

5.16 Přehled volitelných předmětů, které budou zařazovány podle zájmu žáků

Zařazení volitelných předmětů do učebního plánu školy sleduje individuální rozvoj žáka podle jeho zájmu a prohlubování vzdělání v jím zvolené oblasti. Nabídka předmětů kopíruje jednotlivé vzdělávací oblasti školního plánu. Žák si vybere předmět, který bude navštěvovat z aktualizované nabídky pro daný školní rok na období celého školního roku, popřípadě bude předmět pokračovat do dalšího ročníku. Počet volitelných předmětů vypsanych vedením školy ve školním roce je závislé od počtu žáků v daných ročnících, materiálně technického zabezpečení a personálního zabezpečení. Uplatňujeme zásadu nabídky předmětů z co největšího počtu oblastí. Vzhledem k počtu žáků v jednotlivých ročnících je nabídka společná pro žáky 6. – 9. ročníku.

- Anglický jazyk
- Sportovní hry
- Počítačová grafika
- Vaření

Obsahová náplň volitelných předmětů

Anglický jazyk

Cílem tohoto předmětu je seznámit žáky se základy cizího jazyka a vzbudit o něj zájem zejména možnostmi praktického využití v dalším životě – počítače, dovolená, mnoho převzatých výrazů, sportovní přenosy..... V ŠVP máme tento předmět zařazen v 8. a 9. ročníku.

Sportovní hry

Cílem tohoto předmětu je prohloubit význam sportovních her (zejména kopaná, košíková, házená a florbal), a to jak po stránce teorie a taktiky, tak i po stránce herní a strategie. Naučit žáky nejen základům těchto her, individuálním dovednostem v jednotlivých sportovních hrách, týmové spolupráci a dodržování pravidel fair play, ale i je vést k organizování a řízení utkání dle základních pravidel u těchto jednotlivých sportů.

Počítačová grafika

Předmět počítačová grafika využívá výpočetní techniky při úpravě obrázků. Žáci se zabývají digitálním zpracováním obrázků. Malují vlastní obrázky v aplikacích. Pracují s digitálním fotoaparátem, scannerem, upravují obrázky na pc. Získávají základy natáčení a zpracování videa.

Vaření

Cílem volitelného předmětu „Vaření“ je seznámit žáky se zařízením a vybavením kuchyně, s různými druhy potravin a s přípravou nejdříve jednoduchých, později i složitějších pokrmů. Důležitým úkolem je vštěpovat žákům bezpečnostní a hygienické zásady při vaření. Děti se učí používat moderní přístroje a zařízení, běžné v dnešní domácnosti. Dále se žáci seznamují s kulturou stolování a principy zdravé výživy.