráze - upevní si pravopisné jevy a aplikuje je v praxi - používá slovní zásobu, frazeologii i gramatiku v rámci probraných témat a komunikačních situací - zápor „už ne“, „doch“, záporná věta, vazba „es gibt“
3. Tematické okruhy - jídlo a pití, jídelní a nápojové lístky - dárky, nakupování, obchodní dům - ovoce, zelenina... - roční období, měsíce - návštěva, bydlení, hledání bytu		Žák - v rámci tematických okruhů a komunikačních situací souvisle hovoří v jednotlivých větách - má dostatečně rozvinutou slovní zásobu k rozhovorům v daných tématech - vede jednoduchý dialog v daných situacích

- vybavení bytu, kuchyně, spotřebiče - lidské tělo, návštěva lékaře - tradiční sváteční jídla		
4. Poznatky o německy mluvících zemích - tradiční německá jídla - nákupy, druhy obchodů, služby - bydlení v Německu, inzeráty - u lékaře - německé noviny a časopisy		Žák - aplikuje základní poznatky o společenském kulturním životě německy mluvících zemí - rozlišuje německá tradiční jídla, pojmenuje obchody, vede rozhovor s prodávčem, přečte i napíše inzerát, vyjádří potíže u lékaře, popíše průběh nemoci a léčení
3. ročník	60	
1. Tematické okruhy řečové dovednosti - receptivní – poslech s porozuměním - produktivní – ústní a písemné vyjadřování- textové – čtení textu, práce s textem, překlad		Žák - provádí německé pokyny učitele, rozumí složitějšímu mluvenému projevu učitele - orientuje se v delších projevech rodilých mluvčích, delší projevy vnímá s textovou podporou - pravopisně správně píše delší věty i podle diktátu - čte s porozuměním texty se známou slovní zásobou, vyhledává důležité informace - čte a překládá odborné texty, i s neznámými slovy a slovními spojeními - text přeloží, využívá slovníku v učebnici, překladového a počítačového slovníku - čte, opakuje se správnou výslovností a intonací delší text - napíše sám kratší text v rámci probrané gramatiky a rozsahu slovní zásoby
1. Jazykové prostředky - výslovnost - slovní zásoba - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika: slovesa – zvrtná slovesa se 3. pádem, perfektum smíšených sloves, slovesné vazby, způsobová slovesa wollen, mögen, préteritum způsobových sloves + wissen, préteritum slabých, silných a smíšených sloves, perfektum silných sloves podstatná jména – 2. pád podstatných jmen		Žák - ovládá a aplikuje správnou výslovnost hlásek i slov, přídechy, rytmus, intonaci a přízvuk - rozšiřuje svou aktivní i pasivní slovní zásobu, aktivně si osvojuje nové odborné výrazy, slovní spojení, obraty a fráze - upevní si pravopisné jevy a aplikuje je v praxi - používá slovní zásobu, frazeologii i gramatiku v rámci probraných témat a komunikačních situací

přídavná jména – skloňování v přívlastku po členu neurčitým, určitým, bez členu zájmena – 2. pád zájmen, zájmena einer, keiner, meiner, was für ein číslovky – řadové, výrazy vyj. hmotnost, míru, váhu věta – VV se spojky dass, weil, ob slovosled ve VV, ve VH		
2. Tematické okruhy - sport - volný čas - barvy, oblečení, móda - orientace ve městě - obchody, elektrospotřebiče - dovolená a cestování - svátky, tradice - cukrovinky, pečení, pokrmy v souvislosti s Vánocemi		Žák - domluví se v běžných situacích - vyjadřuje se ústně i písemně k vybraným tématům - pohotově a vhodně řeší běžné situace týkající se pracovní činnosti - hovoří souvisle a srozumitelně, využívá osvojenou slovní zásobu, slovní spojení a odborné výrazy - aplikuje probranou gramatiku - komunikuje aktivně
3. Poznatky o německy mluvících zemích - německé školství a vzdělávací systém - Rakousko jako cíl turistů rakouská němčina - významná města – Vídeň, Salzburg - rakouská tradiční kuchyně - souvislosti rakouského a českého kulinářství		Žák - získá další poznatky všeobecného i odborného charakteru, další informace o německy mluvících zemích - získané informace o školství, turistice i stravovacích zvycích vnímá v kontextu dříve získaných informací, srovnává je s našimi tradicemi a zvyky

Název předmětu:	DRUHÝ CIZÍ JAZYK - Jazyk anglický			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	0	2	2	4

Charakteristika vzdělávání:

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. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí.

Charakteristika učiva:

Jazykové vzdělání druhého cizího jazyka je rozvrženo do druhého a třetího ročníku. Součástí předmětu jsou i základy odborné komunikace v jazyce. Učivo každého ročníku je složeno ze slovní zásoby, gramatiky, komunikačních situací, zvládnutí fonetiky a reálií. Nedílnou součástí je odborná část.

Pojetí výuky:

Všechny prostředky vedou k tomu, aby žák dosáhl úrovně A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Tomuto cíli jsou podřízeny veškeré aktivity a metody výuky. Výuka je orientována prakticky se zaměřením na řečové dovednosti a zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Pro rozvoj komunikativních kompetencí se používá pravidelné zařazování párových a skupinových aktivit do výuky. Upevňuje se týmová spolupráce žáků. Gramatické učivo je prezentováno jasně, strukturovaně s použitím názorných příkladů. Pravidelně se procvičuje slovní zásoba a gramatika na konkrétních příkladech běžných situací. Každá lekce je vedena podle schématu: výklad – společné procvičení – samostatné procvičení s oporou – samostatné procvičení bez opory – rozšíření – testování a sebehodnocení. Proto jsou metody výuky přizpůsobeny úrovni žáka. Témata jsou vybírána z každodenního reálného života, blízká aktivitám mladých lidí. Je nechán prostor žákovi, pro jeho individuální projev a pro jeho autonomii. Součástí výuky jsou i jazykové exkurze a jazykové soutěže, kde žáci mají velkou možnost sebehodnocení. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem. Důležitým prvkem je i sebehodnocení. Jazyk je založen především na ústním projevu. Dále se pak využívá písemné opakování po probrání daného celku. Pro hodnocení v předmětu je důležitá i samostatná práce

a prezentace projektů. Při celkovém hodnocení je brán v úvahu i aktivní a samostatný přístup ve výuce.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Pro jednotlivé ročníky jsou rozpracovány tematické okruhy s jednotlivými náměty.

2. ročník: Každodenní situace běžného života

tematické okruhy:

- představování
- země a národnosti
- rodina a přátelé
- rodné město nebo vesnice
- záliby a zaměstnání
- zdvořilé omluvy

Náměty: Prázdniny s rodinou, Sport a škola, Rychlé stravování, Evropa a Evropané

3. ročník: Lidé a cestování, Životní prostředí, Životní styl mladých lidí

tematické okruhy:

- cestování a zábava
- dopravní prostředky
- životní styl mladých lidí
- trendy oblékání
- stravovací návyky současných teenagerů

Náměty: Místo, které bych chtěl/a navštívit, Dopravní prostředek budoucnosti, Nejlepší kuchyně světa

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek - učivo	Výsledky vzdělávání a kompetence
2. ročník	
Slovní zásoba - abeceda, čísla, datum, země, národnosti, barvy, domov, části domu, osobní majetek, data, narozeniny, denní režim, domácí práce, každodenní činnosti, škola, předměty ve škole, jídlo a pití, restaurace, místo a datum narození	POSLECH Žák - ovládá čísla, data, základní osobní informace, osobní informace o rodině - prokáže porozumění hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma volný čas, denní režim, životní styl, stravovací návyky, restaurace, domácí pravidla - orientuje se v hlavním tématu - popis denních činností
Fonetika - koncové –teen a –ty v číslovkách - výslovnost „th“ - rozdíl mezi psaným a vyslovovaným	Čtení Žák - vysvětlí text osobního dopisu, obsah krátké zprávy na pohlednici, krátké vyprávění a dokáže poznatky reprodukovat

- výslovnost „do“ - koncové „s“, „es“ - intonace otázky	- orientuje se v obsahu krátkého textu na každodenní téma: činnost o víkendu, životní styl, sport a škola
Gramatika - zájmena osobní a přivlastňovací - člen určitý a neurčitý - ukazovací zájmena - jednotné a množné číslo podstatných jmen - předložky místa - sloveso být a mít v přítomném čase - sloveso rád+činnost - tázací zájmena jaký, který - přítomný čas prostý - otázky „wh-„	Ústní projev Žák - určí čas pomocí hodin a názvu měsíce - používá správně čísla při vyjádření data a věku - zeptá se na čas - zeptá se a odpoví na: osobní majetek, rodinu, přátele, na množství - sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o prožití volného času, jak sportuje - řekne, co se mu líbí a nelíbí - popíše sebe, svoji rodinu a jiné osoby - zeptá se a odpoví na množství jídla a pití - požádá o věc, reaguje na žádost, na pozvání - objedná si jídlo a pití - omluví se a přijme omluvu
Komunikační situace - osobní charakteristika - popis třídy - krátké články - popis obrázků - interview s rodinou, dopis rodině - popis osoby - rozhovor o domácích činnostech	Písemný projev ŽÁK - vyplní dotazník s osobními údaji - napíše o sobě několik vět - stručně popíše sebe a svoji rodinu, svůj typický den - napíše o podobě svého každodenního života z oblasti školy, volného času, života v rodině
3. ročník	
Slovní zásoba - osobní informace, zaměstnání, barvy, části těla, města, části a vybavení bytu, doprava, škola, cestování, prázdniny, orientace ve městě, obchody, oblečení, móda, sport, jídlo a pití.	Poslech Žák - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu - dokáže se jednoduchým způsobem domluvit za předpokladu, že druhá osoba mluví pomalu a zřetelně a je připravena pomoci - orientuje se v cenách zboží a pokynech na obalu - aplikuje hlavní informace na téma oblékání, plány na víkend, orientace ve městě
Fonetika - koncové „ed“ - výslovnost krátkých záporných tvarů - tiché „r“ - přízvuk slova - přízvuk otázky - výslovnost „can“ a „can´t“	Čtení Žák - vysvětlí známé výrazy z každodenního života - orientuje se v krátkém vyprávění o každodenních problémech - rozliší a reprodukuje informace v novinovém článku na téma nakupování, móda a další témata - dokáže převyprávět krátký dopis
Gramatika - přítomný čas prostý - sloveso „have“	Ústní projev Žák

- přítomný čas průběhový - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - vazba „there is, there are“ - vyjádření rád bych - předložky časové - neurčitá zájmena - časové spojky - minulý čas prostý	- představí sebe a ostatní a klade jiné osobě otázky například o tom, kde žije, o lidech, které zná, a o věcech, které má, a sám na podobné otázky dokáže také odpovídat - popíše oblečení
Komunikační situace - prázdninové aktivity - víkend mimo domov - popis školního dne - popis obrázku - vyprávění zážitku z cestování - charakteristika přátel	Písemný projev Žák - napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin - vhodně aplikuje slovní zásobu při popisu událostí - používá běžné gramatické prostředky - napíše o školním dnu - popíše své stravovací návyky
Odbornost – Potravinářství a gastronomie - ovoce, zelenina, saláty, polévky - maso, drůbež, ryby, mořské plody, přílohy - sladké a slané pokrmy, moučníky, sýry - nápoje, víno, koktejly - prostírání tabule, inventář - pekařské výrobky a těsta	Žák - zformuluje názvy základních výrobků a pokrmů - popíše přípravu jednotlivých druhů těst, pekařských výrobků, vyjmenuje suroviny - zvládne terminologii při popisování pekařské provozovny, restaurace a kuchyně - rozdělí nápoje do základních skupin - vyjmenuje inventář a popíše založení - dokáže vhodně reagovat na žádosti hostů - zvládne přijmout objednávku - dokáže ubytovat hosta a popsat jednotlivá střediska pekařství a pekářenského provozu

Název předmětu:	DRUHÝ CIZÍ JAZYK - Jazyk německý			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	0	2	2	4

Charakteristika vzdělávání:

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. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí.

Charakteristika učiva:

Jazykové vzdělání druhého cizího jazyka je rozvrženo do druhého a třetího ročníku. Součástí předmětu jsou i základy odborné komunikace v jazyce. Učivo každého ročníku je složeno ze slovní zásoby, gramatiky, komunikačních situací, zvládnutí fonetiky a reálií. Nedílnou součástí je odborná část.

Pojetí výuky:

Všechny prostředky vedou k tomu, aby žák dosáhl úrovně A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Tomuto cíli jsou podřízeny veškeré aktivity a metody výuky. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Pro rozvoj komunikativních kompetencí se používá pravidelné zařazování párových a skupinových aktivit do výuky. Upevňuje se týmová spolupráce žáků. Gramatické učivo je prezentováno jasně, strukturovaně s použitím názorných příkladů. Pravidelně se procvičuje slovní zásoba a gramatika na konkrétních příkladech běžných situací. Každá lekce je vedena podle schématu: výklad – společné procvičení – samostatné procvičení s oporou – samostatné procvičení bez opory – rozšíření – testování a sebehodnocení. Proto jsou metody výuky přizpůsobeny úrovni žáka. Témata jsou vybírána z každodenního reálného života, blízká aktivitám mladých lidí. Je nechán prostor žákovi pro jeho individuální projev a pro jeho autonomii. Součástí výuky jsou i jazykové exkurze a jazykové soutěže, kde žáci mají velkou možnost sebehodnocení. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem. Důležitým prvkem je i sebehodnocení. Jazyk je založen především na ústním projevu. Dále se pak využívá písemné opakování po probrání daného celku. Pro hodnocení v předmětu je důležitá i samostatná práce a prezentace projektů. Při celkovém hodnocení je brán v úvahu i aktivní a samostatný přístup ve výuce.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

2. ročník	
1. Řečové dovednosti - poslech s porozuměním - ústní, písemné vyjadřování - čtení textu práce s textem, překlad	Žák - provádí a dodržuje německé pokyny učitele (jednoduchý mluvený projev učitele) - orientuje se v krátkých projevech rodilých mluvčích - pravopisně správně napíše jednoduché věty i podle pomalého diktátu - čte s porozuměním texty obsahující známou slovní zásobu - text přeloží, využívá slovníku v učebnici - čte nebo opakuje se správnou výslovností a intonací krátký text - napíše sám krátký text v rámci probrané SZ
2. Jazykové prostředky - výslovnost a slovní zásoba - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika: slovesa sein, haben, werden, wissen, tvary möchten, rozkazovací způsob - podstatná jména - rod a pád, přídavná jména, zájmena osobní, přivlastňovací, wer, was, svůj, základní číslovky a početní úkony - člen, jeho vynechávání - věta – vyjádření podmětu a pořádek slov - zápor, složeniny, podmět „es“ - postavení infinitivu ve VH - tvarosloví – složená slova, odvozená slova na -in zpodstatnělý infinitiv, předpona un-	Žák - osvojí si správnou výslovnost hlásek a slov, přídechy, rytmus, intonaci, přízvuk - rozšiřuje svou aktivní i pasivní slovní zásobu - používá odborné výrazy, slovní spojení a fráze - upevní si pravopisné jevy - používá slovní zásobu, frazeologii i gramatiku v rámci probraných témat a komunikačních situací
3. ročník	
1. Řečové dovednosti - receptivní – poslech s porozuměním - produktivní – ústní a písemné vyjadřování - textové – čtení textu, práce s textem, překlad	Žák - rozumí německým pokynům učitele, složitějšímu mluvenému projevu učitele - rozumí krátkým projevům rodilých mluvčích - delší projevy vnímá s textovou podporou - pravopisně správně napíše delší věty i podle pomalého diktátu - čte s porozuměním texty se známou slovní zásobou i několika neznámými slovy

	- text přeloží, využívá slovníku v učebnici, překladového a počítačového slovníku - čte nebo opakuje se správnou výslovností a intonací delší text - napíše sám krátký text v rámci probrané gramatiky a rozsahu slovní zásoby - písemně obměňuje texty, zjednoduší je - vytvoří osnovu, výpisky
2. Jazykové prostředky - výslovnost a slovní zásoba - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika: slovesa – rozkazovací způsob, vyjádření rád bych, chtěl bych, odlučitelné a neodlučitelné předpony, způsobové sloveso dürfen, časování a použití slovesa werden, minulé časy, perfektum pravidelných sloves, préteritum slova sein, haben, zvratná slovesa, způsobová slovesa können, müssen, sollen podstatná jména – 2., 3., 4. pád, slabé skloňování maskulin, skloňování vlastních jmen zájmena – 3. a 4. pád ukazovacích, tázacích, neurčitých a záporných zájmen předložky – se 3. pádem, se 4. pádem, se 3. a 4. pádem věta- pořádek slov po spojce „deshalb“, neurčitý podmět „man“	Žák - aplikuje správnou výslovnost hlásek a slov, přídechy, rytmus, intonaci a přízvuk - rozšiřuje svou aktivní a pasivní slovní zásobu, aktivně si osvojuje nové a odborné výrazy, slovní spojení, obraty a fráze - upevní si pravopisné jevy - používá slovní zásobu, frazeologii i gramatiku v rámci probraných témat a komunikačních situací - zápor „už ne“, „doch“, záporná věta, vazba „es gibt“
3. Tematické okruhy - jídlo a pití, jídelní a nápojové lístky - dárky, nakupování, obchodní dům - ovoce, zelenina... - roční období, měsíce - návštěva, bydlení, hledání bytu - vybavení bytu, kuchyně, spotřebiče - lidské tělo, návštěva lékaře - tradiční sváteční jídla	Žák - v rámci tematických okruhů a komunikačních situací souvisle hovoří v jednotlivých větách - má dostatečně rozvinutou slovní zásobu k rozhovorům o daných tématech - vede jednoduchý dialog v daných situacích

4. Poznatky o německy mluvících zemích - tradiční německá jídla - nákupy, druhy obchodů, služby - bydlení v Německu, inzeráty - u lékaře - německé noviny a časopisy	Žák - aplikuje základní poznatky o společenském a kulturním životě německy mluvících zemí - rozlišuje německá tradiční jídla, pojmenuje obchody, vede rozhovor s prodávacem, přečte i napíše inzerát, vyjádří potíže u lékaře, popíše průběh nemoci a léčení
---	--

Název předmětu:	OBČANSKÁ NAUKA			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	1	1	1	3

Charakteristika vzdělání:

V předmětu občanská nauka získá žák základní poznatky z oblasti vývoje světa z hlediska politického, globálně ekonomického, kulturního i filosofického. Součástí tohoto vzdělání je i základní poučení z psychologie – žák poznává sám sebe, psychické pochody, vývoj osobnosti, psychický vývoj člověka od narození do smrti. Žák se seznámí také s náboženskými teoriemi a získá i základní pohled na právo a právní vztahy. Žák si uvědomuje a pokládá základní otázky života, uvědomuje si variabilitu odpovědí, nejrůznější směřování odpovědí. Žák se má spolehnout na vlastní úvahy a úsudek, naučit se bránit manipulaci.

Charakteristika učiva:

Žák se učí v předmětu občanská nauka základní pojmy z jednotlivých oblastí výuky, učí se získávat a hodnotit informace. Snaží se věcně i formálně správně formulovat své odpovědi, domýšlet důsledky jevů, názorů, vztahů mezi jevy. Žák se snaží aplikovat teoretické poznatky v praxi. Součástí výuky je samostatná práce, formulování kratšího textu na dané téma, vyhledávání informací a dat a jejich zpracování. Žák se učí i samostatnému vystupování před posluchači, prezentuje své vědomosti a obhájí své názory.

Pojetí výuky:

Výuka předmětu probíhá hromadnou, skupinovou a individuální formou. Používají se motivační rozhovor a motivační vyprávění, motivační diskuse /metody expoziční/. Dále jsou používány slovní metody – výklad, vysvětlování, skupinový rozhovor. Zdůrazňuje se práce s textem a zpracování informací /internet/. Řízený rozhovor vede žáky k řešení problémů z praxe, k nácviku diskuse. Žák se učí argumentovat, obhajovat svůj názor, podepřít ho věcnými argumenty. Předmět občanská nauka se vyučuje v 1. až 3. ročníku, hodinová dotace je 1 hodina týdně, tj. 33 hodiny v 1. a 2. ročníku a 30 hodin ve 3. ročníku.

Hodnocení výsledků:

Žák je hodnocen podle pravidel klasifikačního řádu. Ověřování znalostí probíhá ústní formou nebo písemnými testy. Součástí hodnocení jsou také výsledky samostatné práce, prezentace, aktivita při vyučování, schopnost vést smysluplnou a věcnou diskusi na dané téma.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žák je veden k tomu, aby se z náplně předmětu občanská nauka nejen poučil v co nejširším vědomostním spektru, ale hlavně k tomu, aby svých vědomostí využil k tomu stát se odpovědným a slušným člověkem. Musí se naučit odpovědnosti za sebe, své nejbližší a v širším

kontextu i za společnost, ve které žije, aktivně přistupovat ke společenskému dění, uvědomit si, jak jej bude moci v budoucnosti ovlivňovat. Má si také uvědomit odpovědnost k demokratické společnosti a naučit se aktivně prožívat a spoluutvářet tuto společnost. Žák si musí uvědomovat nebezpečí nedemokratických projevů, rasismu, xenofobie, terorismu, korupce, kriminality. Naopak důležité pro něho je uvědomit si příslušnost k národu, zdravé vlastenectví, lidská práva a jejich dodržování. Nelze opominout ani výchovu k humanitě, solidaritě a charitě, vysvětlit, jak je důležité vážit si vlastního života i života druhých lidí a pečovat o něj. Žák se musí naučit vážit si práce druhých i své vlastní, být hrdý na obor, kterému se učí, a naučit se spolehlivosti, přesnosti a odpovědnosti v práci. S tím souvisí i majetkové vztahy, hospodářská stránka podnikání v oboru, uvědomovat si nutnost investic a jejich návratnosti. Žák se musí také naučit a uvědomit si svou odpovědnost k životu, přírodě, životnímu prostředí, k prostředí, ve kterém se sám pohybuje.

Je také důležité, aby si žák uvědomil, že svět je založen na funkci peněz, aby se s nimi naučil zacházet, využívat jich, uvědomit si, jak je vydělat a jak jich použít, aby poznal úskalí půjček a různých druhů půjček.

Žák také prohlubuje své znalosti výpočetní techniky, práce s počítačem je praktickým cvičením, které dotváří praktické znalosti z jiných předmětů.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	33	
Psychologie v systému věd	5	Žák - vysvětlí pojem psychologie jako vědy - popíše historický vývoj psychologie - pojmenuje historicky významné osobnosti psychologie
Psychologie osobnosti	5	Žák - vysvětlí pojetí osobnosti jako celku - rozpoznává sám sebe i ostatní osobnosti - pojmenuje temperameny člověka - popíše charakter osobnosti
Vývojové etapy lidského života / Ontogenetická psychologie/	5	Žák - popíše etapy lidského života s jeho charakteristickými znaky
Mezilidské vztahy - komunikace	5	Žák - popíše komunikaci jako základní prostředek partnera - ovládá nonverbální komunikaci - rozlišuje vhodné a nevhodné prvky komunikace - diskutuje ve skupině
Socializace osobnosti	5	Žák - objasní pojem socializace osobnosti - pojmenuje sociální skupiny - popíše význam rodiny ve společnosti - určí své místo ve společnosti

Sociálně patologické jevy	5	Žák - zhodnotí význam zdravého životního stylu - vyjmenuje možnosti ochrany svého duševního zdraví - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti
Ochrana člověka v mimořádných situacích	3	Žák - popíše mimořádnou situaci - pojmenuje varovné signály a stupně povodňové aktivity - vyjmenuje zásady a pravidla při evakuaci obyvatel

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
2. ročník	33	
Stát a právo	6	Žák - vymezí pojem „stát“, jeho funkce - popíše formy státu a politický režim
Demokracie	6	Žák - diskutuje o pojmu demokracie - popíše demokratický právní stát
Politický systém ČR	6	Žák - popíše politický systém ČR - prokáže znalost Ústavy ČR - diskutuje o situaci v Parlamentu ČR - vyjmenuje funkce a pravomoci prezidenta republiky
Politologie jako věda	6	Žák - používá teoretické termíny v souvislosti s politologií - pojmenuje politické ideologie - popíše politické strany - diskutuje o možnostech voleb v ČR
Evropa a mezinárodní společenství	6	Žák - popíše vývoj a působení EU - umí popsat organizaci NATO - diskutuje o činnostech mezinárodních organizací
Nebezpečí terorismu a extremismu	3	Žák - objasní příčiny a důsledky terorismu a extremismu - diskutuje o taktikách terorismu a extremismu /např. sebevražedný atentát/

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
3. ročník	30	
Světová náboženství	6	Žák - vysvětlí pojetí náboženství jako celku - popíše jednotlivá světová náboženství a jejich charakteristické znaky
Právo jako věda	6	Žák - ovládá právní vztahy - diskutuje o smyslu právní ochrany - popíše právní řád ČR
Občanské právo	6	Žák - ovládá pojetí slova občanské právo - ovládá pojetí slova dědické právo - ovládá pojetí slova vlastnické právo
Pracovní právo	6	Žák - popíše pracovní smlouvu a její náležitosti - popíše pojem zaměstnanec a zaměstnavatel - určí práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
Rodinné právo	6	Žák - určí význam rodiny a rodinné péče - popíše právní podmínky vzniku a zániku manželství - pojmenuje formy náhradní rodinné péče

Název předmětu:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	2	1	0	3

Charakteristika vzdělávání:

Cílem vzdělávání je prohloubit u žáků znalosti z oblasti přírodovědných předmětů, naučit žáky využívat získané poznatky ve svém oboru i v běžném životě. Dalším cílem je na základě znalostí komunikovat a zaujímat vlastní názor k přírodním jevům. Díky vzdělávání žák chápe základní vztahy mezi živou a neživou přírodou, umí vyhodnotit vlivy člověka působící na přírodu. Je vychováván k šetrnému zacházení s přírodou a k ochraně životního prostředí. Je motivován k celoživotnímu vzdělávání v přírodních vědách.

Charakteristika učiva:

Učivo je složeno z vybraných přírodních věd (chemie, fyzika, biologie, ekologie). Ve výběru tematických celků je přihlédnuto k profesní orientaci žáků. Obsah učiva a sled tematických celků prohlubuje vzájemné vztahy mezi jednotlivými přírodními předměty. Učivo prolíná i odbornými předměty a umožňuje správné chápání složení potravin, jejich vlastností a vlivy na ně působící.

Pojetí výuky:

Převažuje frontální výuka, využívá se problémového vyučování a samostatné práce při řešení zadaných úkolů. Kromě frontální výuky se využívá skupinová výuka, zvláště při laboratorních cvičeních, řešení a prezentace problémových úkolů. Nedílnou součástí jsou i exkurze a pracovní aktivity žáků zaměřené odborně i ekologicky.

Hodnocení výsledků:

Základem pro hodnocení je průběžné ústní zkoušení, písemné testy z nosného učiva na závěr každého tematického celku a prezentace samostatné práce při řešení tematických úkolů. Je přihlédnuto k schopnosti žáka logicky řešit dané problémy a řešit početní úkoly z chemie a fyziky, samostatně hledat ekologické problémy ve svém okolí.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence: formulace myšlenek v psaném i mluveném projevu, žáci jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Žák pracuje s fyzikálními a chemickými veličinami, jejich jednotkami a jejich převody. Naučí se chápat BOZP a PO na základě příslušných znalostí. Získá pozitivní postoj k přírodě a dokáže plánovat činnost vzhledem k vlivu na životní prostředí a možné sociální dopady.

Personální kompetence: přijímat hodnocení svých výsledků, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence: přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	66	
Chemie		
Obecná chemie - význam chemie a její vztah k ostatním přírodním vědám - chemická výroba a její postavení v národním hospodářství - BOZP při práci s chemikáliemi - chemické látky a jejich vlastnosti - chemické sloučeniny a jejich dělení, tvorba vzorců, typy chemických vazeb, dělení směsí, roztoky, látkové množství, koncentrace - chemické děje, chemické reakce - výpočty z chemických vzorců a rovnic	14	Žák - zhodnotí význam chemie jako součást každodenního života, uvede příklady využití poznatků v potravinářství - charakterizuje jednotlivá odvětví chemie, zejména potravinářskou chemii - porovná fyzikální a chemické vlastnosti látek - popíše stavbu atomu a vznik chemické vazby - používá názvy, značky a vzorce důležitých chemických prvků a sloučenin - určí typ chemické vazby v dané sloučenině - popíše základní metody dělení složek ve směsi a využívá tyto poznatky v praxi - vypočítá koncentraci roztoku a připraví ho - používá jednoduché chemické výpočty
Anorganická chemie - rozdělení anorganických látek, anorganické názvosloví - nekovy, výskyt v přírodě, výroba, sloučeniny a jejich využití - kovy, výskyt v přírodě, výroba, sloučeniny a jejich využití - nerostné látky obsažené v potravinách, jejich potravinové zdroje	10	Žák - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných sloučenin - vysvětlí vlastnosti anorganických látek - charakterizuje vybrané prvky anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v oboru a v životě - posoudí vliv vybraných anorganických sloučenin na zdraví člověka a vliv na životní prostředí
Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku, chemické vazby v organických sloučeninách	10	Žák - charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich vzorce a názvy - vyjmenuje významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v oboru a v životě

- rozdělení organických sloučenin, chemické názvosloví - surovinové zdroje organických sloučenin, typy reakcí - deriváty uhlovodíků, názvosloví, výroba a použití - organické sloučeniny obsažené v potravinách		- posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a vliv na životní prostředí
Biochemie - fotosyntéza a další biochemické děje - biogenní prvky, složení živé hmoty - přírodní látky – bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny	6	Žák - charakterizuje biogenní prvky, uvede příklady jejich výskytu v biologickém materiálu - vysvětlí podstatu fotosyntézy - popíše chemické složení potravy a popíše biokatalyzátory - popíše fyzikálně-chemické vlastnosti biogenních prvků a změny vlivem působení různých vlivů
Biologie Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - buňka jako základní stavební a funkční jednotka organismů - organismy – základní organizace, reprodukce, dědičnost, vývoj - biologická rozmanitost života - biologie člověka	8	Žák - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - charakterizuje vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí dědičnost a přizpůsobování se organismů novým proměnlivostem, růst, životní podmínky - uvede základní skupiny organismů - popíše stavbu lidského těla, zejména trávicí ústrojí a krevní oběh
Ekologie Obecná ekologie - základní ekologické pojmy a zákonitosti - podmínky pro život organismů (abiotické, biotické) - zdroje energie a látek, koloběh látek, potravní řetězce - hlavní ekosystémy Země	9	Žák - vysvětlí význam ekologie pro život na Zemi - charakterizuje základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické a biotické podmínky pro život - charakterizuje koloběh látek, vysvětlí potravní vztahy - charakterizuje hlavní ekosystémy (flóra, fauna)
Člověk a životní prostředí - ekologické problémy (globální, lokální) - vliv různých činností člověka na biosféru - odpady a jejich likvidace	9	Žák - uvede příklady globálních a lokálních problémů, navrhne řešení - uvede příklady devastující činnosti člověka na přírodu - připraví ekologický projekt na pomoc ohroženému životnímu prostředí

- ochrana přírody a krajiny (chráněné oblasti) - výroba energie jako základní ekologický problém - účinky vlivů prostředí a nezdravé životasprávy na zdraví člověka		- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti - uvede způsoby nakládání s odpady - ekologicky nakládá s odpady ve škole, na pracovišti, doma - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede příčiny civilizačních chorob
2. ročník	33	
Fyzika		
Základní fyzikální veličiny - značky, jednotky, převody jednotek	2	Žák - vyjmenuje základní fyzikální veličiny, jejich značky a jednotky - vyjmenuje základní jednotky soustavy SI - převádí jednotky na díly a násobky
Mechanika, kinematika, dynamika - relativnost pohybu, dráha, rychlost, zrychlení - druhy pohybů - Newtonovy pohybové zákony - gravitační zákon - mechanická práce a energie	8	Žák - vysvětlí pojem „hmotný bod“, rozliší druhy pohybů - popíše síly působící na hmotný bod - vysvětlí zákonitosti působení sil - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - určí výslednici sil působících na těleso - určí okamžitou a průměrnou rychlost tělesa, určí zrychlení
Elektřina - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole - elektrický proud, zákony - střídavý proud a jeho přenos - spotřeba elektrické energie, výpočty výkonu a příkonu spotřebičů, účinnost - bezpečnost práce s elektrickými spotřebiči používanými v oboru	7	Žák - charakterizuje základní veličiny a jednotky, popíše jejich vztahy - popíše působení elektrického pole - uplatňuje Ohmův zákon při řešení úloh - provádí jednoduché výpočty - provede výpočet odběru energie u zadaných spotřebičů - používá zásady bezpečnosti pro práci s elektrickými spotřebiči
Fyzika kolem nás - světlo a jeho šíření - zvukové vlnění - radioaktivita, druhy záření, termionukleární reakce - jaderná energie a její využití - vesmír – sluneční soustava, vesmírná tělesa, dobývání kosmu, pohyb vesmírných těles	6	Žák - rozliší druhy mechanického vlnění jako součást elektromagnetického vlnění - charakterizuje světlo s jeho duální povahou, určí vlnovou délku a rychlost v různých prostředích, popíše optické jevy - charakterizuje zvukové vlnění, popíše negativní vlivy hluku - vysvětlí podstatu radioaktivity - charakterizuje nebezpečí pro člověka v důsledku jaderné reakce - charakterizuje objekty sluneční soustavy
Fyzika v oboru	6	Žák

- vlastnosti kapalin a plynů, tlakové síly - vypařování, var, kondenzace, sublimace, chlazení - teplota, teplotní roztažnost, hustota - zařízení pro tepelné zpracování výrobků a jejich tepelnou úpravu		- charakterizuje podstatu změn skupenství látek, jejich význam v přírodě a v praxi - popíše pojem výparné teplo, popíše chladicí média - uvede význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - popíše principy ohřevu a rozpékání pekařských výrobků
Fyzika atomu - elektronový obal atomu - jádro atomu (nukleony, radioaktivita, jaderné záření) - jaderná energie a její využití	4	Žák - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru

Název předmětu:	MATEMATIKA			
ROČNÍK:	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	2	2	1	5

Charakteristika vzdělávání:

Matematické vzdělávání se významně podílí na utváření kvantitativních a prostorových vztahů a na rozvoji intelektových schopností, především abstraktního myšlení, vytváření úsudků a řešení problémů. Matematické znalosti se využívají v dalších předmětech jak všeobecného, tak odborného vzdělání.

Cílem matematického vzdělání je výchova člověka, který umí používat matematické znalosti v běžných životních situacích.

Matematické vzdělání vytváří prostor pro efektivní zvládnutí kompetencí k učení, kdy žák se naučí systematickosti, stanovení postupu řešení, analýze mluveného projevu, rozkladu získaných informací a jejich vyhodnocení a schopnosti realizace získaného výsledku.

Naučí se popsat problém a využívat matematické a logické znalosti k jeho řešení. Své výsledky pak dokáže interpretovat, tzn. převést z matematického jazyka do řečnické podoby. Důležitým prvkem přínosu matematického vzdělávání je schopnost formulace problému a výsledku, obhajoba a prosazení názorů ve svém okolí. V zájmu řešení daných problémů se žák naučí ovládat komunikační a informační technologie a naučí je využívat ve všech sférách běžného života. Úkolem matematického vzdělávání je naučit žáky usilovat o nejvyšší kvalitu práce, o ekonomické a efektivní zpracování údajů a jejich využívání.

Charakteristika učiva:

Učivo je koncipováno v souladu s požadavky na středoškolsky vzdělaného žáka. Úkolem je rozvíjet logické myšlení, naučit se získávat, vyhodnocovat, zpracovávat a uplatňovat informace a využívat matematické znalosti k řešení problémů v pekařské výrobě. Dalším úkolem je připravit žáka na celoživotní vzdělávání v matematice a využívat matematické znalosti ve všech oblastech lidské činnosti.

Učivo je rozloženo do třech ročníků. Jednotlivé tematické celky RVP jsou rozpracovány v rozpisu učiva.

Jednotlivé tematické celky jsou:

Opakování učiva ZŠ - mocniny, algebraické výrazy, obvody a obsahy útvarů, funkce, rovnice a nerovnice, planimetrie, stereometrie, trigonometrie.

Pojetí výuky:

Základní metodou je klasický frontální způsob s využíváním problémových úkolů. Důraz je kladen na aktivní řešení úkolů studenty. Je tedy využíván aktivní přístup studentů k osvojování získávaných vědomostí. Další metodou je procvičování, tvorba seminárních prací s aplikací matematických poznatků a v některých případech skupinové vyučování.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení výsledků je v souladu s klasifikačním řádem školy. Důležitým faktorem hodnocení jsou písemné čtvrtletní práce. Tyto práce jsou čtyři za školní rok. Písemné práce zahrnují probírané učivo za čtvrtletí. Dalším hodnotícím kritériem jsou výsledky kontrolních testů. Počet kontrolních testů závisí na daných probíraných celcích a testy jsou úzce zaměřené k aktuálně probíraným tématům. Nedílnou součástí hodnocení je i hodnocení aktivity studentů v hodinách při řešení problémových úkolů a hodnocení výsledků seminárních prací. Při hodnocení je rozhodující to, aby žáci uměli problém nejen správně vyřešit, ale hlavně aby uměli interpretovat výsledky do reálného života.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žák na základě rozvíjení analytického myšlení získává vhodnou míru sebevědomí a schopnosti morálního úsudku. Je schopen analyzovat svět a odolávat myšlenkové manipulaci. Je schopen ekologického jednání v důsledku získaných matematických poznatků. Díky znalostem a logickému myšlení je schopen jednat a komunikovat se svým okolím. Umí používat informační a komunikační technologie a získané poznatky tvůrčím způsobem uplatňovat.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	66	
Opakování a rozšíření učiva ZŠ - množiny a množinové operace - intervaly - počítání s racionálními čísly - užití procentového počtu a poměru	17	Žák - znázorňuje množiny a řeší příklady pomocí množinových operací - řeší příklady na procenta, trojčlenku a poměr - zapisuje racionální čísla ve všech tvarech a provádí výpočty numerických příkladů
Mocniny a odmocniny - mocniny s celočíselným mocnitelem - zápis čísla ve tvaru $a \cdot 10^n$ - mocniny s racionálním mocnitelem - částečné odmocňování,	14	Žák - používá pravidla pro počítání s mocninami - převádí odmocniny na mocniny s racionálním mocnitelem - používá podle potřeby vědecký tvar čísla - provádí mocniny a odmocniny racionálního čísla - odhaduje odmocniny čísel s potřebnou přesností - využívá kalkulátor k výpočtům
Planimetrie - základní planimetrické pojmy, polohové a metrické vztahy mezi nimi - konstrukce trojúhelníku - shodnost a podobnost trojúhelníků - Pythagorova věta	18	Žák - popíše pojem shodnost a podobnost - využívá shodnosti a podobnosti při řešení trojúhelníka - provádí konstrukci trojúhelníku - při řešení metrických úloh v rovině využívá Pythagorovu a goniometrické funkce ostrých úhlů

- goniometrické funkce pro ostrý úhel v pravoúhlém trojúhelníku - shodná a podobná zobrazení		- rozlišuje základní rovinné útvary, popisuje jejich vlastnosti - vypočítá metrické údaje rovinných obrazců
Obvody a obsahy útvarů - trojúhelníky - čtyřúhelníky - pravidelné mnohoúhelníky - kruh a jeho části - složené obrazce	17	Žák - rozliší základní útvary (trojúhelníky, čtyřúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky, kruh a jeho části, složené obrazce) - určí obvod a obsah pro trojúhelník, čtyřúhelník, pravidelné mnohoúhelníky, kruh a jeho části, složené obrazce
2. ročník	66	
Algebraické výrazy - výraz, mnohočlen, hodnota výrazu - součet, rozdíl, součin, podíl výrazů - rozklad výrazů - lomený výraz a početní úkony s lomeným výrazem	20	Žák - vyjadřuje reálné situace pomocí proměnných - provádí početní operace na výrazech - ovládá rozklady výrazů vytýkáním nebo pomocí vzorců - stanovuje podmínky řešitelnosti lomených výrazů - provádí operace s lomenými výrazy
Lineární funkce, rovnice, nerovnice a jejich soustavy - lineární funkce, graf - lineární rovnice a slovní úlohy řešené pomocí lineárních rovnic - lineární nerovnice - soustavy lineárních rovnic pro více proměnných - soustavy lineárních nerovnic pro jednu neznámou	24	Žák - rozpozná lineární funkci, sestaví graf, z grafu určí požadované hodnoty, sestaví lineární funkci z hodnot nebo z grafu - používá ekvivalentní úpravy pro řešení rovnic - analyzuje reálnou situaci, přepisuje situaci do matematických struktur, sestavuje rovnici a řeší ji, výsledky zpětně transformuje do reálné situace - z podmínek sestavuje rovnice nebo nerovnice - řeší soustavy podmínek pomocí rovnic nebo nerovnic
Funkce - základní pojmy – funkce, funkční hodnota, definiční obor, obor hodnot funkce, graf funkce, vlastnosti funkce - opakování lineární a kvadratické funkce - nepřímá úměrnost	7	Žák - rozlišuje jednotlivé funkce, načrtne jejich grafy, určí jejich vlastnosti - určuje definiční obor a obor hodnot funkce - vyhodnocuje grafy funkcí - popíše reálnou situaci pomocí funkce a grafu funkce - používá ekvivalentní úpravy rovnic a povolené úpravy rovnic
Goniometrie - oblouková míra - orientovaný úhel - zobecnění goniometrických funkcí, grafy goniometrických funkcí - vztahy mezi goniometrickými funkcemi	15	Žák - určuje velikost libovolného úhlu a převádí ji na základní velikost úhlu ve stupních i radiánech - definuje goniometrické funkce pomocí jednotkové kružnice - sestaví nebo načrtne graf goniometrické funkce, odečítá z grafu hodnoty, využívá vlastností goniometrických funkcí
3. ročník	30	

Stereometrie - základní polohové a metrické vlastnosti objektů prostoru - metrické úlohy elementárních těles (hranol, válec, jehlan, kužel, komolý jehlan a kužel, koule)	12	Žák - určuje vzájemnou polohu přímek a rovin v prostoru - určuje povrch a objem elementárních těles - řeší početní stereometrické úlohy v tělesech
Trigonometrie - sinová a kosinová věta - řešení obecného trojúhelníka	4	Žák - využívá sinovou a kosinovou větu, Pythagorovu větu a Euklidovy věty při řešení obecného trojúhelníka v reálných situacích
Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus a výsledek - pravděpodobnost náhodného jevu - digitální technologie a jejich využití	5	Žák - užívá pojmy z oboru pravděpodobnost - určí pravděpodobnost náhodného jevu (při hodu kostkou, mincí a při výběru karty) - určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání - využívá digitální technologie v oboru pravděpodobnost
Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor, znak, četnost a aritmetický průměr - absolutní a relativní četnost znaku - soubory dat, diagramy, grafy a tabulky se statistickými daty - využití digitálních technologií a práce se zdroji informací	5	Žák - užívá pojmy z oboru data a soubory dat - určí četnost znaku a aritmetický průměr - porovnává soubory dat - komentuje a vyjádří slovně údaje z diagramů, grafů a tabulek - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - účelně využívá digitální technologie a relevantní zdroje informací při řešení praktických úloh a práci s daty
Celkové opakování	4	Žák - řeší příklady z předcházejícího studia

Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	1	1	1	3

Charakteristika předmětu

Vyučovací předmět tělesná výchova je povinný, samostatný předmět a je rozvržen do všech tří ročníků. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky s výjimkou krátkodobě nebo dlouhodobě osvobozených žáků. O tomto osvobození rozhodne ředitel školy na základě doporučení příslušného lékaře. Cílem předmětu je vybudovat v žácích odpovědnost za své zdraví. Výuka je realizována převážně formou praktické činnosti. V podzimních a jarních měsících za příznivého počasí probíhá výuka v atletickém areálu a na přilehlých hřištích, v zimním období v tělocvičnách, v bazéně, na zimním stadionu, v posilovně atd. Součástí předmětu jsou i sportovní kurzy – lyžařský nebo snowboardový, cyklistický a vodní turistiky. Ve výuce je kladen důraz na prevenci úrazů a význam správné životosprávy a správného životního stylu pro duševní zdraví. Škola se pravidelně účastní všech soutěží v rámci ASSK, které jsou v okrese vyhlašovány.

Charakteristika učiva:

Žáci jsou seznámeni se základy všech běžných sportovních odvětví a vedeni k aktivnímu pohybu tak, aby během období studia našli sportovní činnost, která jim bude blízká a v budoucnu jim umožní věnovat se aktivnímu pohybu. Teoretické poznatky z oblasti tréninku, relaxace a účinků fyzické zátěže na organismus žákům umožní i v budoucnu plánovat svou fyzickou aktivitu přiměřeně svým možnostem. Žáci se zde učí přiměřenému rozvoji pohybových schopností a dovedností. Učí se kompenzaci jednostranné zátěže v povolání a vhodné relaxaci.

Pojetí výuky:

Výuka tělesné výchovy probíhá na specializovaných sportovištích. Většinou jsou praktická cvičení doplněna teoretickými poznatky z oblasti tělovýchovy, biologie člověka a zdravotní vědy. Uplatňované metody jsou výklad, skupinové vyučování a individuální přístup k žákovi.

Hodnocení výsledků:

Výsledky jsou hodnoceny v souladu s klasifikačním řádem. Nedílnou součástí je aktivní přístup žáků v hodinách a jejich fyzické výsledky, teoretické a taktické znalosti v daných sportech. Výkony žáků jsou hodnoceny podle daných kritérií, se kterými jsou žáci na začátku každého ročníku seznámeni.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci pracují v týmu, odpovědně plní svěřené úkoly a tím přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. Učí se sebehodnocení při posuzování svých reálných fyzických možností.

Rozvíjí se vzájemná komunikace mezi žáky při kolektivních hrách. Sportovní dny a společné sportovní kurzy podporují komunikaci a vzájemnou toleranci, což vede k vytváření přátelské atmosféry ve třídním i žakovském kolektivu školy.

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	33	
Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - význam pohybu pro zdraví - teoretické poznatky - seznámení žáků s vhodným a bezpečným chováním na sportovních akcích konaných ve škole i mimo školu - zásady bezpečného používání konkrétních sportovních potřeb a náradí - zásady bezpečného přesunu na sportoviště	2	Žák - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady v jakémkoli prostředí a předchází úrazu a onemocnění - zlepšuje svou tělesnou zdatnost - dokáže rozhodovat a zapisovat výkony
Atletika - testy všeobecné fyzické zdatnosti a schopností - běh: technika běhu, atletická abeceda, startovní povely, nízký a vysoký start, 100 m, 60 m, 800 m, 1500 m - skok: odrazová cvičení, rozběh, skok do dálky závěsem, - hod: držení granátu, rozběh, hod z rozběhu - relaxační cvičení	9	Žák - podle svých předpokladů zlepšuje úroveň výkonů jednotlivých disciplín - zvládá taktiku při dlouhých bězích - změří a zapíše výkon - upraví doskočiště, připraví start, vydá povely pro start
Sportovní gymnastika a tance - akrobacie: kotoul vpřed, vzad, kotoul, stoj na rukou, kotoul se záchranou, - přeskok: roznožka - náradí: hrazda, kruhy, vis, podpor, sešin, komíhání - kladina: dívky, chůze, obraty	8	Žák - zvládá podle svých předpokladů základní cviky a jednoduché vazby - cvičí podle slovních pokynů - za dopomoci učitele zvládne i pro něho těžší cviky
Sportovní hry - průpravné hry: přihrávaná, vybíjená, přehazovaná, aj. - fotbal: žáci, herní činnosti jednotlivce (HČJ) - košíková: HČJ - odbíjená : HČJ	10	Žák - zvládá základní pravidla a herní činnosti a je schopen je aplikovat ve hře - jedná při hře v duchu fair play - respektuje výroky rozhodčího - upraví hřiště před i po utkání - dokáže přijímat rozdílné role při hře

- doplňkové sportovní hry: ringo, frisbee, softbal, badminton, stolní tenis, kuželky, petanque, líný tenis (dle výběru)		- zvyšuje si tělesnou kondici
Plavecký výcvik - prověrka plavecké zdatnosti - adaptace na vodní prostředí - jeden plavecký způsob	2	Žák - pozitivně vnímá vodní prostředí - částečně zvládá technické provedení jednoho plaveckého způsobu
Bruslení - jízda vpřed, vzad - překládání vpřed - zastavení	2	Žák - částečně zvládne základní prvky jízdy na bruslích
Lyžování (kurz) - sjezdové lyžování - snowboarding - jízda na vleku - zásady pohybu v horském prostředí - mazání a údržba		Žák - volí mezi lyžemi a snowboardem, zvládne základy jízdy - zvládá základní dovednosti na sjezdových lyžích a na snowboardu, které mu umožní bezpečný pohyb - zvládá mazání lyží - zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a vlecích
Cyklistika (kurz) - základy a pravidla jízdy na silnici, v lehkém terénu a jízdy ve skupině - orientace a plánování trasy		Žák - zvládne jízdu ve skupině - zná pravidla a zásady pohybu po silnicích a řídí se jimi - zvládne orientaci v terénu - dobře volí oblečení a dodržují zásady pitného režimu

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
2. ročník	33	
Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - význam pohybu pro zdraví - teoretické poznatky - seznámení žáků s vhodným a bezpečným chováním na sportovních akcích konaných ve škole i mimo školu - zásady bezpečného používání konkrétních sportovních potřeb a náradí - zásady bezpečného přesunu na sportoviště	2	Žák - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady v jakémkoli prostředí a předchází úrazu a onemocnění - usiluje o zlepšení své tělesné zdatnosti - rozhoduje a zapisuje výkony

- prevence úrazů a nemocí		
Atletika - rozdělení a pravidla atletických disciplín - rozvoj síly, rychlosti a vytrvalosti - běh: 12 minutový běh, štafetový běh - skok: skok vysoký – flop, nůžky - vrh: koulařská abeceda, vrh koulí	9	Žák - podle svých předpokladů zlepšuje výkony, techniku a taktiku v testových disciplínách, běhu, skoku a vrhu - zná běžecskou abecedu a umí ji uplatňovat v praxi - zná a respektuje základní pravidla atletických disciplín - změří a zapíše výkony v disciplínách
Sportovní gymnastika a tance - akrobacie: vazby kotoulů, přemet stranou, jednoduché vazby - přeskok: skrčka, roznožka - nářadí: hrazda, kruhy - výmyk, sešín seskok - kladina: chůze, váha, obraty - cvičení se švihadlem - šplh na laně a na tyči	8	Žák - podle svých předpokladů zvládá cviky a jednoduché vazby - zlepšuje provedení cviků i z předešlého ročníku - dává záchranu
Sportovní hry - fotbal: žáci, zdokonalování HČJ - košíková: zdokonalování HČJ - odbíjená: zdokonalování HČJ - florbal: HČJ - doplňkové sportovní hry: ringo, frisbee, softbal, badminton, stolní tenis, kuželky, petanque, líný tenis (dle výběru)	10	Žák - zvládá konkrétní hry se zjednodušenými pravidly - dodržuje kolektivní domluvy - přijímá rozdílné role při sportovních činnostech - reaguje na vzniklé herní situace a řeší je
Bruslení - zdokonalování jízdy vpřed, vzad, překládání - pohybové hry	2	Žák - ovládá jízdu na bruslích
Plavecký výcvik - zdokonalování jednoho plaveckého způsobu - startovní skok - obrátka	2	Žák - částečně zvládá technické provedení jednoho plaveckého způsobu - předvede startovní skok a obrátku

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
3. ročník	30	

Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - význam pohybu pro zdraví - teoretické poznatky - seznámení žáků s vhodným a bezpečným chováním na sportovních akcích konaných ve škole i mimo školu - zásady bezpečného používání konkrétních sportovních potřeb a nářadí - zásady bezpečného přesunu na sportoviště - prevence úrazů a nemocí	2	Žák - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady v jakémkoli prostředí a předchází úrazu a onemocnění - zlepšuje svou tělesnou zdatnost - rozhoduje a zapisuje výkony
Atletika - rozvoj síly, rychlosti a vytrvalosti - opakování, prohlubování pohybových činností a testování atletických disciplín z předcházejících ročníků (běh, skok daleký, skok vysoký, vrh koulí) - relaxační cvičení	8	Žák - podle svých předpokladů zlepšuje výkony, techniku a taktiku v testových disciplínách - zná běžeckou abecedu a využívá ji pro přípravu před pohybovou činností - zná pravidla atletických disciplín a dodržuje je
Sportovní gymnastika a tance - akrobacie: přemet stranou po přeletovém poskoku, vazby cviků z předešlých ročníků - přeskok: skrčka, roznožka - nářadí: hrazda, kruhy - zdokonalování učiva z předešlého ročníku - šplh na laně a na tyči - tanec dle výběru	8	Žák - z osvojených cviků vytvoří krátké sestavy a zacvičí je - dává záchranu - podle svých předpokladů zvládá cviky a zlepšuje provedení cviků i z předešlého ročníku
Sportovní hry - fotbal, košíková, florbal, odbíjená -základní HK, opakování HČJ a hra - doplňkové sportovní hry: ringo, frisbee, softbal, badminton, stolní tenis, kuželky, petanque, líný tenis (dle výběru)	10	Žák - zvládne v souladu s individuálními předpoklady osvojované pohybové činnosti a tvořivě je aplikuje ve hře, soutěži, při rekreačních činnostech - zvládá základní pravidla a dodržuje je - zvládá stresové situace a efektivně komunikuje - dodrží kolektivní domluvu - reaguje na vzniklé herní situace a řeší je
Posilování - správné držení těla - základy kondičního posilování	2	Žák - umí zacházet s vybraným náčiním - zvyšuje svojí kondici

Název předmětu:	PRÁCE S POČÍTAČEM			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	1	1	1	3

Charakteristika vzdělávání:

Cílem vzdělávání v předmětu práce s počítačem je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi, získávat je, zpracovávat a využívat. Stěžejním tématem oblasti informační a komunikační technologie a tedy i cílů výuky je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

Charakteristika učiva:

Žáci porozumějí 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. Vzdělávání je rozšířeno dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou jsou změny na trhu práce, vývoj technologií a specifika oboru žáka.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na skupiny. Každý student má k dispozici vlastní pracoviště s počítačem zapojeným do školní sítě s možností připojení k síti internet. Výuka předmětu probíhá převážně formou projektů, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Studenti se seznamují s běžně užívaným hardwarem a softwarem. Seznámení s učivem probíhá frontálním výkladem s podporou vizualizace pomocí dataprojektoru, následuje procvičení učiva na praktických příkladech, samostatná práce s odbornými informacemi či metoda samostatného učení uplatňovaná při práci s nápovědou a manuálem. Upevňování učiva je založeno na procvičování získaných dovedností při práci s aplikacemi, na opakování simulační metodou, na kooperativním vyučování a na provádění samostatných prací.

Výuka je doplněna možností konzultací pro studenty se speciálními vzdělávacími potřebami.

Hodnocení výsledků:

Prověřování znalostí žáků je prováděno testováním, samostatnou prací, pozorováním, ústním a písemným zkoušením, krátkými tematickými pracemi a komplexními samostatnými pracemi. Hodnocení znalostí a dovedností žáků vychází ze školního klasifikačního řádu. Vzhledem k povaze předmětu je prováděno těmito způsoby: ústním a písemným zkoušením, které se uplatňuje zejména ve druhém ročníku pro hodnocení teoretických vědomostí, testováním, jež je prováděno u většiny tematických celků a slouží ke zjištění znalostí pojmosloví, tematicky

zaměřenými samostatnými pracemi, samostatnou prací komplexní povahy, které jsou minimálně tři v každém ročníku, a komplexní samostatnou práci.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žák si při získávání potřebných znalostí a vědomostí uvědomuje sounáležitost s ostatními lidmi v okolí. Vytváří si hodnoty a postoje zejména ke svému okolí a k životnímu prostředí. Naučí se komunikovat a vzdělávat se pomocí komunikačních technologií. Využívá nové technologie k zdokonalení sebe sama a své činnosti.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	33	
Základy ovládání počítače - zapnutí a vypnutí PC - spouštění a ovládání aplikací - ukládání a kopírování souborů	2	Žák - dovede zapnout a správně vypnout počítač - rozlišuje základní ikony - rozezná základní strukturu složek - spustí jednoduchou aplikaci a přihlásí se k ní pomocí svého uživatelského jména
Praktická práce v programu „Psaní všemi deseti“ - seznámení s konkrétní aplikací - nácvik psaní malých písmen - nácvik psaní velkých písmen - nácvik psaní dalších znaků	21	Žák - dovede spustit a ovládat konkrétní aplikaci - rozlišuje prstoklad na klávesnici - praktickým nácvikem se postupně zdokonaluje v psaní jednotlivých písmen, číslic a dalších znaků
Nácvik úpravy textu a písemností - členění a zvýrazňování textu - příprava formulářů - opravy chyb	5	Žák - chápe členění a zvýrazňování textu - dovede připravit formuláře a správně ho vyplnit - pořídí kopie a opravuje chyby
Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní - opis textů - psaní podle diktátu	5	Žák - dovede opisovat texty (i cizojazyčné) podle zadané předlohy - správně zapisuje diktovaný text
2. ročník	33	
Základní pojmy informačních technologií - úvod do počítačové terminologie - technické vybavení - uchovávání dat - programové vybavení	5	Žák - vysvětlí základní pojmy hardware (HW), software (SW) - zná a rozlišuje základní typy počítačů - popíše základní části osobního počítače - rozumí pojmu procesor a ví, k čemu slouží

		- popíše hlavní zařízení používaná pro vkládání dat do počítače - vyjmenuje nejběžnější výstupní zařízení - rozlišuje jednotlivé typy počítačové paměti - ví, jak se měří velikost paměti počítače
Základní pojmy informačních technologií - úvod do počítačové terminologie - technické vybavení - uchovávání dat - programové vybavení	5	Žák - rozumí základním pojmům hardware (HW), software (SW) - zná a rozlišuje základní typy počítačů - popíše základní části osobního počítače - rozumí pojmu procesor a ví, k čemu slouží - vyjmenuje hlavní zařízení používaná pro vkládání dat do počítače - popíše nejběžnější výstupní zařízení - rozlišuje jednotlivé typy počítačové paměti - ví, jak se měří velikost paměti počítače
Prohloubení znalostí práce s počítačem - pracujeme s počítačem - prostředí pracovní plochy - práce se soubory - jednoduchá editace - řízení tisku	3	Žák - dovede zapnout a správně vypnout počítač, případně ho restartovat - ví, jak lze konfigurovat pracovní plochu - dokáže vybírat a přesouvat ikony po pracovní ploše - rozlišuje základní ikony, umí vytvořit zástupce - rozlišuje rozdílné části oken a dokáže okna zmenšovat, zvětšovat a zavírat, posouvat po pracovní ploše - porozumí základní struktuře složek počítače - dokáže tvořit a prohlížet složky a další dílčí složky - orientuje se v zobrazení jednotlivých atributů souborů - zvládá přejmenování souborů a adresářů, jejich kopírování a přesouvání v rámci adresářů nebo jejich vymazání - dokáže vyhledat soubor nebo adresář - spustí jednoduchý textový procesor a vytvoří soubor - zvládne uložit soubor do požadované složky
Textový editor - začínáme s textovým editorem - základní operace - formátování - dokončení dokumentu - tisk	12	Žák - dokáže otevřít existující dokument, provést změny a uložit jej nebo dokáže vytvořit nový dokument a uložit jej - pracuje s panely nástrojů - dokáže vkládat písmena, věty nebo části textu, nový odstavec - používá funkce Kopírovat, Vložit, Vyjmout a dokáže mazat text v dokumentu - zvládá formátování textu jako změnu fontů, používá kurzívy, tučného a podtrženého písma, různé barvy v textu, voleb okrajů a zarovnávání písma v textu, odsazení textu v rámci dokumentu, používá a nastavuje tabulátory, používá odrážek a číslování odstavců

		- vkládá číslování stránek do dokumentu - přidává záhlaví a zápatí do dokumentu - využívá kontroly pravopisu a další možné gramatické nástroje - pracuje s náhledem dokumentu a používá základních tiskových voleb - vytváří standardní tabulky, využívá nástroje pro automatické formátování tabulky - vkládá obrázky a jiné objekty do dokumentu, edituje je a dokáže je přesouvat
Internet a lokální síť - informace a informační zdroje - internetový prohlížeč, www stránky - vyhledávání informací - komunikace, elektronická pošta	3	Žák - pracuje s prohlížečem webových stránek - vyhledá relevantních informace pomocí katalogu, vyhledávačů i fulltextu - zaznamenává a uchovává textové i grafické způsobem umožňujícím jejich další využití (zkopíruje text, uloží obrázek) - používá prostředí poštovního klienta, umí odeslat a přijmout zprávu včetně přílohy
Počítačová grafika - základní pojmy PG – rozdělení, formáty souboru - rastrová grafika, rozlišení - získávání digitálních obrázků - popis prostředí rastrového programu, nastavení - kreslení obrázků, práce s textem - vektorová grafika, popis prostředí vektorového programu, ovládání - základní objekty, práce s křivkami - editace objektů a jejich tvarování - práce s textem	3	Žák - rozlišuje vektorovou a rastrovou grafiku - vyhledá vhodný obrázek na internetu - edituje a tvaruje základní vektorové objekty – křivky, geometrické tvary, text - vytvoří grafickou práci ve vektorovém programu.
Počítačové viry, antivirová ochrana - zálohování dat - zabezpečení dat	2	Žák - vyjmenuje a používá způsoby ochrany dat před zneužitím a zničením (hesla, aktualizace operačního systému a antivirového programu) - uvědomí si nutnost zálohování dat, vybere správné záznamové médium - používá příslušné pojmy
3. ročník	30	
Tabulkový procesor - vytvoření tabulky, formátování listu, řádek, sloupců - typy dat, formátování buňky - vkládání vzorců a funkcí	18	Žák - sestaví tabulku a upraví její formát, uplatní podmíněné formátování - používá standardní funkce suma, průměr, min, max a edituje vlastní vzorce

- vkládání vestavených funkcí - tvorba a úprava grafu		- umí ve vzorcích vhodně použít příslušnou adresaci - dovede použít další matematické, statistické a textové funkce - pomocí grafu prezentuje vybraná data
Prezentace - základní principy prezentace, předloha, barevné schéma - vkládání dat a objektu do prezentace - animace snímku a přechody - příprava prezentace pro předvádění	12	Žák - využívá zásady vytváření kvalitní prezentace - vkládá do prezentace objekty, a to i z jiných aplikací, umí je animovat - vytvoří a demonstuje vlastní prezentace.

Název předmětu:	EKONOMIKA			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	1	1	1	3

Charakteristika vzdělávání:

V ekonomické oblasti vzdělávání je kladen důraz nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. K této přípravě je třeba vybraných vědomostí a dovedností, které jsou prostředkem ke kultivaci ekonomického, sociálního a právního vědomí žáků a k posilování jejich finanční gramotnosti. Rozvíjejí se především kompetence k pracovnímu uplatnění, aby žáci měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání a měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

Charakteristika učiva:

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vymezují základní ekonomické pojmy, podstatu podnikových činností, postavení zaměstnanců v podniku a uplatnění na trhu práce. Obsah předmětu vychází z odborného okruhu rámcového vzdělávacího programu, je vyučován v 1., 2. a ve 3. ročníku v dotaci 1 vyučovací hodiny týdně. Úkolem výuky je umožnit teoreticky a prakticky poznat základní ekonomické činnosti související s provozem výrobních podniků a s jejich hospodařením, osvojit si základní ekonomické pojmy a vztahy v tržním hospodářství a získat základní vědomosti o principech a pracovních metodách uplatňovaných v těchto ekonomických činnostech.

Obsah předmětu je vybrán na základě reálných potřeb v praxi a sestaven tak, aby žáci pochopili vnitřní logiku ekonomických činností, měli aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a znali práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů

Pojetí výuky:

Výuka probíhá v učebnách formou frontálního vyučování a částečně formou skupinového vyučování. Výuka je doplňována aktualitami ze současného hospodářského dění a je nastavena tak, aby žák získal profesní etiku pro budoucí povolání.

Hodnocení výsledků:

Klasifikace probíhá v souladu se školním klasifikačním řádem. Používá se ústní a písemné zkoušení zaměřené na podstatu probrané látky, na samostatné myšlení a schopnost kritického hodnocení, praktické úkoly se zaměřením na ověření teoretických znalostí. Písemné testy jsou zařazovány po ukončení jednotlivých tematických celků. Při hodnocení žáků je kladen důraz na porozumění učivu, na schopnosti aplikace poznatků v praxi a na samostatnost a tvořivost.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Občan v demokratické společnosti: obsah tohoto tématu prolíná všemi oblastmi ekonomiky. Žáci se naučí orientovat v masmédiích, využít je a kriticky zhodnotit danou problematiku.

Člověk a svět práce: tvoří v předmětu ekonomika tyto oblasti: „Podnikání, podnikatel, zaměstnanci“. Žák má přehled o pracovně právních normách, zná způsob vzniku pracovního poměru, zná náležitosti pracovní smlouvy, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele. Teoreticky je seznámen s podmínkami založení soukromého podniku, zná podstatu a formy podnikání.

Informační a komunikační technologie: cílem je využití internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	33	
1. Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň - národní hospodářství, hodnocení úrovně národního hospodářství, cíle a nástroje - výroba a její základní faktory, hospodářský proces - trh - podstata fungování, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena	17	Žák: - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - vysvětlí pojem životní úroveň obyvatelstva - objasní podstatu a fungování hospodářského procesu - chápe mechanismus trhu - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku
2. Zaměstnanci - zaměstnání, hledání zaměstnání, služby úřadu práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti a rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - povinnosti a práva zaměstnanců ve vazbě na	16	- orientuje se v pracovně právních vztazích, právech a povinnostech účastníků, požadavcích zaměstnavatele při výběru pracovníků - popíše specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy ve svém oboru - popíše jednotlivé složky mzdy a formy odměňování zaměstnanců ve výrobní organizaci - odlišuje jednotlivé druhy způsobených škod a jejich náhradu - zná právní předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu

pracovní smlouvu a pracovní dobu - mzda, složky mzdy, formy odměňování, náhrada mzdy - druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele		- na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele
2. ročník	33	
1. Podnikání, podnikatel - podstata podnikání, právní formy, soukromé podnikání občanů, - podnikatelský záměr - podnikání podle živnostenského zákona - obchodní společnosti - typy	16	- chápe podstatu a cíle podnikání -orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky - posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor - zná postup při zakládání a při ukončení živnosti - orientuje se v živnostenském zákoně a v obchodním zákoníku - vyhledá potřebné informace, zná základní povinnost podnikatele vůči státu
2. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku - postavení a úkoly podniku - podnikové činnosti - struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek - struktura zdrojů majetku, vlastní a cizí zdroje - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku	17	Žák: - má přehled o jednotlivých ekonomických činnostech v podniku - rozlišuje jednotlivé druhy majetku - posoudí důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku - rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření - řeší jednoduché kalkulace ceny - získá přehled o hospodaření v podniku
3. ročník	30	
1. Peníze, mzdy, daně, pojistné - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - inflace - úroková míra - mzda časová úkolová - státní rozpočet - daňová soustava - pojišťovací soustava - sociální a zdravotní pojištění	15	- orientuje se v platebním styku - řeší jednoduché výpočty mezd - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - vysvětlí význam daní, orientuje se v daňové soustavě - řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu - vysvětlí význam pojištění, orientuje se v produktech pojišťovacího trhu - vypočte sociální a zdravotní pojištění
2. Daňová evidenční činnost - zásady a vedení daňové evidence - daňová evidence - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci	15	- vyhotoví daňový doklad - vede daňovou evidenci pro plátce i neplátce DPH - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k DPH - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob

- základ daně - daňové přiznání fyzické osoby				
Název předmětu:	TECHNOLOGIE			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CEKLEKEM:
POČET HODIN	3	2	3	8

Charakteristika vzdělávání:

Předmět technologie je teoretickým základem odborného výcviku. Poskytuje žákům potřebné vědomosti i dovednosti o pekařské výrobě. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s technologickými postupy, procesy ovlivňujícími výrobu chleba a pečiva. Zdůrazňuje kvalitu surovin, polotovarů, výrobků v konečném výsledku podnikání a uspokojení potřeb zákazníků. Je rozhodujícím předmětem při vytváření mezipředmětových vazeb odborných předmětů a odborného výcviku na pracovišti Adélka. Nedílnou součástí je soustavné zdůrazňování významu dodržování platných hygienických a bezpečnostních předpisů. Žáci v předmětu technologie využívají znalostí z předmětů matematiky, základů přírodních věd, suroviny, stroje a zařízení, ekonomie, informační a komunikační techniky při sledování a využívání nových poznatků.

Charakteristika učiva:

Předmět umožňuje žákům proniknout do celé problematiky pekařské výroby. Učivo zahrnuje veškerou tradiční a moderní výrobu pekařských výrobků, sleduje současné vývojové trendy a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy. Rozvíjí zájem žáků o novinky v oboru. Ke zvýšení kompetencí přispívá práce s vhodnou odbornou literaturou, vyhledávání nových informací na internetu, a jako významný doplněk i začleňování odborných exkurzí.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá klasickým způsobem, výklad je spojený s praktickými ukázkami. Jsou voleny nejvhodnější metody a formy práce v závislosti na probíraném učivu, převažuje metoda dialogu, poznatky žáků z pracoviště OV. Součástí je časté využívání didaktické techniky. Při doplňování učiva o nové poznatky jsou využívána odborná periodika a internet. Nezbytnou

součástí je doplnění o odborné exkurze, případně návštěv potravinářského veletrhu Salima a GASTRO.

Pomůcky: Učebnice, sešity, obrazový materiál, odborná literatura, cukrářské receptury, praktické ukázky, DVD, vizualizér apod.

Hodnocení výsledků:

Základem zjišťování vědomostí žáků je ústní zkoušení, frontální opakování, písemné testy. Klasifikace z předmětu se řídí klasifikačním řádem, který tvoří nedílnou součást ŠVP.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Občan v demokratické společnosti:

- zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím, řešení při běžných hodinách výuky
- vývoj společnosti, historie a kultury – zaměření na historii pekařské výroby a vývoj pekárství
- systém mravních a etických hodnot – důraz na profesionální hrdost budoucích odborníků, vedení k vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti a dodržování pracovní morálky

Člověk a životní prostředí:

Předmět technologie vede žáky k tomu, aby:

- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, věděli, jak zacházet s odpady, a znali způsoby jejich recyklace
- vyjmenovali, které pekařské výrobky podporují zdraví a které je třeba omezit, aby se posílilo jejich vědomí odpovědnosti za své zdraví, i zdraví jejich zákazníků

Člověk a svět práce:

- příprava žáků, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce
- motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru

Informační a komunikační technologie:

- práce s internetem při vyhledávání odborných informací o nových výrobcích

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	99	

Úvod do předmětu, hygiena, bezpečnost a ochrana zdraví při práci -historie pekárenské výroby -význam pekárenské výroby v potravinářství a její součinnost s ostatními potravinářskými obory	4	Žák - chápe význam hygieny a sanitace na pracovišti - uvědomuje si nezbytnost dodržování hygienických předpisů při práci se surovinami a výrobky - aplikuje hygienické předpisy, pravidla osobní hygieny a hygieny pracoviště - orientuje se v zásadách bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - popíše povinnosti pracovníků i zaměstnavatele v oblasti bezpečnosti
Rozdělení pekárenské výroby -sortiment pekárenské výroby -rozdělení pekárenské výroby na periodickou a kontinuální -přehled zpracovávaných surovin	7	Žák -vyjmenuje jednotlivé druhy pekařských výrobků a zařadí je do správné skupiny -určí rozdíly mezi periodickou a kontinuální výrobou a posoudí jejich výhody a nevýhody
Výroba běžného pečiva-historie výroby -druhy výrobků -suroviny a jejich příprava ke zpracování -význam jednotlivých druhů ve výživě, jejich energetická hodnota -výroba a zrání pšeničného těsta -přímé a nepřímé vedení kynutých těst	10	Žák - vyjmenuje druhy běžného pečiva a posoudí jejich význam ve výživě - vyjmenuje jednotlivé suroviny pro přípravu daného druhu pečiva - vysvětlí rozdíl mezi přímým a nepřímým vedením těst - chápe pojmy vaznost mouky, výtěžnost těsta - dále pak pevnost, tažnost a pružnost těsta jako základ kvalitního výrobku
Zpracování těst a jejich dělení -skladování a dávkování surovin -mísení těst -zrání kynutých těst -mísicí a hnětací stroje pro zpracování těst -dělení ruční a strojové -výpočet hmotnosti těsta pro dělení v periodických děličkách	11	Žák - vysvětlí podmínky pro skladování jednotlivých druhů surovin - vysvětlí postup při výrobě kynutých těst a určí podmínky pro optimální kynutí - popíše ruční a strojové dělení - ovládá výpočet hmotnosti těsta pro dávkování do periodických děliček

Tvarování, kynutí, a příprava těsta před pečením běžného pečiva -ruční a strojové tvarování -zrání těst a faktory ovlivňující proces zrání -kynárny -strojení a sypaní klonků -sázení klonků	11	Žák - zná běžné metody ručního a strojového tvarování těst - vysvětlí pravidla pro odsazování výrobků na plechy - objasní procesy probíhající při kynutí těst a zná optimální podmínky pro kynutí - vysvětlí význam strojení klonků
Pečení běžného pečiva -význam pečení ve výživě -změny probíhající v pečené hmotě -teplota, vlhkost v pečicím prostoru – teplotní křivka -typy pecí v periodické a kontinuální výrobě	12	Žák - charakterizuje proces pečení a uvede jeho význam ve výživě - zná teplotu a dobu pečení jednotlivých druhů běžného pečiva - dokáže navrhnout typ pece pro výrobu určitého druhu běžného pečiva v malé či velké pekárně - ovládá výpočet výtěžnosti
Krájení, balení, skladování, expedice a rozvoz běžného pečiva -strojní zařízení pro krájení, balení, počítání pečiva -zásady pro hygienickou a bezpečnou přepravu pečiva	6	Žák - zná strojní zařízení pro krájení balení a počítání pečiva - uvede nebezpečí spojené s poškozením výrobků při jeho expedici a přepravě k odběrateli
Hodnocení jakosti běžného pečiva -senzorické metody -metody fyzikálně-chemické -vady pečiva a jejich příčiny	8	Žák - je schopen smyslově posoudit kvalitu pečiva - orientuje se v metodách laboratorního hodnocení - je schopen poznat příčiny vad pečiva, zná způsoby jejich odstranění

Rámcové technologické postupy – RTP -význam RTP -výpočty RTP pro běžné pečivo	8	Žák - vysvětlí význam RTP
Kontinuální výroba běžného pečiva – mechanizované linky -komplexně mechanizovaná výroba těsta -sestavy KML při výrobě běžného pečiva	9	Žák - zná sestavy KML v jednotlivých druzích výrobků
Výroba speciálního a trvanlivého pečiva -charakteristika, význam a rozdělení trvanlivého pečiva -strouhanka, kostky do knedlíků, suchary -bezlepkové pečivo a biopečivo	7	Žák - zná sortiment trvanlivého pečiva - dokáže stanovit podmínky pro jeho skladování - ovládá tradiční i racionální výrobní postupy při výrobě dietního pečiva
Nové metody při výrobě kynutého pečiva -chlazení a zmrazování kynutých těst -zmrazování a rozpékání zmrazených výrobků	6	Žák - charakterizuje postupy zmrazování výrobků a jejich následném rozpékání
2. ročník	66	
Výroba chleba -historie -význam chleba pro lidskou výživu -druhy chleba -základní suroviny na výrobu chleba	8	Žák - objasní historický vývoj výroby chleba a jeho význam při rozvoji civilizací - zhodnotí jeho význam v současnosti, jako nepostradatelnou složku zdravé výživy - určí základní sortiment vyráběný v ČR - vyjmenuje základní suroviny na výrobu chleba a umí je charakterizovat

Žitné kvasy -definice kvasu -mikrobiologické procesy probíhající v žitných kvasech -vlivy působící na činnost mikroorganismů -parametry žitného kvasu -druhy žitných kvasů -nepřímé vedení chlebových těst -přímé vedení chlebových těst -zařízení na výrobu kvasů	12	Žák - charakterizuje kvasnou mikroflóru a její význam v kvasech - orientuje se v tradiční technologii výroby chleba - chápe třístupňové vedení žitných kvasů - znázorní schéma výroby žitných kvasů
Výroba chlebového těsta -výroba žitného a žitnopšeničného těsta -mísení surovin a hnětení chlebových těst -zrání těst	6	Žák - vyjmenuje základní suroviny na přípravu těst a zná jejich funkci - popíše přípravu těst - ovládá výrobní postupy - zná faktory určující optimální dobu mísení a hnětení těst - popíše strojní zařízení periodické i kontinuální výroby
Dělení a tvarování chlebového těsta -ruční a strojové dělení -ruční a strojové tvarování	3	Žák - popíše ruční a strojové dělení i tvarování chlebových těst - ovládá výpočet navážky těstového kusu - popíše princip činnosti dělicích strojů - popíše skulovací a vyvalovací stroje
Kynutí chlebového těsta -mikrobiálně chemické změny probíhající při kynutí a faktory, které je ovlivňují -doba kynutí -typy kynáren v periodické a kontinuální výrobě -vlažení, zdobení a značení chleba před pečením	6	Žák - charakterizuje pochody probíhající při kynutí - určí vlivy působící na kynutí a stanoví optimální podmínky - popíše různé typy kynáren - vysvětlí význam posledních příprav těstového kusu před pečením

Pečení chleba -pochody probíhající v jednotlivých částech těsta při pečení -technologické fáze při pečení -teplotní křivky -typy pecí v periodické a kontinuální výrobě -ztráty pečením	8	Žák - popíše pochody v těstě při pečení - popíše průběh pečné křivky u jednotlivých pecí - navrhne správný typ pece pro určitý typ pekárny - vypočítá ztráty pečením a výtěžnost chleba
Kontinuální výroba chleba -linky na výrobu kvasů -plně mechanizované výrobní linky	6	Žák - vysvětlí význam zavádění KML v pekařské velkovýrobě - popíše strojní sestavu jednotlivých linek
Hodnocení jakosti chleba -senzorické a laboratorní hodnocení kvality -vady chleba a jejich příčiny	3	Žák - vnímá senzorické nedostatky v kvalitě chleba - vyjmenuje jednotlivé vady a dokáže vysvětlit jak jim předcházet
Sortiment chlebů-receptury -tradiční druhy -nové druhy výrobků	8	Žák - ovládá receptury základních druhů - prostřednictvím dostupné literatury a internetu se seznamuje s novými trendy ve výrobě
Rámcové technologické postupy -RTP výpočty receptur	6	Žák - samostatně počítá RTP pro výrobu chleba
3. ročník	90	
Jemné pečivo -charakteristika -historie výroby -sortiment výrobků -základní a vedlejší suroviny -zlepšující přípravky, polotovary a pekařské směsi na výrobu jemného pečiva	18	Žák - charakterizuje jemné pečivo, určí jeho význam ve výživě - vyjmenuje základní, vedlejší suroviny a náplně na výrobu jemného pečiva - zdůvodní použití přídatných látek

-náplně jemného pečiva		
Výrobky z listového a plundrového těsta -charakteristika listových a plundrových těst -sortiment výrobků -požadavky na suroviny -technologický postup výroby, používané strojní zařízení -rozvalování listových těst -zmrazování listových těst a jejich využití jako polotovarů -pečení, balení a skladování	10	Žák - charakterizuje rozdíly mezi listovým a plundrovým těstem - vyjmenuje sortiment výrobků - rozliší zastoupení jednotlivých surovin na výrobu daných druhů těst - vyjmenuje používané náplně - popíše způsob pečení výrobků - uvede způsoby moderního zamrazování těstových polotovarů a výrobků
Výrobky ze šlehaných a třených hmot -charakteristika šlehaných a třených hmot -suroviny, přehled výrobků -způsoby kypření -výroba a strojní zařízení	10	Žák - charakterizuje rozdíly mezi třenými a šlehanými hmotami - vyjmenuje suroviny a sortiment výrobků - vysvětlí rozdíl mezi mechanickým a chemickým kypřením - uvede výrobní postup klasické a moderní technologie s využitím nových surovin
Výrobky z pevných tukových těst -linecká těsta -linecká třená těsta -vaflová těsta -slaná těsta -laminovaná těsta	10	Žák - vyjmenuje sortiment pevných těst a suroviny na jejich výrobu - uvede příklady výrobků jednotlivých druhů - ovládá způsoby hodnocení jakosti - popíše přípravu a zpracování těst
Trvanlivé pečivo a) tyčinky -druhy, suroviny, výroba -strojní zařízení, KML -balení, skladování b) perníky -historie, druhy, suroviny, výroba -strojní zařízení, KML -balení, skladování c) oplatky	13	Žák - charakterizuje jednotlivé druhy trvanlivého pečiva - zná suroviny na jejich výrobu - ovládá přepočty receptur - popíše technologické postupy výroby jednotlivých druhů - zvládá výpočty tolerance a ukazatele jakosti - zná uspořádání strojního zařízení KML

-druhy, suroviny, náplně -strojní zařízení, velkovýroba d) sušenky -druhy, suroviny, náplně, polevy -strojní zařízení, KML		
Smažené výrobky -charakteristika -požadavky na kvalitu surovin z pohledu zdravé výživy -výrobní postup -strojní zařízení, KML	4	Žák - charakterizuje druh výroby – princip tepelného zpracování výrobků - vyjmenuje suroviny a požadavky na jejich kvalitu - popíše výrobní postup - popíše proces smažení a hygienické požadavky na kvalitu oleje - uvede používané strojní zařízení - popíše KML na výrobu koblih
Extrudované výrobky -sortiment a charakteristika výrobků -princip výroby -extrudéry	4	Žák - charakterizuje výrobek a uvede příklady výrobků - popíše princip výroby - popíše typy extrudérů
Výroba těstovin -charakteristika těstovin -požadavky na kvalitu surovin, zejména mouky -rozdělení jednotlivých druhů -technologie výroby -strojní zařízení výrobních linek -technologie výroby -požadavky na balení, skladování a expedici výrobků	6	Žák - charakterizuje těstoviny - rozdělí těstoviny podle druhů použití a složení použitých surovin - prokáže znalost zásad správné výživy a způsobů jejich prosazování při výběru těstovin - orientuje se v sortimentu nových druhů - zná strojní zařízení výrobních linek - popíše různé principy tvarování těstovin
Výrobky z nových druhů surovin - charakteristika a význam	5	Žák - uvědomuje si základní pojmy a prokazuje znalost základních druhů diet

- výběr a úprava surovin - výrobky DIA - výrobky pro bezlepkovou dietu a ostatní diety		- charakterizuje dietní výrobky - je si vědom významu dietních výrobků pro určité skupiny spotřebitelů - ovládá technologické postupy výrobků pro diabetiky, bezlepkovou a redukční dietu a tyto postupy aplikuje ve výrobní praxi - zná pekařské suroviny nahrazující pšeničnou mouku pro bezlepkovou dietu
Hodnocení kvality pečiva, Vady jemného pečiva -senzorické a laboratorní hodnocení kvality pečiva -vady pečiva a jejich příčiny -způsoby odstraňování vad -nemoci pečiva	5	Žák - dokáže senzoricky posoudit kvalitu pečiva - orientuje se ve fyzikálně-chemických laboratorních metodách určujících složení a kvalitu pečiva - zná příčiny vad pečiva a zná způsoby jejich odstranění
Vedení evidence provozu -provozní evidence -skladová účetní a expediční evidence	5	Žák - chápe smysl vedení provozní a expediční evidence - dokáže dané informace vyhledat v podnikové počítačové databázi

Název předmětu:	SUROVINY			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	2	1	1	4

Charakteristika vzdělávání:

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům potřebný soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, seznámit je s jejich původem, složením, s jejich vlastnostmi, jejich použitím, se zásadami správného ošetřování a vhodnými podmínkami pro skladování. Předmět vede žáky k pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka. Obsah předmětu usiluje o to, aby žáci získané vědomosti využili v ostatních odborných předmětech, zejména v technologii a při odborném výcviku.

Charakteristika učiva:

Výuka probíhá v prvním ročníku 2 vyučovací hodiny týdně, ve druhém a třetím ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, v celkové hodinové dotaci 129 hodin. Učivo navazuje na znalosti žáků ze základů přírodních věd (zejména části organické chemie a biochemie) a ostatních odborných předmětů. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s fyziologií výživy, hygienickými předpisy a důležitými surovinami v pekařské výrobě. Do výuky jsou zařazeny také nové suroviny zefektivňující pekařskou výrobu. Žáci jsou seznámeni s jejich složením, vlastnostmi, technologickým významem a jejich významem pro zdravou výživu.

Pojetí výuky:

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů. Do výuky jsou zařazeny exkurze, přednášky, odborné

semináře s ukázkou použití nových surovin a polotovarů zefektivňujících výrobu. Vyučující používá praktické ukázky vzorků surovin.

Materiálně didaktické prostředky

Učebnice, odborný časopis, tabulky, grafy, fotografie, schémata, technické výkresy, internet, vzorky surovin, receptury, normy.

Metody a formy vyučování

Výuka je vedena formou výkladu a diskuse spojující odborné poznatky s praktickými zkušenostmi z pekárny Adélka, využívá znalostí žáků z technologie i odborného výcviku. Jsou využívány názorné pomůcky – vzorky surovin, obrazové materiály, internet. Výuka je vedena metodou problémového vyučování, součástí výuky je také forma řízeného rozhovoru, skupinová a samostatná práce a práce s informacemi, laboratorní cvičení.

Hodnocení výsledků:

Základem je písemné zkoušení na závěr každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce ve vyučovacích hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žáci v předmětu suroviny řeší zadané odborné problémy, zvolí vhodné suroviny pro určitý druh výrobku, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku, své řešení prezentují a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně v ústním projevu. Písemné zpracování seminárních prací s využitím vlastních znalostí, internetu a odborné literatury učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, písemně zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály.

Personální kompetence – účast žáků na odborných seminářích, jejich spolupráce s technologií při ukázce vlastností a využití nových surovin učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, reagovat, přijímat radu i kritiku a dále se vzdělávat.

Sociální kompetence – žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vylepšení vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací, analýza vzniklých situací při volbě vhodné suroviny a určení množství potřebných surovin pro daný výrobek, schopnost nahradit chybějící suroviny

vhodnou náhradou, která nesníží kvalitu výrobku, analýza a řešení technologického problému ve výrobě, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – při vyhledávání informací pro zpracovávání seminárních prací se žáci naučí pracovat s osobním počítačem, s internetem a s ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat a ověřovat si informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a pracovat s nimi.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – odbornými exkurzemi v pekárnách získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – téma je v předmětu suroviny realizováno např. v tematickém celku racionální výživa, jakost surovin, nové druhy surovin formou diskuzí o zodpovědnosti pracovníků pekáren vůči spotřebitelům při dodržování norem a legislativních návaznostech - sankcích.

Člověk a životní prostředí – téma je realizováno v předmětu suroviny na kvalitu životního prostředí se zaměřením na půdní a klimatické podmínky, jejich vliv na kvalitu a zdravotní nezávadnost surovin. Tato oblast je realizována formou seminárních prací, přednášek a diskusí.

Informační a komunikační technologie – tvoří v předmětu technologie zejména využití softwaru pro tvorbu žákovských projektů a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	66	
1. potravinářská prvovýroba a fyziologie výživy - potravinářský průmysl - charakteristika poživatin - složení a vlastnosti potravin - význam pochutin	15	Žák: - objasní úkoly potravinářského průmyslu při zajištění výživy a zdraví obyvatelstva - vyjmenuje základní živiny tvořící podstatu potravin a jejich přínos pro lidský organismus - vysvětlí význam doplňujících látek a vody a dokáže určit jejich hlavní zdroje
2. výživa a stravování - zásady správné výživy - druhy výživy - trávicí soustava - metabolismus živin	5	- uvede význam racionální výživy - vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin - objasní význam výživy při léčbě některých chorob - popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy - popíše látkovou přeměnu probíhající v lidském organismu

3. hygiena, HACCP, jakost potravin - hygiena a její disciplíny - hygienické předpisy - ochrana potravin vhodnými obaly - normy jakosti - vlivy působící na potraviny - zásady správného skladování - konzervace potravin	8	- popíše zásady osobní hygieny na pracovišti a dodržování předpisů při předcházení kontaminace potravin - zná všechny funkce, které obal plní - analyzuje, jak je norma jakosti stanovena - rozdělí normy a vysvětlí, co je jejich obsahem - vysvětlí příčiny znehodnocování surovin a výrobků - popíše zásady správného skladování - zdůvodní význam konzervace surovin a potravin - uvede způsoby konzervace potravin
4. voda - voda jako základní potravinářská surovina - význam vody a požadavky na kvalitu pitné vody - likvidace a možná recyklace - využití odpadní vody v potravinářském průmyslu jako vody užitkové	5	- vymezí hygienické požadavky na kvalitu vody - orientuje se chemických a mikrobiologických normách na složení pitné vody
5. cukr a jiná sladidla - výroba cukru, druhy - umělá sladidla, jejich použití - použití cukru a medu v pekařské výrobě	8	- popíše výrobu řepného cukru, uvede jeho tržní druhy a jejich použití - zvolí správný způsob skladování - uvede ostatní druhy sladidel používaných v pekařské výrobě - rozliší jednotlivé druhy medu a popíše jeho použití
6. obiloviny - druhy obilovin, jejich využití a zpracování - stavba obilného zrna - skladování obilí - škůdci a vady obilovin - požadavky na kvalitu obilovin využívaných v potravinářství	8	- dokáže poznat a charakterizovat jednotlivé obiloviny - popíše stavbu a složení obilného zrna - popíše uložení jednotlivých živin v částech obilky - určí podmínky pro skladování obilovin a vlivy jejichž působení jsou během skladování vystaveny - doporučí ochranu obilovin před škůdci
7. mlýnské výrobky - výběr a příprava zrn k mletí - výroba a sortiment mlýnských výrobků - hodnocení kvality mouky – subjektivní a objektivní metody - skladování mouky - procesy probíhající při zrání mouky - příprava mouky před jejím zpracováním	8	- popíše výrobu mouky a uvede její chemické složení s ohledem na druh stupně vymletí apod. - určí jednotlivé druhy mouky - vysvětlí pojem typ mouky - aplikuje zásady správného skladování a upozorní na nepříznivé vlivy snižující její kvalitu
8. luštěniny - složení, vlastnosti a význam ve výživě	5	- rozliší jednotlivé druhy luštěnin - popíše složení a vlastnosti - vysvětlí zásady pro jejich ochranu při skladování

- druhy luštěnin a jejich využití v pekařské výrobě - škůdci, skladování		- navrhne jejich použití v pekařské výrobě
9. škroby - složení a vlastnosti škrobu - druhy škrobu - výroba škrobu - škrobový sirup - modifikované škroby a jejich použití v pekařské výrobě	4	- vyjmenuje složky škrobu a jeho vlastnosti - určí druhy škrobu - popíše výrobu škrobu a vybere vhodné druhy pro využití v pekařské výrobě - zná funkci a vlastnosti modifikovaných škrobů - definuje pojem škrobový sirup, uvede jeho použití a význam
2. ročník	33	
1. mléko a mléčné výrobky - druhy mléka - konzervace mléka - chemické složení mléka - ošetření a úprava mléka - použití mléka a mléčných výrobků v pekařské výrobě	9	Žák: - vyjmenuje druhy mléka - objasní význam jednotlivých složek mléka ve výživě pro lidský organismus - popíše způsob zpracování a úpravy mléka - uvede druhy mléčných výrobků, způsob jejich výroby - vybere správný mléčný výrobek pro určitý druh výrobku
2. tuky - rostlinné a živočišné tuky, složení, význam, použití - výroba másla, jeho druhy, skladování - upravené tuky	4	- uvede rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky z hlediska složení a výživy - popíše výrobu olejů, zná zásady správného skladování - popíše výrobu másla, vysvětlí význam másla v pekařské výrobě - rozliší druhy upravených tuků, zná jejich vlastnosti - použije správný tuk pro určitý pekařský výrobek
3. vejce - složení a význam vajec - konzervace - použití - třídění, skladování a vady vajec	3	- zná složení a vlastnosti vajec - vysvětlí technologický význam vajec - popíše zásady správného skladování - vysvětlí význam pasterace a sušení vajec
4. ovoce - druhy ovoce - konzervace ovoce - ovocné výrobky - ovoce využívané v pekařské výrobě	5	- zařadí ovoce do jednotlivých skupin - objasní význam ovoce ve výživě - vysvětlí význam a způsoby konzervace - navrhne vhodný druh ovoce, ovocného výrobku pro výrobu daného druhu pečiva
5. pochutiny - druhy a význam - káva, čaj - koření - ocet - alkoholické nápoje	4	- popíše jednotlivé druhy - objasní význam pochutin v pekařské výrobě - popíše zpracování kávy, čaje a koření - vybere vhodný druh koření do těst a náplní - vysvětlí použití alkoholických nápojů, octa a trestí v pekařské výrobě
6. kakao a čokoláda - výroba kakaového prášku	3	- vysvětlí pěstování kakaových bobů a jejich fermentaci

- základní kakaová hmota - výroba čokolády a její použití v pekařské výrobě		- popíše výrobu kakaové hmoty a kakaového prášku - objasní výrobu čokolády, zná její použití v pekařské výrobě
7. jádrovin -druhy a složení jádrovin -použití a význam jádrovin -skladování jádrovin	3	-charakterizuje jednotlivé druhy jádrovin -popíše jejich složení -vybere vhodný druh jádrovin na přípravu pekařských výrobků -aplikuje správné podmínky pro skladování jádrovin
8. sůl - význam ve výživě -technologický význam v pekárenství -druhy soli a jejich získávání - skladování soli - negativní účinky na organismus	2	-vysvětlí význam soli pro člověka - objasní získávání soli jako nerostu -popíše vlastnosti soli
3. ročník	30	
1. kypřicí prostředky - biologické - chemické - fyzikální	5	Žák: - popíše výrobu droždí - uvede složení a vlastnosti droždí - objasní zásady skladování droždí - vyjmenuje chemické kypřicí prostředky a uvede jejich použití - vysvětlí podstatu fyzikálního kypření těsta a uvede jeho použití - navrhne vhodný druh kypření podle typu těsta a výrobku
2. želírovací prostředky -druhy a vlastnosti - použití želírujících prostředků v pekařské výrobě	5	Žák: - popíše jednotlivé druhy - vysvětlí pojem želírovací schopnost - aplikuje správné prostředky do výroby
3. nové druhy surovin, aditiva, chemické látky využívané v pekařské výrobě -Zákon o potravinách-povolené přídatné látky - rychlošlehací prostředky - směsi na výrobu surovin a polotovarů - barviva - emulgátory -konzervační prostředky -náhradní sladidla -ostatní používané chemikálie	10	- vysvětlí význam nových surovin v pekařské výrobě - rozčlení jednotlivé druhy surovin na určitý druh výroby - popíše jejich význam a použití ve výrobě -objasní náležitosti Zákona 110/1997 Sb.
4. obalové materiály - druhy - význam obalů	10	- rozčlení obaly podle materiálu a použití - popíše správné označování pekařských balených výrobků a polotovarů

		- uvede funkční a hygienické důvody použití obalů
--	--	---

Název předmětu:	STROJE A ZAŘÍZENÍ			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	0	1	1	2

Charakteristika vzdělávání:

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům potřebný soubor poznatků o strojích a strojním zařízení využívaném v pekařské výrobě, seznámit je s možnostmi využití strojní techniky pro usnadnění práce a zefektivnění výroby. Obsah učiva rozvíjí vědomosti žáků získané v ostatních odborných předmětech zejména technologii a odborném výcviku. Žáci zvládnou obsluhu strojů a strojních zařízení, znají rizika BOZP při práci s nimi. Dokáží pro daný typ pekárny volit optimální strojní vybavení.

Charakteristika učiva:

Výuka probíhá ve druhém a třetím ročníku 1 vyučovací hodina týdně, v celkové hodinové dotaci 63 hodin. Učivo navazuje na znalosti žáků z ostatních odborných předmětů. Žáci jsou vedeni k získání znalostí o správné obsluze strojů, jejich údržbě, volbě vhodného výkonu pro jednotlivé typy pekáren a jejich sestavování do výrobních linek pro zajištění plynulosti výroby.

Pojetí výuky:

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů. Do výuky jsou zařazeny exkurze, návštěvy strojních veletrhů, odborné semináře, seznamování s nejnovější pekařskou technikou prezentovanou na internetu, potravinářském veletrhu. Převažuje frontální výuka, využívá se problémového vyučování a samostatné práce při řešení zadaných úkolů. Kromě frontální výuky se využívá skupinová výuka, řešení a prezentace problémových úkolů.

Materiálně didaktické prostředky

Učebnice, tabulky, grafy, fotografie, schémata, technické výkresy, internet, propagační materiály, odborný časopis: Pekař-cukrář.

Hodnocení výsledků:

Písemné zkoušení na závěr každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce ve vyučovacích hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – Žáci v předmětu stroje a zařízení řeší zadané odborné problémy. Navrhnu vhodné technologické zařízení pro určitý druh výrobku a podmínky výroby, charakterizují výhody a uvedou, jak ovlivní kvalitu výrobku, svá řešení prezentují a obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně v ústním projevu.

Personální kompetence – Přítomnost žáků na odborných seminářích, jejich spolupráce s technologií při ukázce nových strojů, zařízení a strojních technologií pro pekařskou výrobu učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat.

Sociální kompetence – Žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vylepšení vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – Zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací, analýza problému ve volbě nahrazení strojního zařízení jiným, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – Při vyhledávání informací a nových technických řešení pro pekařskou výrobu se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, a pracovat s nimi.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – Odbornými exkurzemi v různých typech pekáren získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – téma je realizováno formou diskuzí o mechanizaci a využití strojních technologií v pekárnách a její vliv na cenovou politiku pekárenských výrobků.

Člověk a životní prostředí – tvoří v předmětu stroje a zařízení otázka kvality životního prostředí při nedodržení předpisů platných pro údržbu a čištění strojního zařízení.

Informační a komunikační technologie – tvoří v předmětu technologie zejména využití softwaru pro tvorbu žákovských projektů a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
2. ročník	33	
1. bezpečnost při práci v pekárenském provozu - obecné zásady BOZP a PO - zákoník práce	3	Žák: - popíše obecné zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci v pekárenském provozu - určí nejpravděpodobnější lokality pro vznik a šíření požáru - dokáže říci nejčastější rizika pracovního úrazu - popíše poskytnutí první pomoci při úrazu
2. stroje a zařízení pro skladování a dopravu - stroje a zařízení pro skladování volně ložených surovin - stroje a zařízení pro skladování balených surovin -pneumatická doprava -mechanizovaná dopravní zařízení - váhy -prosévací stroje	10	Žák: - vyjmenuje a popíše nejčastěji používané obaly - objasní způsoby ukládání balených surovin - popíše zařízení pro manipulaci s balenými surovinami -popíše princip pneumatické dopravy -doporučí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu - vysvětlí princip vážících zařízení - vyjmenuje druh vah -popíše zařízení pro dávkování tekutých a sypkých surovin
3. stroje na přípravu těst a hmot -mísící a hnětací stroje	10	- rozdělí hnětací stroje podle různých druhů pohybu mísidel -vysvětlí využití šlehačích strojů v pekařské výrobě

-šlehačí stroje a přídatná zařízení -mixéry -třecí stroje -tabulovací stroje		-uvede pracovní funkce univerzálního šlehače -vysvětlí funkci tabulovacího stroje -dokáže volit správný typ stroje dle zpracovávané hmoty či těsta v daném provozu
4. stroje na zpracování těst a hmot - dělicí a tužící stroje, periodické, kontinuální -stříkací stroje - rozvalovací stroje - tvarovací strunový stroj -rohlíkové stroje - houskovače	10	- vysvětlí princip dělicích a tužících strojů - charakterizuje typy periodických dělicích strojů podle tvaru základního řezu a podle hmotnosti klonků - popíše stříkací stroje, zná jejich jednotlivé části a popíše způsob jejich čištění - vysvětlí obsluhu uvedených strojů - vysvětlí funkci a jednotlivé části rozvalovacího stroje - popíše princip rozvalování
3. ročník	30	
1. zařízení pro tepelnou úpravu - pece - varná zařízení - smažicí zařízení - pražicí zařízení -pečicí kleště	10	- popíše pece sázecí, boxové, etážové, rotační, pásové, konvektomaty - vysvětlí různé způsoby sdílení tepla - vyjmenuje části pece a popíše doplňková zařízení - popíše varné zařízení a vysvětlí jejich využití v pekařské výrobě - popíše zařízení pro smažení koblih - popíše pražicí zařízení a jeho využití v pekařské výrobě
2. zařízení pro mechanizaci expedičních prací - počítače výrobků - mechanizační zařízení na expediční práce -balící stroje -dopravní prostředky	4	- popíše zařízení na počítání výrobků - vyjmenuje mechanizační prostředky využívané při expedici - uvede základní typy balících strojů pro periodické i kontinuální balení -zná rizika při práci s mechanizovanými dopravními prostředky
3. zařízení pro chlazení a zmrazování výrobků - princip činnosti chladících a mrazících zařízení - rozdělení chladících a mrazících zařízení -chlazení a zmrazování pečiva	6	- vysvětlí rozdíl mezi chlazením a mražením (účinné teploty) - popíše princip přímého chlazení - kompresorové a absorpční systémy -uvede příklady využití chlazení a mražení při uchování pekařských surovin, polotovarů a výrobků -popíše zařízení pro chlazení a mražení využívaná v pekařské malovýrobě i velkovýrobě
3. Klimatizační zařízení - význam a úpravy vzduchu v pekárské výrobě -zařízení na úpravu vzduchu	2	- vysvětlí význam klimatizace v potravinářském provozu, jeho využití pro úpravu vzduchu v chladících boxech a kynárnách - popíše způsoby úpravy vzduchu

4. Komplexně mechanizované výrobní linky - význam automatizovaných linek pro pekařskou výrobu - moučné linky - pro výrobu chleba - pro výrobu běžného pečiva - pro výrobu jemného pečiva - pro výrobu trvanlivého pečiva - pro výrobu moučníků a dalších pekařských výrobků	8	- dokáže vyjmenovat důvody pro zavádění KML v pekařské velkovýrobě - vysvětlí princip mechanizovaných linek - charakterizuje funkci výrobních linek - popíše jednotlivé části výrobních linek a řazení strojních zařízení tvořících sestavu linky - uvede jejich výhody a požadavky na obsluhu
---	---	--

Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	15	17,5	17,5	50

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je aplikace teoretických vědomostí při praktické činnosti, osvojení si odborných dovedností a návyků v pekařském provozu. Žák získá manuální zručnost v pekařské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

Charakteristika učiva:

Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního sortimentu pekařských výrobků. Žáci získají praktické znalosti o principech technologického zpracování surovin pro pekařské výrobky a o technologických postupech při rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a strojního zařízení, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření se surovinami a jejich zpracování a odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Učivo je rozloženo do třech ročníků.

Pojetí výuky:

Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech, zejména v technologii a surovinách. Odborný výcvik učí žáky

aplikovat tyto vědomosti a dovednosti při praktické činnosti přímo ve firmě pod vedením instruktora s důrazem na osvojení si odborných dovedností a návyků, včetně úklidu pracoviště, potřebných k vykonávání profesionální činnosti.

Metody a formy výuky:

Při výuce odborného výcviku je průběžně používán výklad, instruktáž, názorné ukázky, využívají se skupinové práce i práce individuální. Důraz je kladen na samostatné zvládnutí odborných činností. Při volbě forem výuky se vychází z obsahu jednotlivých témat, žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu za vedení instruktora z firmy.

Hodnocení výsledků:

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy, je používáno i slovní hodnocení. Hodnotí se kvalita provedené práce, pracovní přístup, spojení teorie a praxe. Při hodnocení je přihlíženo k chování, kvalitě odvedené práce, pracovní výkonnosti a odpovědnosti, pořádku a čistotě na pracovišti. Důraz je kladen na osobní upravenost žáků a pravidelnou docházku. Podle kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně – odměna za produktivní činnost.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

V průběhu odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech dovedností potřebných k vykonávání profese pekař. Žák si je vědom náročnosti zvoleného oboru, umí se dokázat vyrovnat s pracovními i osobními problémy, umí se přizpůsobit pracovním podmínkám, spolupráci v týmu.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1. ročník	495	
1. Úvod do studia - seznámení s pracovištěm - základní hygienické předpisy, hygiena osobní, práce a pracoviště - bezpečnostní a požární předpisy	12	Žák - dodržuje požadavky osobní a provozní hygieny v pekařské výrobě - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany -
2. Pekařenský provoz - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - zásady bezpečnosti při práci	14	Žák - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními - popíše zásady první pomoci - charakterizuje kritické body HACCP

- riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazu - pravidla chování při úrazech - kritické body HACCP		
3. Seznámení s obsluhou strojů a zařízení - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - obsluha pecí a ostatních tepelných zařízení - sázení a obracení plechů - obsluha šlehacího stroje - čištění strojů - seznámení s novým zařízením a technologiemi	10	Žák - popíše zásady bezpečnosti práce při práci se stroji - ovládá a používá jednotlivé stroje v pekařské dílně - provádí čištění strojů a pomůcek
4. Příprava surovin - příjem a skladování surovin - příjem a skladování mouky - druhy mouky a jejich složení - smyslové hodnocení mouky a ostatních surovin - navažování, odměřování a úprava surovin - výběr a příprava surovin - technologické výpočty	48	Žák - přijímá a ukládá suroviny do skladu - dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptur - vybere vhodné suroviny pro daný výrobek - rozpozná druhy mouk a zná jejich složení - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin
5. Příprava těst a náplní - příprava základních druhů těst dle receptur - technologické výpočty – teplota vody a její množství - přímé vedení těsta - nepřímé vedení těsta – kvasný stupeň, poliš, omládek - ruční a strojní hnětení těsta - zrání těsta - ztužování těst, dělení, rozvažování - ztužování klonků - příprava základních druhů náplní (tvarohová, ořechová, maková, povidlová, jablečná)	85	Žák - připraví těsto dle receptury - vypočítá množství a teplotu vody k odlití - mísí ručně připravené suroviny - obsluhuje periodicky stroje a zařízení na míchání a hnětení těst a hmot - připravuje těsto pod přímým i nepřímým vedením - určí správný stupeň vymísení a nakynutí těsta - porozumí procesům, které probíhají při zrání těsta - vypočítá váhu řezů těst určených na dělení - ovládá způsoby ztužování klonků a řezů - připraví základní náplně dle receptur - dělí těsto na periodickém dělicím zařízení
6. Tvarování a dohotovování výrobků - ruční tvarování běžného a jemného pečiva i za pomoci jednoduchých pomůcek - obsluha a seřizování rohlíkovacího stroje včetně jeho čištění	96	Žák - ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek různé tvary běžného a jemného pečiva - obsluhuje rohlíkovací stroj včetně jeho čištění - ručně plní a zdobí polotovary a výrobky - osazuje výrobky na plechy a po použití provádí jejich čištění

- ruční plnění a zdobení výrobků - osazování výrobků na plechy		
7. Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků - faktory ovlivňující kynutí - určení stupně nakynutí - strojení výrobků-vlažení, mašlování, sypání, nařezávání - sázení výrobků do pece - obsluha pece, nastavení správných parametrů pečení - tepelná úprava výrobků-pečení, přepékání, a vypékání - smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění	70	Žák - objasní správné podmínky pro kynutí - nastaví parametry kynárny, připraví výrobky ke kynutí, sleduje změny při kynutí a je schopen posoudit vhodné nakynutí výrobků - připravuje výrobky na pečení (strojení) - nastavuje režim pece, teplotu a dobu pečení, případně zapařování - sází výrobky do pece pomocí lopaty nebo sázecího zařízení - sleduje stupeň propečení výrobků - posoudí základní vady výrobků
8. Odbytové činnosti - posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketování výrobků - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje	40	Žák - kontroluje finální výrobky - vyřazuje výrobky s vadami - provádí ruční balení a značení výrobků - prodává pekařské výrobky v souladu s platnými právními předpisy s důrazem na hygienu prodeje - přijímá a vyřizuje objednávky - komunikuje se zákazníkem
9. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách	78	Žák - provádí čištění strojů a pomůcek - orientuje se v seřizování pekařských strojů a zařízení
10. Sanitace pekárenského provozu	20	Žák - zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci - provádí ruční čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čistících a dezinfekčních prostředků
11. Vedení předepsané evidence	22	Žák - objasní vedení základní provozní evidence při výrobě, skladování a expedici - objasní sledování kritických bodů pomocí systému HACCP a jejich evidenci
2. ročník	577,5	
1. Pekárenský provoz - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - varianty a odlišnosti různých provozů pekáren	14	Žák - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně

- zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - zásady bezpečnosti při práci - riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazu - pravidla chování při úrazech - práce zakázané mladistvým - kritické body HACCP		- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění - charakterizuje kritické body HACCP - objasní práce zakázané mladistvým
2. Příprava surovin - technologické výpočty množství surovin na výrobu pšeničných a žitných těst - výběr a příprava surovin - úprava surovin, vlastnosti jednotlivých surovin a jejich význam a vliv na pekařské výrobky	68	Žák - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury - rozvrhne si časovou posloupnost jednotlivých činností - využívá základní matematické postupy a znalosti - vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku - charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých surovin a jejich vliv na finální výrobek - upravuje suroviny podle potřeby

3. Příprava těst a náplní - příprava pšeničných těst přímým i nepřímým vedením příprava náplní dle receptur - druhy kypření - příprava chlebových těst třístupňovým vedením kvasů - příprava chlebových těst za pomoci kvasných koncentrátů - technologické výpočty - mísení chlebových těst - příprava a mísení těsta na cereální druhy pečiva - výrobní linky na výrobu a zpracování pšeničných a žitných těst - ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky - dodržuje estetické zásady při zdobení a dohotovování výrobků - tvaruje cereální výrobky (rohlíky, bagety, chleby) - popíše princip strojního tvarování a plnění výrobků - naváží těsto, ztužuje a ručně tvaruje chléb - objasní princip strojního tvarování, vykulování a vyvalování chleba - osazuje výrobky na plechy a do ošatek	136	Žák - připravuje těsta na běžné a jemné pečivo se zaměřením na surovinově náročnější druhy především u jemného pečiva - uvede rozdíly mezi jemným a běžným pečivem a charakterizuje výhody a nevýhody přímého a nepřímého vedení těsta - připravuje základní i složitější druhy náplní (kynoucí náplně, náplně ze sušených směsí, používá různé druhy ovoce) - vypočítá váhu klonku, řezu, množství potřebné mouky, ztráty pečením, výtěžnost kvasů a těst - vyjmenuje druhy kypření a charakterizuje jejich použití u jednotlivých druhů pekařských výrobků - připravuje žitná těsta kvasováním - připravuje žitná těsta (chlebová) těsta za pomoci kvasných koncentrátů - uvedené rozdíly, výhody a nevýhody přípravy chlebových těst - kvasováním a za použití kvasných koncentrátů - rozumí technologickým výpočtům, umí vypočítat množství surovin, teplotu vody k odlití a ostatní parametry potřebné pro výrobu chlebových těst - obsluhuje běžné mísící a hnětací stroje na chlebová těsta - připraví těsto na cereální druhy pečiva - objasní procesy probíhající při zrání kvasů a chlebových těst - připravuje záparu a mísí těsta na cereální výrobky - popíše princip výroby na výrobních linkách
4. Tvarování a dohotovování výrobků - ruční a strojní tvarování jemného a běžného pečiva - ruční a strojní tvarování chleba - osazování výrobků na plechy a do ošatek	130	Žák - ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky - dodržuje estetické zásady při zdobení a dohotovování výrobků - tvaruje cereální výrobky (rohlíky, bagety, chleby) - popíše princip strojního tvarování a plnění výrobků - naváží těsto, ztužuje a ručně tvaruje chléb - objasní princip strojního tvarování, vykulování a vyvalování chleba - osazuje výrobky na plechy a do ošatek

5. Kynutí, příprava na pečení, tepelná úprava výrobků - určení stupeň nakynutí výrobků - vložení a dohotovování výrobků - příprava pece na pečení - sázení výrobků - tepelná úprava výrobků (pečení, předpékání, vypékání) - vady výrobků a způsoby jak jim předcházet - smyslové hodnocení výrobků	121	Žák - určí správný stupeň nakynutí výrobků z pšeničného těsta na chleba - sleduje podmínky při kynutí (teplota, vlhkost, doba) a nastaví optimální hodnoty - vysvětlí změny, které při kynutí probíhají - vlačí, mašluje a dohotovuje výrobky před pečením - připraví pec na pečení - vysvětlí význam zapařování výrobků a používání odtahů při pečení - nastaví režim pece na pečení (teplota, doba) - kontroluje průběh pečení předpékání a vypékání výrobků - charakterizuje změny při pečení (střída, kůrka) - rozpoznává vady výrobků a předchází jejich vzniku úpravou technologie a změnou režimu pečení - provádí smyslové hodnocení výrobků
6. Odbytové činnosti - balení a etiketování výrobků - podmínky při skladování a expedici výrobků z pšeničného těsta a chleba	38,5	Žák - balí a etiketuje výrobky na běžných pekařských linkách - sleduje a vyhodnocuje podmínky při skladování a expedici výrobků - obsluhuje zařízení na počítání výrobků
7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách	20	Žák - provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek - seřizuje pekařské stroje a zařízení – rohlíkovací, dělicí a provalovací stroje
8. Sanitace pekářenského provozu	15	Žák - zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci - ručně čistí a provádí sanitaci pekářenského provozu včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čistících a dezinfekčních prostředků - popíše princip činnosti čistících strojů a myčky na přepravky
9. Ochrana životního prostředí	13	Žák - efektivně hospodaří se surovinami a energiemi - dodržuje zásady nakládání s odpady
10. Vedení předepsané evidence	22	Žák - vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici

		- sleduje kritické body pomocí systému HACCP a vede jejich evidenci
3. ročník	525	
1. Pekárenský provoz - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - varianty a odlišnosti různých provozů pekáren - zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - zásady bezpečnosti při práci - riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazu - pravidla chování při úrazech - kritické body HACCP	35	Žák - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění - charakterizuje kritické body HACCP
2. Příprava surovin - technologické výpočty množství surovin na výrobu pšeničných a žitných těst - výběr a příprava surovin - úprava surovin - moučné hospodářství, zařízení pro dopravu a manipulaci surovin	70	Žák - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury a - rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností - využívá základní matematické postupy a znalosti - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku - charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých surovin a jejich vliv na finální výrobek - upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování - obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů
3. Příprava těst a náplní - příprava těsta a tukové části na výrobu listového těsta a plundrového těsta (kynuté listové) - příprava těsta na výrobu trvanlivého pečiva a koblih - výroba třených a šlehaných hmot - výroba kvasů žitných a pšeničných těst na kontinuálních výrobních linkách - dělení těsta na kontinuálních linkách	195	Žák - vymísí těsto na výrobu listového a plundrového těsta - připraví tukovou část - uvede správné podmínky na výrobu listového a plundrového těsta a dbá na jejich dodržování - vyjmenuje základní rozdíly ve výrobě a kypření listových a plundrových těst - připraví a vymísí těsta na výrobu trvanlivého pečiva a koblih - vymísí těsto na výrobu šlehaných a třených hmot za použití hotových pekařských směsí - objasní princip dělení těsta při kontinuální výrobě
4. Tvarování a dohotovování výrobků	105	Žák

- ruční a strojní tvarování a plnění výrobků z listového těsta a ostatních pekařských výrobků - specifické druhy pečiva a krajové speciality		- ručně tvaruje a plní výrobky z listového a plundrového těsta - ručně tvaruje a plní výrobky (koláče, svatební koláče) - vyrábí specifické druhy pečiva a krajové speciality
5. Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků - kontinuální kynutí výrobků - úprava výrobků před pečením a pečení na průběžných pásových pecích - řízení kynutí výrobků - zmrazování polotovarů a jejich uchovávání a následné zpracování - smažení výrobků	35	Žák - objasní faktory ovlivňující průběh kynutí v průběžných kynárnách - upravuje a peče výrobky na průběžných pecích - obsluhuje zařízení na řízené kynutí výrobků a vystihne princip řízeného kynutí - ukládá a uchovává výrobky ve správném teplotním režimu a připravuje výrobky na pečení - smaží výrobky (koblihy) ve fritovacím zařízení - připraví náplně a plní výrobky různými náplněmi
6. Odbytové činnosti - druhy obalového materiálu a jejich význam - balení na automatických a poloautomatických linkách - značení výrobků - expedice výrobků	30	Žák - uvede základní druhy obalů a objasní význam balení - balí na poloautomatických a automatických linkách - uvede všechny údaje nutné pro označení balených výrobků - expeduje výrobky, charakterizuje činnosti spojené s expedicí výrobků až po jejich rozvoz - obsluhuje běžnou balicí linku, etiketuje výrobky, pracuje s balicí technikou
7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách	20	Žák - provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek - seřizuje pekařské stroje a zařízení (rohlíkovací, dělicí a provalovací stroje)
8. Sanitace pekářenského provozu	10	Žák - zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci - ručně čistí a provádí sanitaci pekářenského provozu včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čistících a dezinfekčních prostředků - objasní princip činností čistících strojů a myčky na přepravky
9. Ochrana životního prostředí	5	Žák efektivně hospodaří se surovinami a energiemi - dodržuje zásady nakládání s odpady

10. Vedení předepsané evidence	5	Žák - vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici - sleduje kritické body pomocí systému HACCP a vede jejich evidenci
11. Nové trendy v pekařské výrobě	10	Žák - popíše nové trendy v pekařské výrobě technologie a sortiment pekařských výrobků různé tvary a suroviny, nejvýznamnější firmy v ČR zabývající se pekařskou problematikou
12. Procvičování a opakování učiva	5	

ROČNÍK	1.	2.	3.	CELKEM:
POČET HODIN	6 hodin za rok	6 hodin za rok	6 hodin za rok	18

1. Anotace studijního bloku

V bloku se žáci seznámí s chováním při mimořádných situacích. Zvládnou specifika mimořádných situací, chování jedince pro svoji ochranu a pro ochranu kolektivu. Získají základní návyky pro chování a pro potřebné úkony spojené s danou situací.

2. Cíle

Studium je zaměřeno k tomu, aby po jeho ukončení žák:

- uvědomoval si odpovědnost za svoji ochranu a za efektivní jednání a vzájemnou pomoc při vzniku mimořádných situací;
- citlivě vnímal životního prostředí, a to nejen při vzniku těchto situací;
- znal pojem živelní pohroma, jejími účinky a druhy;
- uvědomoval si nebezpečí vyplývající z prvotních i druhotných následků;
- byl seznámen s nebezpečím, které přináší stále rostoucí používání chemických látek, přípravků a technologií;
- znal pojem „havárie s únikem nebezpečných látek“, dokázal rozpoznat příčiny jejich vzniku a hlavní charakteristiky;
- seznámil se s nejdůležitějšími zásadami chování obyvatelstva v případě havárií s únikem nebezpečných látek a naučil se chránit před jejich účinky;
- znal všechny aspekty provozu jaderných elektráren z hlediska ekologie;
- byl seznámen s možnostmi vzniku radiační havárie v jaderné elektrárně s dopady na okolí;
- byl seznámen s nejdůležitějšími opatřeními k ochraně obyvatelstva a s otázkami zabezpečení jaderné elektrárny.

3. Rámcový rozpis učiva

Ochrana člověka za mimořádných situací

- zabezpečení ochrany osob za mimořádných situací v našem státě;
- základní funkce a úkoly civilních orgánů při eliminaci mimořádných situací;
- varovné signály a chování po jejich vyhlášení;

Živelné pohromy

- základní pojmy;
- typy živelných pohrom, klasifikace, ochrana (požáry, povodně a zátopy, sesuvy půdy, atmosférické poruchy, zemětřesení);

Havárie s únikem nebezpečných látek

- účinky nebezpečných látek – klasifikace;
- šíření nebezpečných látek;
- znaky a projevy havárie s únikem nebezpečných látek;
- zásady chování;

Radiační havárie jaderných energetických zařízení

- provoz jaderných elektráren, možnost vzniku nebezpečné situace;
- jaderný reaktor, obranné bariéry, radiační havárie;
- biologické účinky ionizujícího záření;
- havarijní plány a opatření k ochraně zdraví;

Zásady poskytování první pomoci

- první pomoc při zástavě dýchání;
- první pomoc při zástavě srdeční činnosti;
- první pomoc při krvácení;
- první pomoc při tepelném poranění;
- první pomoc při zlomeninách;
- první pomoc při poranění způsobených kapalinou;
- postup činnosti při hromadném neštěstí;

4. Doporučená literatura:

Linhart, P. a kol. Ochrana člověka za mimořádných situací. Praha:TECH-MARKET, 1999.

Přehled údajů o materiálním zabezpečení provozu školy

Kapacita školy

Škola se nachází v komplexu budov pro výuku a výchovu žáků v oboru hotelnictví a gastronomie.

Komplex se skládá z budovy školy, školní jídelny, domova mládeže.

Učebny se nacházejí v přízemí školy, v 1. patře školy, v přízemí domova mládeže a v 1. patře domova mládeže.

Škola disponuje celkem 25 učebnami.

Učeben všeobecně vzdělávacích předmětů je 16.

Jejich kapacita je 425 žáků – 3 učebny mají kapacitu pro 20 žáků, 5 učeben pro 25 žáků a 8 učeben pro 30 žáků.

Škola má k dispozici:

Dvě jazykové učebny. Jejich kapacita je 18 žáků. Obě učebny jsou vybaveny audiotechnikou k výuce jazyků.

Dvě učebny výpočetní techniky s kapacitou 16 žáků. Učebny jsou vybaveny moderními počítači a zpětnými projektory pro výuku na počítačích.

Jednu chemickou laboratoř s kompletním chemickým vybavením.

Dvě učebny stolničení s celkovou kapacitou 40 žáků.

Jednu cvičnou laboratorní kuchyň s kapacitou 16 žáků. Kuchyň je rozdělena do pracovišť, která jsou plně samostatně vybavena pro přípravu pokrmů.

Součástí každé odborné učebny je kabinet na odborné a bezpečné uložení všech učebních pomůcek a nástrojů.

Škola nemá vlastní sportoviště, proto využívá sportoviště města Pelhřimov, která spravují Technické služby města Pelhřimov. Tyto služby jsou smluvně zajištěny.

Škola má k dispozici vlastní školní kuchyni se školní jídelnou.

V kuchyni se denně připravuje kolem 600 obědů.

Jídelna má kapacitu 120 míst, zde se stravují žáci školy, zaměstnanci školy i zaměstnanci jiných firem.

Spolupráce se sociálními partnery

Spoluprací se sociálními partnery vytváří škola funkční vazby s okolním prostředím.

Vytváření vzájemných vazeb školy a okolního prostředí je průběžný proces, ve kterém dochází k vzájemné interakci ve snaze o co nejkvalitnější vzdělávací proces ze strany školy.

Sociálními partnery školy jsou jednak rodiče, jednak odborná veřejnost a jednak regionální a národní instituce spolupracující se školou.

Spolupráce s rodiči probíhá po celou dobu studia

Spolupráce s odbornou veřejností je zaměřena hlavně na vykonávání odborné praxe žáků, odborné exkurze na pracovištích, besedy a přednášky. Sociální partneři poskytují zpětnou vazbu prostřednictvím připomínek a návrhů, kdy se vyjadřují ke kompetencím žáků a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces a jeho inovace.

Mezi partnery v oblasti odborné praxe a učební praxe patří:

Konferenční hotel Luna, Kouty – místem pro konání kongresů, konferencí, teambuildingů a jiných firemních akcí, kongresové centrum až pro 200 osob

Pelhřimov

- restaurace Na Čtyrce, Adélka a.s.
- Hotel Farma Poříčí
- Hotel Slávie
- kuchyně v Domově s pečovatelskou službou
- Domácí jídelna
- Lahůdkářská výrobní Svobodová
- Restaurace Lucerna
- Bistro Patro
- Poutní hotel Křemešník
- Cukrárna U Brány Sankot, Pelhřimov
- Mléčná jídelna Daňkovský

Rynárec – hostinec Rynárec

Počátky – Wellness hotel Svatá Kateřina

Lukavec – Dřevozpracující družstvo, závodní kuchyně

Jihlava – restaurace Nika

Vesce – Hotovky Šimek

Kamenice nad Lipou – Pivovar Kamenice

Humpolec – Saloon Zlatá podkova

Mezi další významné partnery patří: Swietelski Pelhřimov, NEZA Pelhřimov, Technické služby města Pelhřimov, Nemocnice Pelhřimov, ZZS Pelhřimov, ZŠ Krásovy domky Pelhřimov a Školní jídelna Pacov.

Škola též spolupracuje v oblasti exkurzí v Úřadem práce v Pelhřimově, Zdravotnickou záchrannou službou kraje Vysočina – Pelhřimov, Charitou Pelhřimov.

Personální zabezpečení školy

K personálnímu zabezpečení teoretické výuky a praxe žáků školy využije škola pedagogické pracovníky z řad učitelů školy, dále pak externích spolupracovníků z praxe. Předpokládá se, že podíl vlastních vyučujících bude asi 90%.

Odborníci z praxe budou převážně získáváni ve spolupráci se Svazem pekařů a cukrářů a Asociací kuchařů a cukrářů ČR

Záměr dalšího vzdělávání všech pedagogických pracovníků.

Využívání všech nabídek dalšího vzdělávání v oblasti hotelnictví, gastronomie, všeobecně vzdělávacích předmětů a ekonomických předmětů podle nabídky, zvl. pak pedagogických center, zřízených při krajských úřadech.

Semestrální studium na vysokých školách.

Vlastní publikační činnost vyučujících jednotlivých předmětů.

Vytváření učebních skript a pomocných studijních materiálů pro jednotlivé předměty v oblasti odborných potravinářských, gastronomických a ekonomických předmětů.

Požadovaná odborná a pedagogická způsobilost:

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhláškou č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému.

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání. Pedagogický tým pracuje s plány osobního rozvoje a je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 29-53-H/01 Pekař a v souladu s platnými právními předpisy. Podle Školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím

- školního řádu
- provozních řádů odborných učeben
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- pokynů k praxi
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, jež představují zejména

- Zákon č. 561/2004 Sb.
- Vyhláška č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon č. 379/2005 Sb. o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami
- Vyhláška č. 410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých

Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle „Minimálního preventivního programu“, vypracovaného školním metodikem prevence v souladu s národním programem „Zdraví pro 21. století“.

Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným „Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu“.

Pozn. Vlastní hodnocení školy (Autoevaluace) – viz samostatný dokument

Autorský kolektiv

Školní vzdělávací program Pekař byl zpracován v první polovině roku 2017 s platností od 1. září 2017 pro první ročník. Projednán a schválen byl v předmětových komisích a Školské radě v srpnu 2017.

Autorský tým školního vzdělávacího programu:

Mgr. Libor Capák
Mgr. Ondřej Carva

koordinátor
vedoucí týmu

Mgr. Olga Spálovská
Mgr. Renata Doskočilová
Ing. Zuzana Běhouňková
Ing. Luděk Vitek
Mgr. Ondřej Carva
Mgr. Jarmila Čekalová
pí Dobromila Picková

předsedové metodických komisí

vyučující jednotlivých předmětů

Technické zpracování programu:

Mgr. Libor Capák
Mgr. Olga Spálovská