

**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA HORNÝ SMOKOVEC 26,
062 01 VYSOKÉ TATRY**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

6323600 (6323 K) HOTELOVÁ AKADÉMIA



Názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia	28. august 2010
Miesto vydania	SOŠ Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry

Vysoké Tatry, 28. august 2010

RNDr. Peter Slančo
Riaditeľ

web : www.sos-smokovec.sk
e-mail: sos-smokovec@mail.t-com.sk
tel : +421 52 44 22 772
fax : +421 52 44 22 772

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 6 00 hotelová akadémia vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu päťročných študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby a tiež aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať.

Naše ciele v systéme výchovy a vzdelávania spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosociálneho správania, etiky a schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj.

Odborné vzdelávanie je súčasťou celoživotného vzdelávania a musí byť súčasťou spoločnosti založenej na vedomostiach, v ktorej je vzdelávanie cestou rozvoja ľudskej osobnosti. Jeho zámerom je pripraviť žiaka na úspešný, zmysluplný a zodpovedný osobný, občiansky a pracovný život.

Všeobecné ciele sú:

Cieľ - učiť sa poznávať znamená naučiť sa osvojiť si nástroje pochopenia sveta a rozvíjať schopnosti nevyhnutné k učeniu sa.

Vzdelávanie má:

- rozvíjať základné myšlienkové postupy žiakov, ich pamäť a schopnosť sústredenia,
- podporovať osvojovanie všeobecných princípov a algoritmov riešenia problémov, javov a situácií, ako aj bežných zručností pre prácu s informáciami,
- podporovať poznanie žiakov lepšieho chápania sveta, v ktorom žijú a nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- viesť k porozumeniu základných vedeckých, technologických a technických metód, postupov a nástrojov a rozvíjať zručnosti pri ich aplikácii,
- rozvíjať osvojenie si základných poznatkov, pracovných postupov a nástrojov potrebných pre kvalifikovaný výkon povolania na trhu práce,
- pripravovať žiakov pre celoživotné vzdelávanie.

Cieľ - učiť sa rozhodovať znamená naučiť sa tvorivo zasahovať do svojho životného, pracovného a spoločenského prostredia.

Vzdelávanie má:

- rozvíjať aktívny a tvorivý prístup žiakov k riešeniu problémov a hľadaniu progresívnych riešení,
- podporovať flexibilitu, adaptabilitu a kreativitu žiakov,

- viesť žiakov k aktívnemu prístupu k práci, profesijnej kariére a prispôsobovaniu sa zmenám na trhu práce,
- rozvíjať cieľavedomý prístup žiakov k tímovej a samostatnej práci,
- vytvárať zodpovedný prístup žiakov k plneniu svojich povinností a rešpektovaniu stanovených pravidiel,
- viesť žiakov k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopnosti druhých,
- rozvíjať zručnosti potrebné k rokovaniu, diskusii, kompromisu, obhajobe svojho stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť žiakov k chápaniu práce ako príležitosti pre sebarealizáciu.

Cieľ - učiť sa existovať znamená porozumieť vlastnej osobnosti a jej vytváraniu v súlade s všeobecne akceptovanými morálnymi hodnotami.

Vzdelávanie má:

- rozvíjať telesné a duševné schopnosti a zručnosti žiakov,
- prehľbovať zručnosti potrebné k sebareflexii, sebapoznaniu a seba hodnoteniu,
- vytvárať primerané sebavedomie a inšpiráciu žiakov,
- rozvíjať slobodné, kritické a nezávislé myslenie žiakov, ich úsudok a rozhodovanie,
- viesť k prijímaniu zodpovednosti žiakov za svoje myslenie, rozhodovanie, správanie a cítenie,
- viesť žiakov k emocionálnemu a estetickému vnímaniu,
- rozvíjať kreativitu, nadanie, špecifické schopnosti a predstavivosti.

Cieľ - učiť sa žiť v spoločnosti a žiť s ostatnými znamená vedieť spolupracovať s ostatnými a podieľať sa na živote spoločnosti a nájsť si v nej svoje miesto.

Vzdelávanie má:

- rozvíjať úctu k ľudskému životu,
- vytvárať úctu a rešpekt k živej a neživej prírode a k ochrane životného prostredia,
- prehľbovať osobnostnú, národnostnú a občiansku identitu žiakov, ich pripravenosť chrániť vlastnú identitu a rešpektovať identitu druhých,
- viesť žiakov k tomu, aby sa vo vzťahu k iným ľuďom oslobodili od predsudkov, xenofóbie, intolerancie, rasizmu, agresívneho nacionalizmu, etnickej, náboženskej a inej neznášanlivosti,
- vytvárať zodpovedné a slušné správanie žiakov v súlade s morálnymi zásadami a zásadami spoločenského správania sa,
- viesť žiakov k aktívnej účasti v občianskom živote a spolupráci na rozvoji demokracie,
- rozvíjať komunikačné zručnosti žiakov a zručnosti pre hodnotný pracovný, rodinný a partnerský život.

Konkrétne ciele sú :

Strategické :

- zavádzať aktívne učenie,
- vytvárať priaznivé prostredie pri teoretickom i praktickom vyučovaní,
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať odborný rast a vzdelávanie pracovníkov,

- skvalitniť vzťahy učiteľ – rodič – žiak,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- zapájať sa do aktivít zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- presadzovať zdravý životný štýl,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do rozvoja záujmového vzdelávania i skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu,
- spolupracovať so zriaďovateľom,
- spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
- zlepšiť prostredie v triedach,
- zrekonštruovať hygienické priestory v škole,
- pravidelne sa starať o okolie školy.

Výchovné :

- umožniť všetkým žiakom prístup k záujmovej činnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania,
- motivovať žiakov k ďalšiemu vzdelávaniu.

Vlastné zameranie školy

Prírodné podmienky umožňujúce pobyt vo Vysokých Tatrách po celý rok, zvýšili záujem o rekreáciu, liečenie a turistiku. Tým vznikla aj potreba vyššieho počtu odborníkov v odboroch kuchár, čašník, spoločné stravovanie, hotelová akadémia. A tak riaditeľstvo podniku Reštaurácie a jedálne v Starom Smokovci založili v roku 1953 predchodcu dnešnej školy – Učňovskú školu. Školu absolvovalo 96 žiakov so zameraním na odbor kuchár – kuchárka. Zánikom podniku Reštaurácie a jedálne sa vyučovanie na škole skončilo.

Oživiť prípravu specialistov sa podarilo až v roku 1961. Vtedy na návrh Združenia pre cestovný ruch v Prahe a podnikového riaditeľstva Turista v Bratislave, bola založená dodnes prosperujúca stredná škola, jediná v oblasti Vysokých Tatier. SOU spoločného stravovania v Hornom Smokovci začalo písať svoju históriu dňa 1. septembra 1961, vtedy ešte pod názvom Odborné učilište Interhotel Tatry. Od 1. septembra 1979 bolo premenované na SOU spoločného stravovania a od 1. septembra 2008 nesie škola názov Stredná odborná škola Horný Smokovec, Vysoké Tatry. Za toto obdobie prešla škola i jej zriaďovatelia mnohými zmenami, až sa vyprofilovala na súčasnú strednú odbornú školu moderného typu, ktorá vychovala za celú dobu svojej existencie až dodnes takmer 4500 absolventov.

Od 1.septembra 2008 sa názov školy podľa zákona č. 245/2008 zmenil na:

SOŠ Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry.

Škola sa úzko špecializuje na výchovu mládeže a jej prípravu pre odbory kuchár, čašník, servírka, spoločné stravovanie a hotelová akadémia. Kapacita učební je 354 miest, no v dvoj smenej prevádzke škola - prax je možnosť študovať aj cca 500 žiakom. Títo študujú

v päťročných a štvorročných študijných odboroch alebo trojročných učebných odboroch. Absolventi učebných odborov môžu po úspešnom ukončení štúdia pokračovať v nadväzujúcom dvojročnom nadstavbovom štúdiu končiace maturitou. Žiaci sa pripravujú tak na teoretickom, ako aj na praktickom vyučovaní.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovné a písomné vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v 2 cudzích jazykoch. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie, biológie a informatiky, telesnej výchovy, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia, skladovania a náuky o potravinách, náuky o výžive, techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov a jedál, animácie prípravy pokrmov, služieb v CR a pod.

V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy a prípravy jedál. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Poslaním odborného výcviku je upevniť vedomosti žiakov získané na teoretickom vyučovaní, precvičovať praktické zručnosti a získavať potrebné návyky a odborné vedomosti pre profesijnú prácu tak, aby výstup bol porovnateľný s vyspelými štátmi Európskej únie. Odborný výcvik dopĺňa odbornú teoretickú prípravu žiakov o praktické poznanie prostredia a podmienok podnikania v študovanom odbore.

Cieľom odborného výcviku je zvyšovať požiadavky na odbornú úroveň žiakov so zameraním na moderné trendy v gastronómii, zvyšovať nároky na spoločenské vystupovanie a správanie sa žiakov, prehľbovanie komunikačných schopností pri styku s hosťom, pričom zvýšená pozornosť sa venuje komunikácii v cudzích jazykoch.

Prevádzkové podmienky, v ktorých sa odborný výcvik realizuje, zabezpečujú nepretržite vysoký štandard poskytovaných služieb v bežnej prevádzke, ale aj pri slávnostných a spoločenských príležitostiach národného a medzinárodného významu, čo pozitívne vplýva na formovanie a rast osobnosti žiakov.

Všetci žiaci školy sa môžu každoročne zúčastniť barmanského kurzu, ktorý organizujeme v spolupráci so Slovenskou barmanskou asociáciou, sekcia Vysoké Tatry a získať medzinárodne, celosvetovo platný certifikát.

Zamestnanci školy

Zamestnancov školy tvorí vedenie školy pozostávajúce z riaditeľa, zástupcu riaditeľa pre teoretické vyučovanie, zástupcu riaditeľa pre odborný výcvik a zástupcu riaditeľa pre technicko-ekonomickú činnosť. Pedagogický zbor tvorí štrnásť učiteľov zamestnaných na plný úväzok a štyria externí učitelia. Odborný výcvik zabezpečuje šestnásť majstrov odborného výcviku, z čoho sú dve hlavné majsterky. Jedna pre odbor kuchár a jedna pre odbor čašník, servírka. Všetci pedagogickí pracovníci spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Na škole pôsobí výchovná poradkyňa, ktorá úzko spolupracuje s CPPP v Prešove, koordinátorka protidrogovej prevencie a 4 predmetové komisie.

Prevádzku školy zabezpečuje šesť technicko-hospodárskych zamestnancov, tri na ekonomickom úseku, dve upratovačky a jeden školník – údržbár.

Ďalšie vzdelávanie pedagogických pracovníkov

V rámci ďalšieho vzdelávania pedagogických pracovníkov vedenie školy považuje za prioritné zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- zvyšovanie jazykovej gramotnosti,
- možnosť pracovať s informačno-komunikačnými technológiami (IKT),
- možnosť zúčastňovať sa všetkých aktivít poriadaných na zvyšovanie odbornosti pedagogických zamestnancov,
- prípravu zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky.
- umožniť pg zamestnancom získavať kredity v zmysle Zákona 245/2008 na zvyšovanie finančného ohodnotenia

Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy pozostáva z :

- hospitácií,
- rozhovorov,
- hodnotenia výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.,
- hodnotenia pedagogických a odborných zamestnancov vedením školy,
- vzájomného hodnotenia pedagogických zamestnancov (vzájomné hospitácie
- a otvorené hodiny),
- hodnotenia pedagogických zamestnancov žiakmi.

Projekty a zahraničná spolupráca

Projekty

SOŠ Horný Smokovec, Vysoké Tatry je zapojená do projektu „EPANIL“ - Spoločné európske princípy pre identifikáciu, hodnotenie a uznávanie výsledkov neformálneho vzdelávania a informálneho učenia v rámci celoživotného učenia - program Leonardo da Vinci. Hlavným cieľom projektu je uľahčiť prístup dospelých k ďalšiemu vzdelávaniu prostredníctvom identifikácie, hodnotenia a uznávania výsledkov ich neformálneho vzdelávania a informálneho učenia. Škola má odborného pracovníka, ktorý je certifikovaný odborný poradca-sprevodca a hodnotiteľ procesu identifikácie a uznávania výsledkov predchádzajúceho učenia.

SOŠ Horný Smokovec Vysoké Tatry je pilotnou školou v rámci štátnej výskumno-vývojovej úlohy „Výživa a zdravie vo výchove a vzdelávaní“. Cieľom výskumu je zhodnotenie doterajšieho stavu poskytovaných vedomostí a informácií v oblasti výživy a zdravia mládeže.

V tomto smere prebehla diagnostika oblasti výživy a zdravia v súčasne platných učebných dokumentoch vo všetkých študijných a učebných odboroch a súčasne sa hľadalo optimálne riešenie na implementáciu týchto poznatkov na všetky typy SOŠ a gymnázií. Odborná skupina, ktorej členom je aj SOŠ Horný Smokovec Vysoké Tatry, vytvorila učebné osnovy voliteľného predmetu „Zdravý spôsob života“.

Učebné osnovy sú spracované na modulovom základe, kde poznatky žiakom sú sprostredkované prostredníctvom príručky určenej žiakom.
Experimentálne overovanie prebieha aj na našej škole v rámci pilotných škôl .

Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje so Školou hotelníctví a gastronómie hotelu Internacionál Praha sídliaca v hoteli Crown Plaza v Prahe v Českej republike, formou výmennej zahraničnej praxe a tiež formou letnej prázdninovej praxe.

Spolupracujeme so súkromnou hotelovou školou Prywatne Technikum Hotelarskie v Zakopanem v Poľsku. Organizujú sa spoločné gastronomické akcie s českou firmou GASTKOM České Budějovice.

Spolupráca s ďalšími subjektami

Škola spolupracuje s Mestským úradom, Zväzom hotelov a reštaurácií, Združením CR VT, Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, Slovenskou barmanskou asociáciou – sekcia Vysoké Tatry, Š.L. TANAP- u, športovými, podnikateľskými a ďalšími subjektmi na území Vysokých Tatier a zabezpečuje žiakom možnosť zúčastňovať sa na organizovaní a realizácii najrozmanitejších podujatí na území Vysokých Tatier, ale aj mimo regiónu.

Žiaci dostávajú príležitosť poskytovať služby na najvyššej úrovni významným osobnostiam politického, kultúrneho, športového a spoločenského života.

Osobitne sa zapájame do súťaží odbornosti. Pravidelne sa zúčastňujeme a plánujeme aj naďalej zúčastňovať sa odborných súťaží doma aj v zahraničí. Je to najmä účasť na najväčšej medzinárodnej juniorskej barmanskej súťaži v Európe – „Eurocup Prešov“, na medzinárodnej súťaži „Gastro Junior Brno – Nowaco cup“ v ČR, na súťaži v príprave a servise jedál pripravovaných z vajec pod názvom „Jaječnica – želiony šviat“ v Poľskom Zakopanem, na súťaži v príprave a servise palacínok pod názvom „Majster palacinka“, na súťaži v príprave kotlíkového gulášu na prírodnom ohni pod názvom „Špica guláš“, na súťažiach v príprave špecialít na grile v Kežmarku a na Štrbskom Plese a na prezentačnej „Jarnej výstave jedál a cukrárenských výrobkov“ vo Vysokých Tatrách.

Škola rozvíja všetky formy spolupráce s verejnosťou, predovšetkým sa snaží zlepšiť komunikáciu s rodičmi. Taktiež spolupracuje s organizáciami, ktoré poskytujú študentom možnosti praxe a odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, sprostredkovanie exkurzií, výstav a súťaží. Väčšina hotelov z oblasti Vysokých Tatier zamestnáva aj našich absolventov, ktorí počas štúdia v týchto zariadeniach absolvovali odborný výcvik alebo odbornú prax. Prínosom je tiež spolupráca so Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou pri organizovaní záverečných skúšok, kde táto organizácia deleguje svojho zástupcu do skúšobných komisií.

Profil absolventa

Cieľom školského vzdelávacieho programu v odbore hotelová akadémia je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou, budú schopní vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzích jazykoch, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Budú schopní samostatne podnikať v hotelových a reštauračných službách, vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Budú schopní vykonávať ekonomické činnosti, spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva, vo svojej práci uplatňujú výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifik.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci prostredníctvom systému FIDELIO.

Odborné vzdelávanie v študijnom odbore 6323600 hotelová akadémia je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávací smer pripravuje absolventov pre uplatnenie sa v hotelových a gastronomických zariadeniach a stravovacích službách. Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v tomto ŠkVP je v súlade s cieľmi úplného stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3A smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. ŠkVP vymedzuje nasledovné ďalšie kľúčové kompetencie:

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Patria sem schopnosti nevyhnutné pre pracovný a spoločenský život, ktoré v konkrétnych situáciách umožnia žiakom primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie komplexného charakteru, čítať, rozumieť a využívať text. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania, vyhľadávania, uchovávanía, využívania a vytvárania informácií, s rozvojom schopnosti komunikovať aspoň v jednom cudzom jazyku. Žiaci získaním týchto spôsobilostí sa naučia akým spôsobom sa vymieňajú informácie, ako generovať produktívne samoriadené učenie, zapamätajú si, že učenie je v konečnom dôsledku sociálny proces prispôsobovania učebného prostredia pre integráciu aj znevýhodnených sociálnych skupín.

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvislo, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- ovládať základy komunikácie v cudzích jazykoch pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,

- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje, poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, seba tvoriť, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomý dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyť, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,

- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

Podnikateľské spôsobilosti

Prispievajú k tvorbe nových pracovných miest, umožňujú samo zamestnanosť, pomáhajú ľuďom nachádzať prácu, orientovať sa na vlastné podnikanie, zlepšovať svoje pracovné a podnikateľské výkony. Učiť sa ako sa učiť, prispôbovať sa zmenám a využívať informačné toky, to sú generické zručnosti, ktoré by mal získať žiak.

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy a povolání,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

Spôsobilosť využívať informačné technológie

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase. Sú to teda schopnosti, ktoré umožňujú žiakom ich osobnostný rast, vlastné učenie a výkonnosť v práci.

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebného pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky on-line a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- rozumieť základom grafického znázorňovania a vedieť ho podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Sú to schopnosti, ktoré umožňujú žiakom žiť plnohodnotným sociálnym životom, a tak prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne. Cestou získaných schopností žiaci zdokonaľujú svoj osobnostný rast, vlastné učenie, využívajú sebapoznávanie, sebakontrolu a seba reguláciu pre prácu v kolektíve, prijímajú zodpovednosť za vlastnú prácu a prácu ostatných. Svojím podielom prispievajú k životu a práci v spoločnosti, založenej na vedomostiach, prispievajú k rozvíjaniu demokratického systému spoločnosti, k trvalo udržateľnému hospodárskemu a sociálnemu rozvoju štátu so zodpovednosťou voči životnému prostrediu, zachovaniu života na Zemi, rozvíjaniu vzájomného porozumenia si medzi osobami a skupinami, rozvíjajú svoje schopnosti ako je empatia, súcit, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd.

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,

- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenie,
- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.

Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- pracovať s najnovšími normatívnymi príručkami slovenského jazyka,
- odhaľovať a opravovať jazykové nedostatky a chyby,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpoveď,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- rozoznávať funkčné štýly a v typických príkladoch slohový útvar,
- posúdiť kompozíciu textu, jeho slovnú zásobu a skladbu,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- porovnávať literárne diela a chápať súvislosti v dielach,
- naučiť sa čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,

- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- chápať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- mať prehľad o knižniciach a ich službách,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- logicky uvažovať, analyzovať a riešiť jednoduché prírodovedné problémy,
- pozorovať a skúmať prírodu, robiť experimenty a merania, spracovávať a vyhodnocovať získané údaje,
- porozumieť základným ekologickým súvislostiam a postaveniu človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy,
- vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami,
- popísať princípy náboženskej a nenáboženskej etiky,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- vysvetliť etické hodnoty súvisiace s rodičovstvom, rodinným životom a sexualitou,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- numericky počítat', používať a premieňať matematické a fyzikálne jednotky (dĺžka, hmotnosť, čas, objem, povrch, rovinný uhol, rýchlosť, mena, a pod.),
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať,
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravotvedy a fyziológie ľudského tela,
- chápať otázky vzniku civilizačných porúch zdravia a princípy primárnej a sekundárnej prevencie,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,
- vedieť uplatňovať viaceré pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu,
- vedieť uplatniť získané poznatky o pravidlách z viacerých športových disciplín pri vykonávaní športovej činnosti.

Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi,
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov o technologických normách,
- osvojiť si návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
- vedieť zásady správnej výrobnnej praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
- ovládať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
- ovládať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- dbať na estetickú úroveň pracovného prostredia,
- pracovať v tíme,
- základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja, tzn. aby absolvent:
 - poznal význam, účel a užitočnosť vykonávanej práce, jej finančné a spoločenské ohodnotenie,
 - zvažoval pri plánovaní a posudzovaní určitej činnosti možné náklady, výnosy, zisk, vplyv na životné prostredie, sociálne dopady,
 - nakladal s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie.

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

Charakteristika školského vzdelávacieho programu

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov školského vzdelávacieho programu	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323600 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	27. august 2010
Miesto vydania	Stredná odborná škola Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Platnosť ŠkVP	1. september 2010 začínajúc prvým ročníkom

Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323600 hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole a na pracoviskách v tatranských a popradských hoteloch, s ktorými má škola uzatvorené zmluvy.

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Škola vo vyučovacej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi.

Kľúčové všeobecné odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

Školský vzdelávací program Hotelová akadémia je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Tento študijný odbor nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím,

s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 6323 6 00 hotelová akadémia

Dĺžka štúdia:	5 rokov
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o maturitnej skúške výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách hotelových a gastronomických zariadení – hlavný čašník, barman, prevádzkar, vedúci stravovania, podnikateľ v oblasti cestovného ruchu
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového a pomaturitného štúdia, bakalárske štúdium, vysoká škola

Organizácia výučby

Teoretické vyučovanie sa vykonáva v dvoch budovách. Jedna je majetkom zriaďovateľa Prešovského samosprávneho kraja a nachádza sa v mestskej časti mesta Vysoké Tatry v Hornom Smokovci. Tu je umiestnené riaditeľstvo školy, technicko-ekonomický úsek, zborovňa, pracovne zástupcov riaditeľa, štyri kabinety a kabinet výchovného poradcu. Taktiež sa tu nachádza osem klasických tried a dve učebne výpočtovej techniky, vybavené 32 modernými počítačmi, pripojenými prostredníctvom akademickej siete SANET na vysokorýchlostný internet. Každá trieda má k dispozícii šatňu.

Druhá budova, vzdialená cca 300 metrov od hlavnej budovy, je majetkom mesta Vysoké Tatry. Škola ju má v dlhodobom prenájme za veľmi výhodných podmienok. V tejto budove je malá zborovňa, štyri klasické triedy a dve odborné učebne, jedna je zameraná na výuku technológie a jedna na výuku stolovania. Obidve boli v nedávnej minulosti zrekonštruované, sú vybavené modernou technológiou a spĺňajú všetky štandardy požadované pre tento druh učební. V suteréne budovy je posilňovňa, v ktorej je možné na hodinách telesnej výchovy

hrávať stolný tenis a cvičiť na jednoduchých náradiach. Predmety etická výchova/náboženská výchova sú od 1.10.2010 klasifikované podľa Metodického pokynu č.8/2009-R.

Vlastný domov mládeže škola nemá a žiaci so vzdialenejším trvalým bydliskom bývajú v modernom stredoškolskom internáte v Poprade. Internát je umiestnený v bezprostrednej blízkosti autobusovej a železničnej stanice, čo žiakom umožňuje bezproblémové dochádzanie do školy, vzdialenej cca 12 km.

Praktické vyučovanie žiakov sa zabezpečuje v živej prevádzke, vzájomne výhodnou spoluprácou s hotelmi kategórie troj- a štvorhviezdičkových hotelov vo Vysokých Tatrách a v Poprade a v odbornej učebni stolovania a učebni technológie prípravy pokrmov. Odborné učebne sa nachádzajú v budove školy a slúžia na laboratórne cvičenia, na prípravu žiakov na súťaže odbornosti, využívajú sa počas zníženej prevádzky hotelov, na precvičovanie špecifického učiva, na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.

Praktické vyučovanie je zmluvne zabezpečené v hoteloch:

hotel Atrium, Nový Smokovec,
Grandhotel, Starý Smokovec,
Grandhotel Praha, Tatranská Lomnica,
Grandhotel Bellevue, Horný Smokovec,
hotel Poprad, Poprad,
hotel Aquacity, Poprad

Štúdium končí maturitnou skúškou, ktorá sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborný výcvik sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list. Získanie výučného listu je dobrovoľné v závislosti od rozhodnutia žiaka.

Počet hodín praktického vyučovania počas celého štúdia je nižší ako požadovaných 1400 hodín. Žiakovi sa umožňuje získať potrebný počet hodín nasledovným spôsobom. Ak žiak zo zdravotných dôvodov vymešká v 1. – 4. ročníku odborný výcvik, škola žiakovi umožní vymeškané hodiny nahradiť si v inom termíne v danom školskom roku. Ak žiak po absolvovaní 3. a 4. ročníka (vrátane povinnej letnej praxe) v čase letných školských prázdnin vykonáva prácu súvisiacu s prácou v hotelierstve a to na Slovensku, alebo v zahraničí, po predložení hodnoverných dokladov (určí škola) škola uzná žiakovi odpracované hodiny ako hodiny individuálnej praxe a to za podmienky, že absolvoval všetky hodiny praktického vyučovania počas celého štúdia.

Zdravotné požiadavky na žiaka

Do študijného odboru 6323 6 00 hotelová akadémia môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongeniálnej luxácii bedier),

- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami,
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odbornej praxe. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení, vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Návčik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie :

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným s protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne :
- práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,

- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený majster odbornej výchovy v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie na úseku obsluhy

Dievčatá

- biela blúzka
- čierna sukňa
- tmavá vesta
- pracovná obuv
- pančuchy telovej farby
- odznak školy

Chlapci

- biela košeľa s dlhým rukávom
- čierne nohavice
- tmavá vesta
- čierna pracovná obuv
- čierne ponožky
- čierny motýlik
- odznak školy

2. Pracovné oblečenie na úseku prípravy pokrmov

- kuchárska čiapka
- biele tielko
- kuchárska pracovná blúza
- kuchárske pracovné nohavice
- pracovná obuv s protišmykovou podrážkou a uzatvorenou špicou
- biele ponožky
- biela zástera

3. Pracovné oblečenie na hotelovom úseku

Dievčatá

- biela dámska blúzka

- tmavá vesta
- viazanka
- čierna sukňa
- pančuchy telovej farby
- čierne lodičky

Chlapci

- biela košeľa s dlhým rukávom
- tmavá vesta
- viazanka
- čierne nohavice
- čierne ponožky
- čierne šnurovacie topánky

4. Zdravotný preukaz

UČEBNÝ PLÁN

Študijný odbor:		6323600 hotelová akadémia				
Forma, spôsob a organizovanie štúdia:		denné štúdium absolventov ZŠ				
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					
	1.	2.	3.	4.	5.	Spolu
Všeobecné vzdelanie	20	18	17	15	13	83
Jazyk a komunikácia						
Slovenský jazyk a literatúra	2	2	2	3	3	12
Prvý cudzí jazyk	4	4	4	4	4	20
Druhý cudzí jazyk	4	4	4	3	3	18
Človek, hodnoty a spoločnosť						
Občianska náuka	1	1	1	-	-	3
Etická /Náboženská výchova	1	1	-	-	-	2
Dejepis	2	-	-	-	-	2
Dejiny kultúry a umenia	-	-	-	1	-	1
Človek a príroda						
Ekológia	1	-	-	-	-	1
Chémia	-	1	1	-	-	2
Matematika a práca s informáciami						
Matematika	2	2	2	1	1	8
Informatika	1	1	1	1	-	4
Zdravie a pohyb						
Telesná výchova	2	2	2	2	2	10
Odborné vzdelanie	13	15	16	18	20	82
Teoretické vzdelávanie						
Náuka o potravinách	2	1	-	-	-	3
Náuka o výžive	1	2	-	-	-	3
Ekonomika	-	2	2	2	2	8
Účtovníctvo	-	-	1	1	2	4
Geografia cestovného ruchu	-	-	2	1	1	4
Hotel. a gastr. manaž.	-	-	2	3	3	8
Marketing	-	-	-	1	2	3
Spoločenská komunikácia	-	-	-	1	1	2
Administratíva a koreš.	-	-	-	-	2	2
Aplikovaná informatika	-	-	-	1	2	3
Právna náuka	-	-	1	-	-	1
Technika obsluhy	3	4	1	1	1	10
Techn. prípravy pokrmov	4	3	1	1	1	10
Animácia v hoteli	-	-	-	-	1	1
Služby a cest. ruch	-	-	-	-	2	2

Praktická príprava						
Odborný výcvik	3	3	6	6	-	18
Spolu	33	33	33	33	33	165
Účelové kurzy						
Ochrana človeka a prírody	12	12	21	-	-	45
Telovýchovno-výcv. kurz	-	-	-	-	-	-

PREHLAD VYUŽITIA TÝŽDŇOV

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	33	30
Maturitná skúška					1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie...)	5	5	5	5	6
Súvislá prax	2	2	2	2	
Účasť na odborných akciách	-	-	-	-	-
Spolu týždňov	40	40	40	40	37

Poznámky k rámcovému učebnému plánu :

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- Hodnotenie a klasifikácia sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- Ako 1. cudzí jazyk sa vyučujú anglický jazyk a nemecký jazyk.
- Ako 2. cudzí jazyk sa vyučujú anglický jazyk a nemecký jazyk
- Vyučuje sa predmet etická výchova alebo predmet náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Predmety sa klasifikujú.
- V predmete telesná výchova možno vyučovať jednu hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov stredných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje vo vybraných predmetoch, účelových cvičeniach a v samostatnom kurze ochrany života a zdravia. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Kurz je organizovaný v 3. ročníku. Kurz je súčasťou plánu práce školy.
- Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s učebným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Organizácia exkurzií musí byť v súlade s platnými smernicami.

- i) Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
- j) Podľa § 2, ods. 9, vyhlášky Ministerstva školstva SR č. 282/2009 Z.z. o stredných školách a podľa jej prílohy č. 5 je študijný odbor 6323 6 hotelová akadémia s platnosťou od 1. septembra 2009 zaradený do zoznamu študijných odborov stredných odborných škôl, v ktorých sa vydáva okrem vysvedčenia o maturitnej skúške aj výučný list.
- k) Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí prax sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list.

Učebné osnovy

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	1., 2., 3. ročník 2 hodiny týždenne- spolu 66 hodín ročne 3., 4 ročník 3 hodiny týždenne – spolu 99 hodín ročne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet slovenský jazyk a literatúra (SJL) sa skladá z dvoch častí: slovenský jazyk a literatúra. Obe tieto časti majú samostatné učebné osnovy.

Predmet slovenský jazyk a literatúra v uvedených študijných odboroch svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje ho a prehľbuje. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Koncepciu vyučovania slovenského jazyka (SJ) určujú základné princípy, ktoré sú odrazom spoločenských požiadaviek: princíp spojenia školy so životom a primeranosti ku stupňu intelektuálneho vývinu žiakov, princíp všestrannej výchovnosti a princíp vedeckosti.

Vyučovanie SJ spája s vednou disciplínou (jazykovedou) predovšetkým zacielenosť na komunikatívnu funkciu jazyka. Ďalej vychádza z príbuzných vedných disciplín (filozofie, psychológie, psycholingvistiky, pedagogiky, teórie informácie a komunikácie atď.).

Vyučovanie SJ zabezpečuje rovnaký podiel logicko-myšlienkových a tvorivých komunikatívnych činností a poznatkov, činnosti sú rovnocenným štruktúrnym prvkom cieľa a obsahu ako poznatky, a to rovnocenne v písanej a hovorenej forme.

Jazyková časť predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Jazyk je zdrojom osobného a kultúrneho obohatenia jazyka. Dôraz sa kladie na rozvoj komunikácie, interaktívne rozvíjanie komunikačných nástrojov. Dôraz sa kladie na tvorbu jazykových prejavov, prácu s informáciami čitateľskú gramotnosť, schopnosť argumentovať, zapojiť sa do diskusie, obhájiť svoj názor. V popredí vyučovania je analýza a interpretácia textov.

Literárna časť sa zameriava na literárnu teóriu. Rozvíja myslenie žiakov. Učí ich využívať medzipredmetové vzťahy. Rozvíja čitateľské a interpretačné schopnosti žiakov.

Náročnosť učiva v jednotlivých ročníkoch primerane vzrastá podľa schopnosti žiakov, posilňuje sa aj jeho výchovná stránka, medzipredmetové vzťahy (občianskou náukou, etickou výchovou, náboženskou výchovou, dejepisom, ekonomikou, úvodom do sveta práce, ...) i medzizložkové (s literárnou zložkou). Výber a štruktúra jazykového učiva umožňuje hlbšie poznať systém jazyka a jeho jednotlivé roviny. Kladie dôraz na rozvoj spisovného vyjadrovania žiakov začlenením štylistických a textových cvičení tam, kde to vyžaduje charakter učiva.

Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu SLJ v študijných odboroch žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií zo slovenskej a svetovej literatúry, z oblasti komunikácie a slohu a na ich základe sa aktívne podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiaka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie, seba vzdelávanie a základom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že slovenský jazyk a literatúra formujú jazykovo zdatnú komunikatívnu a kultúrnu osobnosť.

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

- vyhľadávať, spracúvať a používať informácie z literárnych prameňov,
- adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu (verbálna a neverbálna),
- pri písomnom prejave aplikovať pravopisnú normu,
- verejne prezentovať a obhájiť vlastný názor,
- aplikovať jazykovedné vedomosti na vecné a umelecké texty,
- reprodukovat' vecný a umelecký text (doslovne, podrobne, stručne),
- vytvoriť vlastný text na základe stanoveného žánru (slohového postupu, jazykového štýlu),
- plynulo čítať súvislý text,
- recitovať prozaické a básnické dielo a dodržiavať zásady rétoriky,
- aplikovať literárno-teoretické vedomosti na literárne texty,
- odlíšiť lyrické, epické a dramatické texty,
- analyzovať literárny text po štylisticko-lexikálnej a kompozičnej stránke,
- interpretovať význam výpovede literárneho diela, argumentovať výsledkami štruktúralno-funkčnej analýzy diela, uvádzať fakty a citovať iné zdroje,
- hodnotiť dielo v kontexte doby jeho vzniku (v dobovom kontexte),
- hodnotiť dielo zo subjektívneho stanoviska a v súčasnom kontexte,
- vo forme referátu alebo diskusného príspevku napísať alebo verejne predniesť ucelenú analýzu, interpretáciu a hodnotenie diela.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií :

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- sprostredkovať informácie z prečítaného a vypočutého textu,
- vyjadriť vlastný čitateľský zážitok a zdôvodniť ho,
- spracovávať písomný materiál zrozumiteľným spôsobom,

- vyjadrovať sa vhodne, výstižne, kultivovane, gramaticky správne, v súlade s funkciou (cieľom) a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme,
- aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri vyučovaní slovenského jazyka a literatúry v ostatných učebných premetoch a naopak.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- rozvíjať prácu v kolektíve, v priateľskej atmosfére,
- osvojiť si schopnosti vcítiť sa do vnútorného života iných, chápať ich potreby, myslenie, cítenie a konanie,
- hodnotiť a rešpektovať svoju prácu a prácu iných.

Schopnosti riešiť problémy

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- čítať s porozumením,
- vytvoriť vlastné literárne dielo (báseň),
- riešiť rozmanité, komunikačné, spoločenské a pracovné situácie,
- naučiť sa kriticky hodnotiť javy okolo seba,
- vedieť si obhájiť svoje stanovisko za pomoci argumentov.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie v odbornej literatúre v elektronických médiách,
- využívať počítačové programy pri vlastnej práci a jej prezentácii.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- chápať prínos umenia a umeleckého zážitku ako dôležitú súčasť života,
- uznávať literárne tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania.

Metódy vyučovania:

- výklad, riadený rozhovor, riešenie úloh, problémové vyučovanie, motivačný rozhovor, projektové vyučovanie, dramatizácia, metódy práce s učebnicou, so slovníkmi, beletriou, diskusia, inscenačná metóda, samostatná práca.

Formy vyučovania:

- individuálna práca žiakov, skupinová práca, frontálna práca, exkurzia, beseda.

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

Odborná literatúra:

- kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1994,
- kolektív: Čítanka pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1995,
- kolektív: Čítanka pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1995,
- kolektív: Čítanka pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1996,
- kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1994,
- kolektív: Literatúra pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1994,
- kolektív: Literatúra pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1995,
- kolektív: Literatúra pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl. Litera. Bratislava. 1996,
- kolektív: Teória literatúry pre gymnázia a stredné školy. Litera. Bratislava. 1997.

Didaktická technika:

- dataprojektor, PC, tabuľa, video prehrávač, DVD prehrávač, CD prehrávač, magnetofón.

Materiálne výučbové prostriedky:

- beletria, časopisy, slovníky, učebnica.

Ďalšie zdroje:

- internet, knižnica, CD, videokazety, DVD, magnetofónové kazety,
- Mihálik I., Viťezová E.: Literárne listy pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl. ARS. Litera. Košice. 2004,
- Mihálik I., Viťezová E.: Literárne listy pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl. ARS. Litera. Košice. 2005,
- Caltíková M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry A. Enigma. Nitra. 2006,
- Caltíková M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry B. Enigma. Nitra. 2006,
- Caltíková M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry C. Enigma. Nitra. 2006,
- Caltíková M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry D. Enigma. Nitra. 2002,
- Caltíková M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry E. Enigma. Nitra. 2006,
- Caltíková M., Tarábek J.: Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka s diktátmi, cvičeniami a testami. Didaktis. Bratislava. 2004,
- Čúzy L. a kolektív: Panoráma slovenskej literatúry I. SPN – Mladé letá. Bratislava. 2004,

- Čúzy L. a kolektív: Panoráma slovenskej literatúry II. SPN– Mladé letá. Bratislava. 2005,
- Čúzy L. a kolektív: Panoráma slovenskej literatúry III. SPN – Mladé letá. Bratislava. 2006,
- Floriánova A., Špačková Z.: Slovenská a česká literatúra na dlani. Príroda. Bratislava. 1999,
- Hincová K., Húsková A.: Nová maturita. Slovenský jazyk a literatúra. Monitor – testy. Mladé letá – SPN. Bratislava. 2004,
- Hincová K., Húsková A.: Slovenský jazyk pre 1. – 4. ročník stredných škôl. SPN. Bratislava. 2007,
- Kolektív: Cvičebnica. Slovenský jazyk pre 1. ročník stredných škôl. SPN. Bratislava 2007,
- Kolektív: Cvičebnica. Slovenský jazyk pre 2. ročník stredných škôl. SPN. Bratislava 2007,
- Kolektív: Krátky slovník slovenského jazyka. Veda. Bratislava. 2003,
- Kolektív: Pravidlá slovenského pravopisu. Veda. Bratislava. 2000,
- Kolektív: Slovník cudzích slov akademický. SPN. Bratislava. 2005,
- Kolektív: Slovník diel slovenskej literatúry 20. storočia. Kalligram, Ústav slovenskej literatúry SAV. Bratislava. 2006,
- Kolektív: Slovník slovenských spisovateľov. Libri. Praha. 2000,
- Kolektív: Slovník súčasného slovenského jazyka. Veda. Bratislava 2006,
- Kolektív: Svetová literatúra na dlani. Príroda. Bratislava. 2001,
- Kolektív: Synonymický slovník slovenčiny. Veda. Bratislava. 2004,
- Kolektív: Zmaturuj z literatúry 1. Didaktis. Bratislava,
- Kolektív: Zmaturuj z literatúry 2. Didaktis. Bratislava. 2004,
- Lukačková, R.: Testami k maturite. Slovenský jazyk a literatúra. Didaktis. Bratislava. 2004,
- Machala D.: Majstri slova. Perfekt. Bratislava. 2002,
- Pišút M. a kolektív: Dejiny slovenskej literatúry. Obzor. Bratislava. 1984,
- Somorová R.: Nová maturita. Slovenský jazyk a literatúra. Príroda. Bratislava. 2005,
- Varsanyiová M.: Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškôľakov – 1. časť. Varia Print. Komárno. 2004,
- Varsanyiová M.: Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškôľakov – 2. časť. Varia Print. Komárno. 2004,
- Varsanyiová M.: Príručka slovenskej literatúry pre stredoškôľakov. Varia. Komárno. 2003,
- Varsanyiová M.: Súbor pravopisných cvičení, diktátov a testov. Varia Print. Komárno. 2004,
- Weidlerová A., Weidler E.: Sloh na dlani. Príroda. Bratislava. 2005.

Názov predmetu	Nemecký jazyk – prvý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Základom predmetu nemecký jazyk je komunikácia v cudzom jazyku. Predstavuje schopnosť vyjadriť myšlienky, pocity a informácie v cudzom jazyku v ústnej i písomnej forme. Vedomosti sa sprostredkujú v rámci tematických celkov, ktoré korešpondujú s témami Katalógu cieľových požiadaviek na maturitnú skúšku.

Predmet nemecký jazyk v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Prihliadali sme na primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a nadobudli praktické jazykové zručnosti. Metódy, formy a prostriedky vyučovania nemeckého jazyka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu nemecký jazyk proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie komunikatívne a sociálno interakčné, intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežných triedach a odbornej učebni informatiky.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu nemecký jazyk v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia je poskytnúť živý jazykový základ a predpoklady pre komunikáciu žiakov v rámci Európskej únie. Osvojenie si cudzích jazykov pomáha žiakovi prekonávať bariéry

a tak prispievať k zvýšeniu jeho mobility v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a napokon uplatnením sa na trhu práce.

Vyučovanie cudzích jazykov prispieva k rozvoju osobnosti tým, že zvyšuje sociálne, kognitívne a jazykové schopnosti žiakov. Učiteľ volí také postupy a obsahy, ktoré zohľadňujú rozdielne záujmy, schopnosti a spôsoby učenia sa žiakov. Pri vyučovaní cudzích jazykov sa žiak učí podrobne spoznávať životné podmienky, hodnotovú orientáciu a spôsoby konania ľudí v krajinách hovoriacich daným jazykom.

Cieľom učebných osnov je naučiť žiakov komunikovať v cudzom jazyku, chápať učenie sa cudzích jazykov ako celoživotný proces, ktorý ich privedie k pohotovej interkultúrnej komunikácii.

Primárnym cieľom učenia sa cudzieho jazyka nie je iba formálne ovládanie systému jazyka, ale vytvorenie schopnosti uplatňovať jazyk v autentických súvislostiach. Oblasť jazykových funkcií sa prehlbuje a rozširuje o odbornú jazykovú terminológiu z nasledujúcich tém:

1. Prijatie hosťa na recepcii
2. Obsluha v reštaurácii, v kaviarni a v izbe
3. Jedálny a nápojový lístok
4. Recept a popis jedla
5. Špecifiká regiónu, turisticky zaujímavé miesta
6. Orientácia v mieste pôsobenia, informácie o počasí, o dopravných spojeniach, o kultúrnych podujatiach a ich sprostredkovaní hosťovi
7. Hotel, vybavenie hotela, ubytovacie podmienky
8. Hotelové služby a ich sprostredkovanie
9. Zúčtovanie a rozlúčka s hosťom
10. Vypĺňovanie formulárov a základy korešpondencie

Špecifické ciele

Rozvíjať nasledujúce jazykové zručnosti:

Každá zručnosť je charakterizovaná samostatne pre 1., 2., 3. ročník a 4., 5. ročník.

Osvojovanie si rečových zručností je podmienené postupným zvyšovaním náročnosti jednotlivých deskriptorov.

1., 2., 3. ročník

POČÚVANIE

- porozumieť základným informáciám v kratších textoch na počúvanie ako aj v jednoduchých rozhovoroch o bežných témach medzi dvoma alebo viacerými ľuďmi
- určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu
- porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach
- zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie, napr. z predpovede počasia, dopravných hlásení a pod.
- pochopiť podstatu oznamov a informácií napr. na stanici, na letisku a pod.

Texty na počúvanie majú spĺňať tieto kritériá:

- štruktúra a lexika ich jazyka je jednoduchá
- prezentácia je jasná, bez rušivých momentov

ČÍTANIE

- naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu (skimming, scanning)
- pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu
- časovo a logicky usporiadať časti jednoduchého textu
- rozumieť jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom
- porozumieť krátkym, jednoduchým textom s obrazovou informáciou (príbeh v obrázkoch, komiks, knižná ilustrácia)
- odhadnúť význam neznámych slov na základe kontextu
- vyhľadať konkrétne informácie v určených textoch, napr. odchody vlakov, programy divadiel, kín
- porozumieť úryvkom z jednoduchej poviedky
- upevňovať techniky efektívneho čítania
- chápať vzťahy medzi časťami kontextu pomocou lexikálnych a gramatických prostriedkov

ÚSTNY PREJAV

- klásť otázky alebo dať informácie o mieste, čase a osobách
- vedieť sa primerane vyjadriť k témam týkajúcim sa každodenného života
- jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života
- jednoducho opísať svoje pocity
- zdokonaľovať zručnosti potrebné na bežnú komunikáciu (začať, udržiavať, prerušiť, ukončiť rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas)
- objednať si jedlo v reštaurácii, opýtať sa na cenu, v obchode a na pošte povedať, čo potrebujem
- získať potrebné informácie pri cestovaní (kúpiť si lístok, zistiť odchody vlakov)
- reprodukovať krátky prečítaný text
- porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh na základe vypočutého textu, dej filmu alebo knihy
- získať a sprostredkovať krátke informácie o súčasných, minulých a budúcich udalostiach a zážitkoch
- jednoducho opísať svoje sny, nádeje, želania a plány
- porozumieť krátkym, jednoduchým pokynom a návodom

PÍ SOMNÝ PREJAV

- správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave
- písanie poznámok v súvislosti s aktivitami pri čítaní a počúvaní s porozumením
- písanie krátkych diktátov na precvičovanie počúvania s porozumením a pravopisu
- vedieť napísať súkromný list (v rozsahu 180 - 200 slov) napr. poďakovanie, pozvanie, ospravedlnenie
- jednoducho opísať udalosti, ktoré sa odohrali v minulosti
- osvojiť si kompozičné postupy: opis, rozprávanie, inštrukcia
- naučiť sa samostatne si pripraviť koncept
- naučiť sa členiť písomný prejav do odsekov
- naučiť sa napísať jednoduchšie útvary úradného štýlu (životopis, žiadosť) a vyplniť základné úradné tlačiva. (osobný dotazník, prihlasovací lístok v ubytovni)
- naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu, využívajúc prídavné mená a

- príčastia, jednoduchšie vetné konštrukcie
- popísať bezprostredné okolie
- písomne vypracovať dialógy a texty.

V rámci nácviku písomného prejavu napísať:

- 2 kontrolné slohové práce v danom ročníku (jedna za polrok)
- súkromný list (podľa osnovy pripravenej učiteľom)
- opis miesta (na základe vizuálneho podnetu - obrázku)
- opis osoby (priateľ, rodinný príslušník, známa osobnosť)
- jednoduchý príbeh v minulom čase (napr., podľa série obrázkov)
- zostavenie receptu
- zostavenie nápojového a jedálneho lístka.

Kontrolná slohová práca sa má písať na dvoch vyučovacích hodinách (na prvej hodine si žiak pripraví koncept a na druhej hodine pracuje s konceptom a vypracuje čistopis). Žiaci môžu používať slovník. Predpokladom úspešného zvládnutia kontrolnej slohovej práce je dôsledný nácvik súvislého písomného prejavu a príprava konceptu podľa pokynov učiteľa.

4., 5. ročník

POČÚVANIE

- porozumieť tomu, čo sa hovorí o bežných aj neznámych témach v každodenných situáciách, a to aj v hlučnejšom prostredí
- porozumieť hlavným myšlienkam zložitej reči na konkrétne aj abstraktné témy, vrátane technickej diskusie z daného odboru
- aktívne používať stratégie efektívneho počúvania, napr. globálne porozumenie textu
- porozumenie špecifických informácií, porozumenie niektorých kľúčových slov v texte
- pochopiť podstatné body prednášok, prejavov, správ a iné formy prezentácie, ktoré vyjadrujú zložité myšlienky a využívajú zložitý jazyk
- porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, ktoré sú prednášané štandardou rečou a normálnym tempom
- porozumieť väčšine televíznych správ a programov o aktuálnych udalostiach, napríklad dokumentárnym programom, živým rozhovorom, talk show, dramatickým hrám a väčšine filmov v štandardnom jazyku
- vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho
- po vypočutí krátkeho príbehu tvoriť hypotézy, čo bude nasledovať
- vedieť porovnávať a analyzovať získané informácie.

ČÍTANIE

- aktívne využívať techniky efektívneho čítania
- porozumieť sledu faktov a udalostí v krátkom literárnom útvare a hlavným častiam dlhšieho vecného textu, napísaným jednoduchým jazykom
- získať konkrétne informácie z bežne používaných textov (prospekty, inzeráty, jedálne lístky) a z iných zdrojov
- zaujať stanovisko k prečítanému textu
- rozlišovať podstatné a nepodstatné informácie v texte
- vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text a zaujať stanovisko (súhlasné, nesúhlasné)
- porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám v jasne štruktúrovaných textoch
- čítať bežnú korešpondenciu a pochopiť podstatu textu.

- získať konkrétne informácie z odborného alebo mediálneho textu
- vedieť priradiť a porovnať informácie z rôznych textov

ÚSTNY PREJAV

- vedieť prebrať iniciatívu počas rozhovoru
- všímať si neverbálnu komunikáciu a snažiť sa ju správne interpretovať
- zreprodukovať obsah poviedky, filmu, a. i.
- prezentovať jednoduchú projektovú prácu vo svojom odbore
- prezentovať špecifiká regiónu
- vedieť aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy
- plynulo a prirodzene sa zapojiť do konverzácie na všeobecné témy s použitím primeranej slovnej zásoby a gramatiky a to aj v hlučnom prostredí
- vedieť získať a sprostredkovať informácie o prítomných, minulých a budúcich udalostiach
- súvislo opísať skúsenosti a udalosti
- podať a prijať veľké množstvo podrobných faktických informácií v rozsahu svojich oblastí záujmov
- dokázať vyjadriť vlastný názor a odôvodniť ho
- kompetentne používať osvojené zručnosti ústneho prejavu s využitím zložitejších vetných štruktúr, slovnej zásoby a gramatických konštrukcií
- vedieť predniesť krátky prejav na danú tému (aj odbornú) (max. 3 minúty)
- zvyšovať náročnosť na ústny prejav, čo sa týka obsahu (témy, situácie) aj formy
- vedieť popísať očakávania, nádeje, ciele
- získať a sprostredkovať informácie o mieste pôsobenia a sprevádzať turistov

PÍ SOMNÝ PREJAV

- zdokonaľovať špecifické zručnosti písomného prejavu s využitím lexikálnych jednotiek (napr. synonymá, homonymá, antonymá,...), uviesť a rozvinúť hlavnú myšlienku a pod.
- uvažovať o príčinách, následkoch a hypotetických situáciách
- zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov (slovnej zásoby a gramatiky)
- vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti)
- napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu
- vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy

Napísať:

- 2 kontrolné slohové práce v danom ročníku (jedna za polrok)
- úradný list na základe východiskového textu (inzerát, žiadosť o zamestnanie, ...)
- vyzrávať príbeh na základe vizuálneho podnetu (snažiť sa o maximálne využitie osvojených jazykových prostriedkov).
- opis jednoduchého pracovného postupu
- krátku kompozíciu s vyjadrením vlastného názoru s možnosťou výberu z niekoľkých navrhnutých tém (150 - 180 slov).

Kontrolnú slohovú prácu písať na dvoch vyučovacích hodinách (na prvej hodine si žiak pripraví koncept, na druhej hodine na základe konceptu vypracuje čistopis).

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete nemecký jazyk využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo – CD, DVD, dialóg)
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet)
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- vyjadriť alebo formulovať problém
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému
- korigovať nesprávne riešenia problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku

Názov predmetu	Nemecký jazyk – druhý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	I.,II.,III.-4 hodiny týždenne, IV.,V.-3 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Základom predmetu nemecký jazyk je komunikácia v cudzom jazyku. Predstavuje schopnosť vyjadriť myšlienky, pocity a informácie v cudzom jazyku v ústnej i písomnej forme. Vedomosti sa sprostredkujú v rámci tematických celkov, ktoré korešpondujú s témami Katalógu cieľových požiadaviek na maturitnú skúšku.

Predmet nemecký jazyk v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Prihliadali sme na primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a nadobudli praktické jazykové zručnosti. Metódy, formy a prostriedky vyučovania nemeckého jazyka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu nemecký jazyk proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie komunikatívne a sociálno interakčné, intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežných triedach a odbornej učebni informatiky.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu nemecký jazyk v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia je poskytnúť živý jazykový základ a predpoklady pre komunikáciu žiakov v rámci Európskej únie. Osvojenie si cudzích jazykov pomáha žiakovi prekonávať bariéry

a tak prispievať k zvýšeniu jeho mobility v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a napokon uplatnením sa na trhu práce.

Vyučovanie cudzích jazykov prispieva k rozvoju osobnosti tým, že zvyšuje sociálne, kognitívne a jazykové schopnosti žiakov. Učiteľ volí také postupy a obsahy, ktoré zohľadňujú rozdielne záujmy, schopnosti a spôsoby učenia sa žiakov. Pri vyučovaní cudzích jazykov sa žiak učí podrobne spoznávať životné podmienky, hodnotovú orientáciu a spôsoby konania ľudí v krajinách hovoriacich daným jazykom.

Cieľom učebných osnov je naučiť žiakov komunikovať v cudzom jazyku, chápať učenie sa cudzích jazykov ako celoživotný proces, ktorý ich privedie k pohotovej interkultúrnej komunikácii.

Primárnym cieľom učenia sa cudzieho jazyka nie je iba formálne ovládanie systému jazyka, ale vytvorenie schopnosti uplatňovať jazyk v autentických súvislostiach. Oblasť jazykových funkcií sa prehlbuje a rozširuje o odbornú jazykovú terminológiu z nasledujúcich tém:

1. Prijatie hosťa na recepcii
2. Obsluha v reštaurácii, v kaviarni a v izbe
3. Jedálny a nápojový lístok
4. Recept a popis jedla
5. Špecifiká regiónu, turisticky zaujímavé miesta
6. Orientácia v mieste pôsobenia, informácie o počasí, o dopravných spojeniach, o kultúrnych podujatiach a ich sprostredkovaní hosťovi
7. Hotel, vybavenie hotela, ubytovacie podmienky
8. Hotelové služby a ich sprostredkovanie
9. Zúčtovanie a rozlúčka s hosťom
10. Vypĺňovanie formulárov a základy korešpondencie

Špecifické ciele

Rozvíjať nasledujúce jazykové zručnosti:

Každá zručnosť je charakterizovaná samostatne pre 1., 2., 3. ročník a 4., 5. ročník.

Osvojovanie si rečových zručností je podmienené postupným zvyšovaním náročnosti jednotlivých deskriptorov.

1., 2., 3. ročník

POČÚVANIE

- porozumieť základným informáciám v kratších textoch na počúvanie ako aj v jednoduchých rozhovoroch o bežných témach medzi dvoma alebo viacerými ľuďmi
- určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu
- porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach
- zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie, napr. z predpovede počasia, dopravných hlásení a pod.
- pochopiť podstatu oznamov a informácií napr. na stanici, na letisku a pod.

Texty na počúvanie majú spĺňať tieto kritériá:

- štruktúra a lexika ich jazyka je jednoduchá
- prezentácia je jasná, bez rušivých momentov

ČÍTANIE

- naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu (skimming, scanning)
- pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu
- časovo a logicky usporiadať časti jednoduchého textu
- rozumieť jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom
- porozumieť krátkym, jednoduchým textom s obrazovou informáciou (príbeh v obrázkoch, komiks, knižná ilustrácia)
- odhadnúť význam neznámych slov na základe kontextu
- vyhľadať konkrétne informácie v určených textoch, napr. odchody vlakov, programy divadiel, kín
- porozumieť úryvkom z jednoduchej poviedky
- upevňovať techniky efektívneho čítania
- chápať vzťahy medzi časťami kontextu pomocou lexikálnych a gramatických prostriedkov

ÚSTNY PREJAV

- klásť otázky alebo dať informácie o mieste, čase a osobách
- vedieť sa primerane vyjadriť k témam týkajúcim sa každodenného života
- jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života
- jednoducho opísať svoje pocity
- zdokonaľovať zručnosti potrebné na bežnú komunikáciu (začať, udržiavať, prerušiť, ukončiť rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas)
- objednať si jedlo v reštaurácii, opýtať sa na cenu, v obchode a na pošte povedať, čo potrebujem
- získať potrebné informácie pri cestovaní (kúpiť si lístok, zistiť odchody vlakov)
- reprodukovať krátky prečítaný text
- porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh na základe vypočutého textu, dej filmu alebo knihy
- získať a sprostredkovať krátke informácie o súčasných, minulých a budúcich udalostiach a zážitkoch
- jednoducho opísať svoje sny, nádeje, želania a plány
- porozumieť krátkym, jednoduchým pokynom a návodom

PÍ SOMNÝ PREJAV

- správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave
- písanie poznámok v súvislosti s aktivitami pri čítaní a počúvaní s porozumením
- písanie krátkych diktátov na precvičovanie počúvania s porozumením a pravopisu
- vedieť napísať súkromný list (v rozsahu 180 - 200 slov) napr. poďakovanie, pozvanie, ospravedlnenie
- jednoducho opísať udalosti, ktoré sa odohrali v minulosti
- osvojiť si kompozičné postupy: opis, rozprávanie, inštrukcia
- naučiť sa samostatne si pripraviť koncept
- naučiť sa členiť písomný prejav do odsekov
- naučiť sa napísať jednoduchšie útvary úradného štýlu (životopis, žiadosť) a vyplniť základné úradné tlačiva. (osobný dotazník, prihlasovací lístok v ubytovni)
- naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu, využívajúc prídavné mená a

- príčastia, jednoduchšie vetné konštrukcie
- popísať bezprostredné okolie
- písomne vypracovať dialógy a texty.

V rámci nácviku písomného prejavu napísať:

- 2 kontrolné slohové práce v danom ročníku (jedna za polrok)
- súkromný list (podľa osnovy pripravenej učiteľom)
- opis miesta (na základe vizuálneho podnetu - obrázku)
- opis osoby (priateľ, rodinný príslušník, známa osobnosť)
- jednoduchý príbeh v minulom čase (napr., podľa série obrázkov)
- zostavenie receptu
- zostavenie nápojového a jedálneho lístka.

Kontrolná slohová práca sa má písať na dvoch vyučovacích hodinách (na prvej hodine si žiak pripraví koncept a na druhej hodine pracuje s konceptom a vypracuje čistopis). Žiaci môžu používať slovník. Predpokladom úspešného zvládnutia kontrolnej slohovej práce je dôsledný nácvik súvislého písomného prejavu a príprava konceptu podľa pokynov učiteľa.

4., 5. ročník

POČÚVANIE

- porozumieť tomu, čo sa hovorí o bežných aj neznámych témach v každodenných situáciách, a to aj v hlučnejšom prostredí
- porozumieť hlavným myšlienkam zložitej reči na konkrétne aj abstraktné témy, vrátane technickej diskusie z daného odboru
- aktívne používať stratégie efektívneho počúvania, napr. globálne porozumenie textu
- porozumenie špecifických informácií, porozumenie niektorých kľúčových slov v texte
- pochopiť podstatné body prednášok, prejavov, správ a iné formy prezentácie, ktoré vyjadrujú zložité myšlienky a využívajú zložitý jazyk
- porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, ktoré sú prednášané štandardou rečou a normálnym tempom
- porozumieť väčšine televíznych správ a programov o aktuálnych udalostiach, napríklad dokumentárnym programom, živým rozhovorom, talk show, dramatickým hrám a väčšine filmov v štandardnom jazyku
- vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho
- po vypočutí krátkeho príbehu tvoriť hypotézy, čo bude nasledovať
- vedieť porovnávať a analyzovať získané informácie.

ČÍTANIE

- aktívne využívať techniky efektívneho čítania
- porozumieť sledu faktov a udalostí v krátkom literárnom útvare a hlavným častiam dlhšieho vecného textu, napísaným jednoduchým jazykom
- získať konkrétne informácie z bežne používaných textov (prospekty, inzeráty, jedálne lístky) a z iných zdrojov
- zaujať stanovisko k prečítanému textu
- rozlišovať podstatné a nepodstatné informácie v texte
- vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text a zaujať stanovisko (súhlasné, nesúhlasné)
- porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám v jasne štruktúrovaných textoch
- čítať bežnú korešpondenciu a pochopiť podstatu textu.

- získať konkrétne informácie z odborného alebo mediálneho textu
- vedieť priradiť a porovnať informácie z rôznych textov

ÚSTNY PREJAV

- vedieť prebrať iniciatívu počas rozhovoru
- všímať si neverbálnu komunikáciu a snažiť sa ju správne interpretovať
- zreprodukovať obsah poviedky, filmu, a. i.
- prezentovať jednoduchú projektovú prácu vo svojom odbore
- prezentovať špecifiká regiónu
- vedieť aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy
- plynulo a prirodzene sa zapojiť do konverzácie na všeobecné témy s použitím primeranej slovnej zásoby a gramatiky a to aj v hlučnom prostredí
- vedieť získať a sprostredkovať informácie o prítomných, minulých a budúcich udalostiach
- súvislo opísať skúsenosti a udalosti
- podať a prijať veľké množstvo podrobných faktických informácií v rozsahu svojich oblastí záujmov
- dokázať vyjadriť vlastný názor a odôvodniť ho
- kompetentne používať osvojené zručnosti ústneho prejavu s využitím zložitejších vetných štruktúr, slovnej zásoby a gramatických konštrukcií
- vedieť predniesť krátky prejav na danú tému (aj odbornú) (max. 3 minúty)
- zvyšovať náročnosť na ústny prejav, čo sa týka obsahu (témy, situácie) aj formy
- vedieť popísať očakávania, nádeje, ciele
- získať a sprostredkovať informácie o mieste pôsobenia a sprevádzať turistov

PÍ SOMNÝ PREJAV

- zdokonaľovať špecifické zručnosti písomného prejavu s využitím lexikálnych jednotiek (napr. synonymá, homonymá, antonymá,...), uviesť a rozvinúť hlavnú myšlienku a pod.
- uvažovať o príčinách, následkoch a hypotetických situáciách
- zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov (slovnej zásoby a gramatiky)
- vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti)
- napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu
- vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy

Napísať:

- 2 kontrolné slohové práce v danom ročníku (jedna za polrok)
- úradný list na základe východiskového textu (inzerát, žiadosť o zamestnanie, ...)
- vyzrávať príbeh na základe vizuálneho podnetu (snažiť sa o maximálne využitie osvojených jazykových prostriedkov).
- opis jednoduchého pracovného postupu
- krátku kompozíciu s vyjadrením vlastného názoru s možnosťou výberu z niekoľkých navrhnutých tém (150 - 180 slov).

Kontrolnú slohovú prácu písať na dvoch vyučovacích hodinách (na prvej hodine si žiak pripraví koncept, na druhej hodine na základe konceptu vypracuje čistopis).

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete nemecký jazyk využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo – CD, DVD, dialóg)
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet)
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- vyjadriť alebo formulovať problém
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému
- korigovať nesprávne riešenia problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku

Názov predmetu	Anglický jazyk – prvý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet má časovú dotáciu 4 hodiny týždenne. Dôraz pri vyučovaní kladieme na komunikačné schopnosti žiakov. Predmet smeruje k tomu, aby žiaci boli schopní dorozumieť sa s cudzincom v bežných situáciách a hovoriť s ním o jednoduchých témach. Žiaci musia porozumieť čítanému textu, ktorý zodpovedá slovným obsahom ich jazykovej úrovni. Počas vyučovania sa žiak zoznámí s realiami zemí, ktoré týmto jazykom hovoria.

Znalosť cudzieho jazyka vedie žiakov k pochopeniu iných cudzojazyčných kultúr, prehľbuje v nich toleranciu k nim a je neoddeliteľnou súčasťou komunikácie medzi nimi.

Jednotlivé ročníky na seba nadväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, počúvanie a popisovanie jednoduchých i zložitejších dejov a riešenie situácií.

Výučba prebieha v triedach, delených na skupiny, ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Vzdelávanie vedie k osvojeniu hovorenej aj písomnej podoby jazyka od úplných začiatkov až po pokročilú úroveň zodpovedajúcu úrovni B1, podľa Spoločného európskeho rámca jazykov.

Aktívna znalosť cudzích jazykov je nevyhnutná nielen z hľadiska globálneho, keďže prispieva k účinnejšej medzinárodnej komunikácii, tak i pre osobnú potrebu žiaka. Možnosť praktického využitia anglického jazyka majú žiaci pri výkone odbornej praxe podľa zvoleného odboru.

Do predmetu sú integrované tematické okruhy Poznávanie ľudí, Medziľudské vzťahy z prierezovej témy Osobný a sociálny rozvoj, tematické okruhy Kultúrna diferenciacia, Ľudské vzťahy z prierezovej témy Multikultúrna výchova a tematický okruh Vzťah človeka k prostrediu z témy Environmentálna výchova z ŠVP.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je dosiahnuť jazykovú úroveň B1 podľa európskeho referenčného rámca. Získané vedomosti využívať pri výkone povolania.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci:

- si vytvorili vzťah k štúdiu cudzích jazykov,
- získali živý jazykový základ ako predpoklad pre komunikáciu žiakov v rámci integrovanej Európy,

- znížili jazykové bariéry,
- zoznámili sa s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v anglicky hovoriacich krajinách,
- viesť k pochopeniu závažnosti medzinárodného porozumenia a tolerance.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiaci sa na úrovni má :

- vedome získať nové vedomosti a zručnosti, opakovať si osvojené vedomosti dopĺňať i ich,
- uvedomovať si stratégie učenia sa pri osvojovaní si cudzieho jazyka, pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
- dopĺňať si vedomosti a rozvíjať zručnosti, prepájať ich už s osvojeným učivom, systematizovať ich a využívať ich v komunikácii s cudzincami u nás ako aj v zahraničí,
- kriticky hodnotiť svoj pokrok, prijímať spätnú väzbu a uvedomovať si možnosti svojho rozvoja,
- pochopiť zámer zadanej úlohy, účinne spolupracovať vo dvojiciach i v pracovných skupinách,
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk, pri samostatnom štúdiu využívať dostupné materiály: časopisy, internet, TV vysielanie, filmy, hudba, ...,
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Učiteľ vedie žiakov k tomu, aby vedeli používať primerané jazykové prostriedky v rôznych komunikačných situáciách (hoteli, reštaurácii, prvý kontakt, telefonovanie, výmena informácií, žiadosť, vyjadrenie vlastných názorov a postojov, pozvanie,...) ako aj k aktívnej komunikácii s rodenými hovoriacimi daným jazykom (diskusia s hosťom). Žiak je vedený k tomu, aby vedel vytvoriť jednoduchý interaktívny text na výmenu informácií s využitím najfrekvencovanejších spájajúcich výrazov.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

Informačno-receptívna - výklad, neproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie.

Učebné zdroje

učebnice:

- Solutions elementary (Falla Tim, Oxford University Press, 2008)
 - Solutions Pre-Intermediate (Fallal Tim, Oxford University Press, 2007)
 - Solutions Intermediate (Fallal Tim, Oxford University Press, 2008)
- ktorých súčasťou sú pracovné zošity, slovník, gramatika pre učiteľa a CD pre učiteľa
- anglické slovníky – výkladové, prekladové
 - gramatické príručky, mapy, CD, DVD

Názov predmetu	Anglický jazyk – druhý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne pre prvý, druhý a tretí ročník, 3 hodiny týždenne pre štvrtý a piaty ročník
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet má časovú dotáciu 4 hodiny týždenne pre prvý, druhý a tretí ročník, 3 hodiny týždenne pre štvrtý a piaty ročník. Dôraz pri vyučovaní kladieme na komunikačné schopnosti žiakov. Predmet smeruje k tomu, aby žiaci boli schopní dorozumieť sa s cudzincom v bežných situáciách a hovoriť s ním o jednoduchých témach. Žiaci musia porozumieť čítanému textu, ktorý zodpovedá slovným obsahom ich jazykovej úrovni. Počas vyučovania sa žiak zoznámí s reáliami zemí, ktoré týmto jazykom hovoria.

Znalosť cudzieho jazyka vedie žiakov k pochopeniu iných cudzojazyčných kultúr, prehĺbuje v nich toleranciu k nim a je neoddeliteľnou súčasťou komunikácie medzi nimi.

Jednotlivé ročníky na seba nadväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, počúvanie a popisovanie jednoduchých i zložitejších dejov a riešenie situácií.

Výučba prebieha v triedach, delených na skupiny, ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Vzdelávanie vedie k osvojeniu hovorenej aj písomnej podoby jazyka od úplných začiatkov až po pokročilú úroveň zodpovedajúcu úrovni B1, podľa Spoločného európskeho rámca jazykov.

Aktívna znalosť cudzích jazykov je nevyhnutná nielen z hľadiska globálneho, keďže prispieva k účinnejšej medzinárodnej komunikácii, tak i pre osobnú potrebu žiaka. Možnosť praktického využitia anglického jazyka majú žiaci pri výkone odbornej praxe podľa zvoleného odboru.

Do predmetu sú integrované tematické okruhy Poznávanie ľudí, Medziľudské vzťahy z prierezovej témy Osobný a sociálny rozvoj, tematické okruhy Kultúrna diferenciacia, Ľudské vzťahy z prierezovej témy Multikultúrna výchova a tematický okruh Vzťah človeka k prostrediu z témy Environmentálna výchova z ŠVP.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je dosiahnuť jazykovú úroveň B1 podľa európskeho referenčného rámca. Získané vedomosti využívať pri výkone povolania.

- Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci:
- si vytvorili vzťah k štúdiu cudzích jazykov,
 - získali živý jazykový základ ako predpoklad pre komunikáciu žiakov v rámci integrovanej Európy,

- znížili jazykové bariéry,
- zoznámili sa s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v anglicky hovoriacich krajinách,
- viesť k pochopeniu závažnosti medzinárodného porozumenia a tolerance.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiaci sa na úrovni má :

- vedome získať nové vedomosti a zručnosti, opakovať si osvojené vedomosti dopĺňať i ich,
- uvedomovať si stratégie učenia sa pri osvojovaní si cudzieho jazyka, pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
- dopĺňať si vedomosti a rozvíjať zručnosti, prepájať ich už s osvojeným učivom, systematizovať ich a využívať ich v komunikácii s cudzincami u nás ako aj v zahraničí,
- kriticky hodnotiť svoj pokrok, prijímať spätnú väzbu a uvedomovať si možnosti svojho rozvoja,
- pochopiť zámer zadanej úlohy, účinne spolupracovať vo dvojiciach i v pracovných skupinách,
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk, pri samostatnom štúdiu využívať dostupné materiály: časopisy, internet, TV vysielanie, filmy, hudba, ...,
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Učiteľ vedie žiakov k tomu, aby vedeli používať primerané jazykové prostriedky v rôznych komunikačných situáciách (hoteli, reštaurácii, prvý kontakt, telefonovanie, výmena informácií, žiadosť, vyjadrenie vlastných názorov a postojov, pozvanie,...) ako aj k aktívnej komunikácii s rodenými hovoriacimi daným jazykom (diskusia s hosťom). Žiak je vedený k tomu, aby vedel vytvoriť jednoduchý interaktívny text na výmenu informácií s využitím najfrekvencovanejších spájacích výrazov.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

Informačno-receptívna - výklad, neproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie.

Učebné zdroje

učebnice:

- Solutions elementary (Falla Tim, Oxford University Press, 2008)
 - Solutions Pre-Intermediate (Falla Tim, Oxford University Press, 2007)
 - Solutions Intermediate (Falla Tim, Oxford University Press, 2008)
- ktorých súčasťou sú pracovné zošity, slovník, gramatika pre učiteľa a CD pre učiteľa
- anglické slovníky – výkladové, prekladové
 - gramatické príručky, mapy, CD, DVD

Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet občianska náuka žiakov oboznamuje so základmi vybraných spoločenských vied dôležitých pre ich orientáciu v estetických, etických, psychologických, sociálno-právnych, politických a filozofických otázkach a vedie ich k poznávaniu seba a druhých, k pochopeniu vzájomných vzťahov medzi jednotlivcom a spoločnosťou v duchu demokracie, slobody a humanity.

Významnou mierou sa podieľa na mravnom, občianskom a intelektuálnom rozvoji študentov, posilňuje ich všeobecné vzdelanie a prispieva k ich príprave na život.

Zameriava sa na vysvetlenie otázok vzťahu človeka a prírody a aktuálnych otázok spoločenského vývoja. Hlavná pozornosť bude venovaná aj starostlivosti o zovňajšok a hygienu, ako aj do oblasti kultúry spoločenského styku. Dôležitou oblasťou bude aj vysvetľovanie významu kultivovaného spoločenského správania a potreby pozitívnych osobnostných vlastností človeka. Učivo vyústí do vysvetľovania prevencie pri ochrane zdravia človeka a vysvetľovania vzťahov medzi ekológiou, sociálnym prostredím a zdravým osobnostným vývojom človeka.

Zameria sa tiež na základy rodinného života a starostlivosti o zdravie. Bude sa venovať otázkam práv a povinností v rodine, duševnému zdraviu v rodine. Ďalšou dôležitou oblasťou bude oboznámenie sa so základmi estetiky a jej významom pre formovanie osobnosti človeka. Výučba sa bude orientovať na históriu a súčasnosť rôznych druhov umenia, ako aj kultúrou pracovnej činnosti a vzťahov.

Ďalej bude výučba orientovaná na otázky vzťahu občana k demokratickému štátu, politickému systému SR, právnemu poriadku štátu a sociálnej oblasti ako aj otázkam týkajúcich sa vysvetľovaniu Ústavy a ústavnosti krajiny. Ďalšie oblasti budú zamerané na základné právne aspekty vysvetľovania sociológie.

Ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci v predmete získajú prehľad o štruktúre vybraných spoločenských disciplín. Rozvíjajú svoje schopnosti formulovať a klásť otázky v rôznych oblastiach spoločenského života, posudzovať ich rôzne riešenia, rozvíjať tolerantnú výmenu názorov. Vytvárajú si vlastné názory na základné otázky a postoje k nemu.

Špecifické ciele vzdelávania:

- naučiť žiaka definovať základné pojmy vybraných spoločenských disciplín,
- oboznámiť sa s poslaním morálky v spoločnosti,
- naučiť študentov zásady kultúry spoločenského styku a spoločenskej komunikácie,
- viesť ich k starostlivosti o osobnú hygienu a zovňajšok,
- naučiť ich zásady zdravého životného štýlu,
- vysvetliť funkciu rodiny pre rozvoj človeka a rozvoj spoločnosti,
- naučiť žiaka pozitívne vnímať a zachovávať kultúrne hodnoty pre svoj osobnostný rozvoj,
- vysvetliť žiakom politický systém krajiny ako aj jeho štruktúru,
- vysvetliť pojem sociológie, jej vznik a vývoj ako aj jej vplyv na riešenie sociálnych vzťahov v skupinách a na pracoviskách,
- osvojiť si základné vedomosti o filozofii,
- vysvetliť vplyv jednotlivých filozofov na myslenie a konanie ľudí.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete občianska náuka využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú.

Schopnosti riešiť problémy :

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov v praktickej činnosti, aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie :

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

- zhromažďovať, triediť, posudzovať, analyzovať, vyhodnotiť a prakticky uplatniť zhromažďovať, triediť, posudzovať, analyzovať, vyhodnotiť a prakticky uplatniť informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy vyučovania:

- informačnoreceptívna - výklad,
- reproduktívna – rozhovor,
- heuristická - riešenie úloh.

Z foriem sa využijú:

- frontálna výučba,
- individuálna práca žiakov,
- skupinová práca žiakov,
- práca s knihou,
- demonštrácia a pozorovanie,
- beseda s odborníkom.

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

- Kolektív autorov: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis 2002,
- Učebnica Náuka o spoločnosti,
- odborná literatúra z oblasti filozofie, psychológie, sociológie, práva, etiky, estetiky, filozofie a ekonómie.

-

Názov predmetu	Etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ ŠVP 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v 1. a 2. ročníku štúdia.

Predmet Etická výchova je povinne voliteľný predmet, ktorého cieľom je vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba samého a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziludských vzťahov, súvislosti medzi hodnotami a normami.

Zameriava sa na princípy náboženskej a ateistickej etiky, princípy pochopenia a tolerovania správania spoluobčanov a spolužiakov, hodnoty a etické normy súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom a prácou v povolání. Etická výchova vychováva k mravnej zrelosti, ktoré napomáhajú prežitie a pochopenie hodnôt najmä vnímaním situácií, prírody, seba a druhých (senzibilizácia). Umožňuje nácvik odpovedajúceho správania (v podmienkach triedy), vedie k uplatneniu skúseností, osvojených v škole, v každodennom živote.

Nevyhnutnými podmienkami účinnosti etickej výchovy sú:

- kvalifikované používanie aktívnych zážitkových metód
- štýl výchovy charakterizovaný najmä znakmi, ako sú bezpodmienečné prijatie každého žiaka, pozitívne očakávania, indukčná disciplína, spolupráca, pomoc

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu Etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Pri plnení tohto cieľa sa neuspokojuje s poskytovaním informácií o morálnych zásadách, ale zážitkovým učením účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pripravuje mladých ľudí pre život, aby raz ako dospelí prispeli k vytváraniu harmonických a stabilných vzťahov v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi.

Etická výchova súvisí aj s vyučovaním ďalších učebných predmetov. Na rozdiel od nich sa sústreďuje na etický aspekt učiva. Napríklad využíva úryvky z literárnych diel, ale so zameraním na senzibilizáciu pre etické problémy a vyzdvihnutím pozitívnych vzorov správania. Etická výchova v učive náboženská výchova sa zameriava na etický aspekt náboženstva s cieľom pochopiť správanie a postoje veriacich. Rozvíja mladého človeka

v kontexte štruktúrovania cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesiový a kultúrny život poskytovaním uceleného psychologicky zdôvodneného programu. Účinná etická výchova vyžaduje systematické a dlhodobé pôsobenie a primeranú časovú dotáciu. Dáva príležitosť na rozhovor o etických problémoch, na prezentáciu pozitívnych vzorov správania a pod. Výchovu žiakov ovplyvňuje každý učiteľ. Uvedené ciele je možné dosiahnuť postupným vysvetľovaním, vyvodením poučenia.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete Etická výchova využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (hovorené slovo, video, DVD, meotar, text) tak, aby každý tomu porozumel
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a vyvodit' záver
- správne vyvodzovať závery a dôsledky

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére
 - osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve
 - hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých, byť kritický ale aj sebakritický
- Schopnosti riešiť problémy
- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
 - vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní
 - hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
 - posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti
 - korigovať nesprávne riešenia problémov

Spôsobilosť využívať informačné technológie

- získavať informácie z časopisov, literatúry, internetu
- zhromažďovať ich, triediť, posudzovať a využívať pri príprave referátov, pri riešení problémových úloh

Prehľad výkonových štandardov

- chápať nutnosť svojho zapojenia sa do spoločenskej deľby práce a oceniť prospešnosť získavania nových spôsobilostí po celý čas života
- ovládať schopnosti potrebné na sebaopoznanie a seba výchovu, snažiť sa ich uplatňovať v živote
- poučiť sa o zodpovednej voľbe životného partnera a zodpovednom manželstve a rodičovstve
- oboznámiť sa s potrebou zodpovedného mravného rozhodovania a mať ochotu riadiť sa všeobecne uznávanými zásadami a normami, ktoré ľudská spoločnosť kodifikovala
- vytvárať si vlastné etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského života

- zaujímať k týmto javom stanovisko a diskutovať o ňom, prípadne svoje názory a postoje v diskusii korigovať
- mať pozitívnu hodnotovú orientáciu, nachádzať kultúrny spôsob života a hodnotný zmysel života

Prehľad obsahových štandardov

- základné predpoklady eticky pozitívneho správania (komunikácia, pozitívne hodnotenie seba a druhých, empatia, asertivita, prosociálne správanie a spolupráca)
- aplikácia etických princípov na konkrétne problémy (vzťahy v rodine, sexuálne správanie, rodinné hodnoty a normy, zdroje etického poznania, život, fyzické a psychické zdravie ako etické hodnoty, etika v ekológii, ekonomické hodnoty, etika a práca v povolani)
- mravné rozhodovanie človeka
- etické základy hľadania zmyslu života

Názov predmetu	Náboženská výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ ŠVP 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v 1. a 2. ročníku.

Predmet Náboženská výchova v študijnom odbore 63 236 00 hotelová akadémia svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Učivo je zaradené do tematických celkov, ktoré sú usporiadané podľa dôležitosti. Tematicky spracované učivo (vedie k prehľbovaniu) poskytuje základné princípy náboženskej výchovy, princípy pochopenia a tolerovania správania, hodnoty súvisiace so životom, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou. Vychováva k mravnej zrelosti.

Vyučuje sa podľa záujmu žiakov v skupinách, najviac 20 žiakov. Predmet nie je klasifikovaný, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie absolvoval/a.

Ciele vyučovacieho predmetu

Náučný cieľ

Cieľom vyučovacieho predmetu Náboženská výchova je:

- zoznámiť žiakov s otázkami človeka a jeho problémov, prehľbiť pravdy viery a obhájiť vieru v konfrontácii s námietkami okolia
- vedieť odpovedať na základné ľudské otázky: kto je človek, odkiaľ sa vzal, čo sa dá o ľudskej minulosti zistiť rozumom, cez zjavenie vo Svätom písme
- vedieť vysvetliť špecifiká jednotlivých zložiek človeka (telo, duša, duch)
- vedieť objasniť pojem „duša“ a charakterizovať jej prejavy rozum, slobodná vôľa, nesmrteľnosť
- vedieť odlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy na dušu a poznať princípy psychohygieny
- charakterizovať city, vášne, pudy, poznať najsilnejšie pudy
- definovať povahu a vedieť opísať štyri základné typy pováh
- charakterizovať zjednocujúci princíp človeka – jeho ducha
- osvojiť si zákonitosti, ktoré uľahčujú kontakt s Bohom
- charakterizovať pojem cnosť, životná múdrosť, mravná sila, sloboda, vôľa, láska
- charakterizovať pravdu a spravodlivosť
- vysvetliť význam svedomia pre život človeka
- vysvetliť význam sviatkov
- vedieť charakterizovať rôzne definície a stupne viery
- cez udalosti zo Svätého písma vysvetliť význam narodenia Pána

- vysvetliť poslanie človeka ako správcu zeme
- vedieť definovať pojem nádej
- charakterizovať spôsoby komunikácie s Bohom
- poukázať na dôvod konfliktov medzi národmi
- charakterizovať pojem Sväté písmo, krížová cesta, Ježišova obeta
- charakterizovať základné rozdiely medzi mužom a ženou – základné kritéria výberu partnera, zákonitosti manželského života, rodina – základná bunka spoločnosti

Výchovný cieľ

- viesť žiakov k objavovaniu svojho miesta ako kresťana v spoločnosti Cirkvi i vo svete, prebudiť záujem o duchovný život
 - získať istotu, že vedecké poznatky a pravdy získané cez Božie zjavenie si neodporujú
 - viesť k seba prijatiu, k sebakontrolu, k pozitívnemu pohľadu na život
 - nabádať k záujmu o duchovný život
 - prebudiť záujem o seba výchovu
 - viesť k správne hodnoteniu životných situácií, motivovať k zodpovednosti za svoje konanie
 - nabádať k ovládaniu sa v rôznych situáciách
 - posilniť presvedčenie, že sa dá vybudovať civilizácia lásky
 - prebudiť túžbu po kontakte s Bohom, podnecovať k pravidelnému čítaniu Svätého písma
 - nabádať k pohľadu na dejiny sveta vo svetle dejín spásy
 - nabádať k zodpovednému výberu životného partnera, viesť k dialógu v rodine
 - motivovať k modlitbe, k hľadaniu zmyslu života, k odvahe hľadať pravdu.
- Uvedené ciele je možné dosiahnuť postupným vysvetľovaním, vyvedením poučenia.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete Náboženská výchova využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (hovorené slovo, DVD, meotar, text) tak, aby každý tomu porozumel
- vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a vyvodit' záver
- kriticky hodnotiť informácie (internet, text, film)
- správne interpretovať získané fakty

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve v priateľskej atmosfére
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu, byť kritický ale aj sebakritický

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním modelových situácií s prihliadnutím na schopnosť definovať problém

- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie, nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému
- rozvíjať komplex kompetencií, spôsobilostí, schopnosť klásť si kognitívne rôznorodé otázky, prostredníctvom ktorých žiaci riešia úlohy a problémy

Spôsobilosť využívať informačné technológie

- získavať informácie z literatúry, internetu
- zhromažďovať ich, triediť a využívať pri príprave referátov, pri riešení problémových úloh

Prehľad obsahových štandardov

Vzdelávací okruh má žiakov motivovať k získaniu nových vedomostí, aby sa aktívne uplatnili v živote a zabezpečili si pre seba a svoju rodinu životné podmienky. Poznajú nutnosť zodpovedného mravného rozhodnutia a otázku dobra – zla, lásky – nenávisť, násilia – slobody. Žiaci sa oboznámia s otázkou vzťahu človeka k Bohu, obsahový okruh povedie k premýšľaniu o šťastí v ľudskom živote. Ťažisko je aj v otázkach praktickej etiky – slušnosť, mravná zodpovednosť.

Názov predmetu	Dejepis
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet je povinný predmet v 1. ročníku štúdia. Vzdelávací okruh tvorí učivo zo slovenských a všeobecných dejín, preto sa hlavný dôraz kladie na najnovšie dejiny až do súčasnosti.

Žiak má poznať akým historickým vývinom vznikala dnešná podoba spoločnosti, aby sa lepšie orientoval v súčasnosti. Výučba má posilniť žiakovo vedomie národnej príslušnosti, prispieť k jej mravnému vybaveniu a k príprave na občiansky život v demokratickej spoločnosti.

Dejepis má žiaka viesť k oceňovaniu kultúrnych historických pamiatok, ku starostlivosti o ne a tiež o životné prostredie. Žiak nemá mať len vedomosti, ale má získať a prehĺbiť si rad schopností napríklad, schopnosti čerpať informácie z rôznych zdrojov, zhromažďovať ich, porovnávať, triediť, interpretovať, spracovať do referátov, výkladov a pripravovať diskusiu.

Uvedená obsahová tematika má vzťah k predmetom etika, náuka o spoločnosti.

Na osobnosť žiaka sa pôsobí klasickými prostriedkami výučby – slovným výkladom, dialógmi, písomnými úlohami, testami, osobným vystupovaním žiaka s usmernením učiteľa.

Základná výučba predmetu sa realizuje v triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Študenti v predmete získajú prehľad o vývoji dejinných súvislostí až po súčasnosť a uplatniť poučenie z dejinného vývoja pre dnešok. Špecifické ciele vzdelávania sú naučiť žiaka chápať jednotlivé kľúčové obdobia, najmä novodobých slovenských dejín.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete dejepis využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy :

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,

- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov v praktickej činnosti, aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie :

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať, analyzovať, vyhodnotiť a prakticky uplatniť informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:
 Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, beseda s odborníkom.

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

Kamenický, M., Kodajová, D., Tomková, M.: Dejepis – Svetové dejiny, SPN 2007

Reader Digest Výber : Podivuhodné príbehy z minulosti, 2007

Dejepis pre SOŠ a SOU, 1. – 4. časť

Názov predmetu	Dejiny kultúry a umenia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	štvrtý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠKVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

DEJINY KULTÚRY A UMENIA

Charakteristika predmetu

Učebný predmet patrí medzi všeobecno-vzdelávacie predmety. Vyučuje sa jednu hodinu týždenne v štvrtom ročníku. Predstavuje žiakom kultúru v širšom a užšom zmysle slova. Predstavuje žiakom spoločnosť ako kultúrny systém a v ňom prebiehajúce sociologické interakcie, ich vplyv na pohyb a rozvoj spoločnosti. Kultúra je prezentovaná ako fenomén hmotných a duchovných hodnôt, ktoré človek tvoril, tvorí, uchováva, rozdeľuje, vymieňa i spotrebúva v rámci kultúrneho dedičstva ovplyvňujúceho náš hodnotový systém, život, zvyky a obyčaje.

Cieľ vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu je oboznámiť žiakov s pojmom kultúra, umenie a estetika. Predstaviť im kultúru a umenie jednotlivých období vývoja ľudskej civilizácie. Učiť ich chápať umelecké dielo a jeho význam v živote človeka. Oboznámiť žiakov so sústavou druhov umenia a ich významu pre spoločnosť. Ďalšou náplňou predmetu je estetické osvojovanie sveta, vymedzenie predmetu estetika, oboznámenie žiakov so základnými estetickými kategóriami a súčasných problémoch estetického cítenia.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

absolvent má:

- oboznámiť sa s ľudskou kultúrou, výtvarmi jednotlivcov i celej spoločnosti od prapočiatkov až po súčasnosť
- rozvíjať svoje kreatívne schopnosti v praktickej činnosti pri poskytovaní služieb v rámci cestovného ruchu
- uvedomiť si význam kultúry, umenia a estetického cítenia v živote človeka
- chápať kultúru ako sociálny jav a jeho úlohu v medziľudských vzťahoch

Stratégia vyučovania

Vo vyučovacom procese sa budú využívať nasledovné metódy a formy:

- výkladu nových poznatkov
- upevňovania a prehlbovania nových vedomostí
- rozvíjania individuálnych dispozícií v teoretickej i praktickej oblasti

- výučba v pléne
- cvičenia
- exkurzie
- návštevy kultúrnych podujatí a inštitúcií

Učebné zdroje

Dejiny umenia: José Pichoan

Dejiny umeleckej kultúry: Miloš Juzl a kolektív

Druhy umenia: Vadim Kožinov

Názov predmetu	Ekológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet ekológia je zaradený medzi povinné vyučovacie predmety v jednohodinovej časovej dotácii. Vyučuje sa v prvom ročníku. Obsah tvorí deväť tematických celkov :

- Ekológia ako veda,
- Organizmus a prostredie,
- Ekológia rastlín,
- Ekológia živočíchov,
- Ekosystém,
- Etológia,
- Ochrana prírody,
- Ekológia ľudského zdravia,
- Súčasné problémy životného prostredia.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom je prehĺbiť a do širších súvislostí rozvinúť poznanie podstaty ekologických zákonitostí a ich význam pre ochranu životného prostredia. Na základe využitia poznatkov z prírodopisu sa podieľa na formovaní ekologického myslenia, cítenia a postojov žiakov a na tvorbe novej hierarchie hodnôt z aspektu trvalo udržateľného rozvoja.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- poznať vedné disciplíny ekologie,
- vedieť aplikovať ekologické poznatky v praxi,
- poznať a vedieť charakterizovať abiotické a biotické faktory prostredia,
- poznať význam rastlín pre existenciu života na Zemi,
- poznať základné spôsoby ochrany prírody,
- vedieť vysvetliť vzájomné vzťahy medzi živočíšnymi organizmami,
- poznať negatívne dôsledky narušenia prírodzenej rovnováhy ekosystému,
- poznať typy chránených území na Slovensku,
- charakterizovať globálne problémy životného prostredia,
- charakterizovať zdravie a zdravý životný štýl,
- poukázať na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy :

- výklad,
- rozhovor,
- riešenie úloh a problémov,
- vypracovanie referátov,
- exkurzi.

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

- frontálna výučba,
- skupinová práca žiakov,
- individuálna práca žiakov,
- práca s literatúrou,
- práca s internetom.

Učebné zdroje:

- internet,
- odborná literatúra,
- exkurzia,
- prednáška pracovníka TANAP – u.

Názov predmetu	Chémia
Časový rozsah výučby	1, 1 hodina týždenne
Ročník	druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet chémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Učivo sa skladá z poznatkov zo všeobecnej chémie, základov anorganickej chémie a organickej chémie, ale hlavne z biochémie. Obsah sa sústreďuje na nové poznatky súvisiace so zdravým životným štýlom

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Predmet chémia je veľmi úzko previazaný s predmetom potraviny a výživa takmer vo všetkých tematických celkoch.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu chémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencie o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- pochopiť základné chemické pojmy,
- získať poznatky o základných stavebných časticiach hmoty,
- vedieť pracovať s periodickou sústavou a pochopiť logické základy periodického zákona,
- osvojiť si základné písanie a čítanie jednoduchých vzorcov látok, a chemických rovníc,
- poznať základné prvkové zloženie živej hmoty,
- získať základné poznatky o živej a neživej prírode a o základných chemických premenách v živom organizme,
- rozpoznávať problémy využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré má v danom okamihu k dispozícii,

- vyjadriť problém, ktorý sa objaví pri jeho chemickom vzdelávaní,
- porozumieť zdraviu ako subjektívnej a objektívnej hodnotovej kategórii,
- prebrať zodpovednosť za svoje zdravie.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať tieto metódy :

- výklad,
- rozhovor,
- podľa potreby aj heuristická metóda.

Budú sa využívať tieto formy práce :

- frontálne vyučovanie,
- individuálna práca žiakov,
- práca s knihou, odbornou literatúrou,
- vypracovanie referátov.

Učebné zdroje

Chémia pre učebné odbory SOU, V. Očkayová, J. Blažek, SPN 1989,
vzorky surovín,
ochranné pomôcky,
vlastné materiály vyučujúceho,
obrázkové formy periodickej sústavy prvkov,
internet.

Názov predmetu	Matematika
Časový rozsah výučby	2, 2, 2, 1, 1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Matematika ako všeobecnovzdelávací predmet upevňuje, dopĺňa, rozširuje a prehĺbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané na základnej škole. Ako prípravný predmet vedie žiakov k osvojeniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a závislostí, s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Umožňuje im tiež pokračovať v štúdiu na vysokej škole. Vyučuje sa dve hodiny týždenne v prvom až treťom ročníku a 1 hodinu týždenne v 4. a 5. ročníku.

Obsah je štruktúrovaný do týchto tematických celkov:

1. ročník

- zhrnutie a prehĺbenie učiva ZŠ,
- výrazy ,
- zobrazenia,
- trigonometria pravouhlého trojuholníka, obsahy a obvody rovinných obrazcov,
- lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy.

2. ročník

- odmocniny a mocniny s racionálnym mocniteľom,
- funkcie,
- kvadratická rovnica, nerovnica,
- ďalšie funkcie .

3. ročník

- goniometrické funkcie ,
- kombinatorika a teória pravdepodobnosti,
- stereometria.

4. ročník

- grafy a štatistika,
- práca s údajmi a informáciami,
- postupnosti.

5. ročník

- matematika a jej aplikovateľnosť, systemizácia a upevnenie vedomostí.

Ciele vyučovacieho predmetu

Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť používať matematiku v rôznych životných situáciách. A to v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, pri výkone budúceho povolania, ale i v osobnom

živote. Špecifickosťou svojho obsahu a svojich prostriedkov prispieva k správne mu chápaniu kvantitatívnych a kvalitatívnych stránok reálneho sveta. Vybavuje žiakov užitočnými poznatkami, učí ich aplikovať získané vedomosti, vedie ich k potrebe overiť si správnosť získaného výsledku a tiež k využívaniu dostupných komunikačných technológií.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- rozumieť matematickej terminológii a symbolike,
- rozumieť základným matematickým pojmom,
- vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie,
- osvojiť si postupy používané pri riešení úloh z praxe,
- previesť reálny problém na matematickú úlohu,
- ovládať základné poznatky o číselných oboroch, výrazoch, mocninách, rovniciach, nerovniciach, funkciách, trigonometrii, planimetrii, stereometrii, kombinatorike, pravdepodobnosti a štatistike,
- orientovať sa v grafickom vyjadrení.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy :

- výklad,
- rozhovor,
- riešenie úloh a problémov.

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

- frontálna výučba,
- skupinová práca žiakov,
- individuálna práca žiakov,
- práca s knihou.

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

Matematika pre študijné odbory SOŠ a SOU 1. časť, SPN 1984, Calda, Řepová, Petránek
Matematika pre študijné odbory SOŠ a SOU 2. časť, SPN 1984, Odvárko, Řepová, Skřiček
Matematika pre študijné odbory SOŠ a SOU 3. časť, SPN 1985, Odvárko, Řepová
Matematika pre študijné odbory SOŠ a SOU 4. časť, SPN 1985, Petránek, Calda, Hebák
Matematika pre študijné odbory SOŠ a SOU 5. časť, SPN 1986, Kolouchová, Řepová, Šobr
Matematika pre študijné odbory SOŠ a SOU 6. časť, SPN 1987, Odvárko, Calda, Kolouchová, Řepová
Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a študijné odbory SOU 1. časť, SPN 1986, Jirásek, Braniš, Horák, Vacek
Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a študijné odbory SOU 2. časť, SPN 1990, Jirásek, Braniš, Horák, Vacek
Zbierka aplikovaných úloh z matematiky pre odbory so zameraním na obchod a služby, SPN 1992, Franek, Vidlák

Názov predmetu	Informatika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacý jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Informatika rozširuje a prehľbuje žiacke vedomosti zo základnej školy. Mnohé školy už v minulosti predmet informatika vyučovali v rámci voliteľných alebo nepovinných predmetov. Bolo to hlavne z dôvodu narastajúceho významu informatiky a splnenia náročných strategických cieľov stanovených v Stratégii informatizácie regionálneho školstva do roku 2011. Kompetencie v oblasti IKT patria medzi 8 najdôležitejších kľúčových kompetencií definovaných EK v rámci Európskeho referenčného rámca. Úlohou modernej školy je pripraviť žiaka pre informačnú a vzdelanostnú spoločnosť.

Ciele vyučovacieho predmetu

Poslaním vyučovania informatiky v SOS je naučiť žiakov základné pojmy, postupy a prostriedky informatiky, budovať informatickú kultúru, t.j. vychovávať k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie by sa malo dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií (IT) vo vyučovaní iných predmetov a v organizovaní a riadení školy.

Cieľom vyučovania informatiky je sprístupniť základné pojmy a techniky používané pri práci s údajmi a v pochopení toku informácií v počítačových systémoch. Podobne ako matematika aj informatika v spojení s informačnými technológiami vytvára platformu pre všetky ďalšie predmety. Oblasť informatiky zaznamenala mimoriadny rozvoj, preto v predmete informatika je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty.

Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci :

- sa oboznámili s pojmami údaj a informácia, s rôznymi typmi údajov, s ich zbieraním, uchovávaním, zobrazovaním, spracovaním a prezentovaním, t.j. s manipuláciami s údajmi,
- sa oboznámili so systémami na spracovanie údajov - z pohľadu ich architektúry (počítač, prídavné zariadenia, médiá, komunikácie) a logickej štruktúry (napr. operačný systém),

- pochopili, že aplikácie sú programy, ktoré umožňujú riešiť určité triedy úloh a problémov; chápali aplikáciu ako súbor úzko súvisiacich algoritmov na spracovanie údajov (realizovaných v niektorom konkrétnom systéme), oboznámili sa s hlavnými triedami úloh a problémov, ktoré sa riešia prostriedkami informačných technológií,
- si rozvíjali svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (naučili sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, zostaviť plán práce, špecifikovať podproblémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť podproblémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať),
- nadobudli schopnosti potrebné pre prácu podľa zamerania svojho odboru riešením aplikovaných úloh (t.j. sformulovať problém, získať informácie z primeraných zdrojov, hľadať riešenie a príčinné súvislosti, sformulovať písomne a ústne názor, diskutovať o ňom, robiť závery) a rozvíjali si logické myslenie,
- si rozvíjali svoju osobnosť a tvorivosť (vedieť si zvoliť médium na vyjadrenie svojich myšlienok, názorov a pocitov),
- sa naučili rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo inforatických produktov, systémov a aplikácií (aby chápali, že informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a majú hodnotu), pochopili sociálne, etické a právne aspekty informatiky.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

- schopnosti riešiť problémy,
- spôsobilosti využívať informačné technológie.

Stratégia vyučovania

- vyučovanie v triede a skupinová diskusia,
- samostatná činnosť žiakov smerujúca k získaniu zručností pri vyhľadávaní informácií na internete a z iných dostupných informačných zdrojov.

Učebné zdroje

Pri štúdiu sú ako učebné zdroje využívané učebnice, učebný materiál, didaktická techniku, materiálne výučbové prostriedky, internet.

Názov predmetu	Telesná výchova
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet telesná výchova a športová výchova vytvára priestor na realizáciu a uvedenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových činností v prírode. Poskytuje informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiak získava kompetencie súvisiace s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo a zdravie, ktoré určujú kvalitu jeho života v dospelosti. Učebné osnovy rozlišujú základné učivo, ktoré je povinné a výberové učivo podľa potrieb žiakov, špecializácie učiteľa, tradícií a podmienok školy. Základnému učivu zodpovedá štandard vedomostí a zručností, ktoré by mali žiaci zvládnuť do ukončenia školy. Priebežné hodnotenie umožňujú kontrolné cvičenia z tematických celkov. Vzdelávacia oblasť spája vedomosti, návyky, postoje, schopnosti a zručnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom životnom štýle, ktoré sú utvárané prostredníctvom realizovaných metód a foriem telesnej výchovy.

Ciele vyučovacieho predmetu

Všeobecným cieľom telesnej a športovej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti, zvyšovať pohybovú gramotnosť, kondíciu a koordinačné schopnosti. Venovať pozornosť aktivitám upevňujúcim zdravie. Utvárať trvalý vzťah k pohybu, telesnej výchove a športovým činnostiam, ako súčasť životného štýlu. Pomáha odstraňovať nedostatky u zdravotne oslabených žiakov. Výrazne prispieva k psychickému, sociálnemu a morálnemu vývinu žiakov uplatňovaním olympijských ideí v telovýchovnej a športovej činnosti. Pomáha hľadať a rozvíjať pohybovo nadaných žiakov. Vyučovací predmet telesná výchova a športová výchova sa podieľa na rozvíjaní: pohybových, kognitívnych, komunikačných, učebných, interpersonálnych a postojových kompetencií žiakov.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Obsah vyučovacieho predmetu telesná výchova tvorí systém pohybových aktivít, poznatkov, pravidiel, záujmov a ďalších hodnôt. Rozlišuje osobitosti chlapcov a dievčat, aplikujú sa v ňom tradičné aj netradičné druhy športov a cvičení v nasledovných moduloch:

1. Zdravie a jeho poruchy
2. Zdravotný životný štýl
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť
4. Športové činnosti pohybového režimu

Žiak má :

- porozumieť zdraviu ako subjektívnej a objektívnej hodnotovej kategórii
- prebrať zodpovednosť za svoje zdravie
- vedieť hodnotovo rozlišovať základné determinanty zdravia, pohybovej gramotnosti jednotlivca
- osvojiť si vedomosti a zručnosti, ktoré súvisia so starostlivosťou o svoje telo, s aktívnym pohybovým režimom, s osobným športovým výkonom, zdravým životným štýlom a zdravím
- vedieť aplikovať a naplánovať si spôsoby rozvoja pohybových schopností pri zlepšovaní svojej pohybovej výkonnosti a zdatnosti
- porozumieť pozitívnemu pôsobeniu špecifických pohybových činností pri zdravotných poruchách a zdravotných oslabeniach a pri prevencii proti rozvoju civilizačných ochorení
- byť schopný zhodnotiť svoje pohybové možnosti pri organizácii svojho pohybového režimu a zapojiť sa do spoluorganizovania športovej činnosti pre iných
- rozumieť vybraným športovým disciplínam, vzdelávacej, výchovnej, socializačnej a regeneračnej funkcii športových činností

Stratégia vyučovania

Vzhľadom na diferencované materiálne a priestorové podmienky školy, prispôbíme odporúčanú hodinovú dotáciu jednotlivých tematických celkov konkrétnym podmienkam na kondičné cvičenia žiakov v posilňovniach alebo v teréne. V záujme zabezpečenia intenzívnej pohybovej aktivity žiakov budeme využívať sezónne činnosti a pri dodržaní zásad bezpečnosti koncentrovať aj vyučovanie netradičných telovýchovných a športových činností základného a výberového učiva podľa podmienok školy a záujmu žiakov aj formou blokov. Výberové učivo je zamerané na rozšírenie ponuky pohybových aktivít, zdokonaľovanie v činnostiach a poznatkoch zo základného učiva. Vyberá sa podľa záujmov a potrieb žiakov. Pre úspešné dosiahnutie stanovených výchovných a vzdelávacích cieľov budeme využívať

- systémové didaktické usporadúvanie učiva,
- súčinnosť vyučujúceho a žiakov,
- didaktické prostriedky materiálnej povahy,
- nácvikovo - rozvíjajúce metódy výchovnej povahy,
- slovné, názorné, praktické metódy,
- diagnostikovanie všeobecnej pohybovej výkonnosti žiakov /VPV/,

- poradové cvičenia,
- kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia,
- cvičenia a poznatky z atletiky, gymnastiky, športových hier, plávania, kondičnej prípravy a turistiky.

Učebné zdroje:

- Didaktika školskej telesnej výchovy
- Hodiny telesnej výchovy v posilňovni
- Vnútroškolské riadenie telesnej výchovy na stredných školách
- Kontrolná činnosť v telesnej výchove
- Výber z pravidiel
- Topografická príprava
- Metodika tréningu rekreačného športu
- Telesná výchova a šport

Názov predmetu	Náuka o potravinách
Časový rozsah výučby	2 a 1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet náuka o potravinách je štruktúrovaný do tematických celkov (tém a podtém). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionálnosť a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovaciami predmetmi náuka o výžive, odborný výcvik, technika prípravy pokrmov, technika obsluhy, a chémia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania potravín a výživy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, počítačom a novou didaktickou technikou. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastronomickou tematikou.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu náuka o potravinách je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších surovinách, potravinách, nových výrobkoch a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete náuka o potravinách využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy :

- rozpoznať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, porovnávanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach, pokiaľ je to možné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie :

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

- metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh,
- formy práce: frontálna výučba, individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou.

Učebné zdroje

Odborná literatúra:

Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007

Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004

Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007

Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít

Materiálno – technické zabezpečenie :

Dataprojektor, PC, meotar, tabuľa, videotechnika, transparentné fólie, nákresy, vzorky surovín a potravín, katalógy potravinárskych výrobkov

Názov predmetu	Náuka o výžive
Časový rozsah výučby	1 a 2 hodiny
Ročník	prvý, druhý
Škola (názov, adresa)	SOŠ Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠKVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Na túto vzdelávaciu oblasť je vyčlenená v prvom ročníku 1 a v druhom 2 hodiny týždenne. Výučba predmetu bude realizovaná v dvoch ročníkoch päťročného štúdia v študijnom odbore 6323 6 hotelová akadémia. Ťažiskom predmetu je problematika výživy človeka. Jeho obsah je štruktúrovaný do celkov (tém a podtém).

Poskytuje informácie o orgánových sústavách, stavbe a funkcii jednotlivých orgánov a sústav a o výskyte najčastejších porúch činnosti, najmä vplyvom výživy a nesprávnej životosprávy, o zásadách racionálnej výživy, diferencovaného stravovania, diétnej výživy, alternatívnych spôsoboch stravovania a o hygienických predpisoch.

Pri výbere učiva sme prihliadali na jeho aplikáciu v ďalších odborných predmetoch s prihliadnutím na týždňovú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na primeranosť učiva schopnostiam žiakov. Predmet vedie žiakov k získavaniu poznatkov pre formovanie zodpovedného prístupu k vlastnému zdraviu a podporuje rozvoj zručnosti pri poskytovaní prvej pomoci a tiež pri práci s informáciami.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu je :

1.

- poskytnúť poznatky o fungovaní ľudského tela ako uceleného systému,
- poznať vplyv výživy na ľudský organizmus,
- poznať príčiny a prevenciu najčastejších ochorení,
- posilniť pocit zodpovednosti k vlastnému zdraviu,
- rozvíjať zdravý životný štýl.

2.

- rozvíjať schopnosti pri riešení úloh,
- schopnosť vyhľadávať informácie a pracovať s nimi,
- rozvíjať schopnosť spolupracovať v skupine, deliť si úlohy a niesť zodpovednosť.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete biológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy a to :

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, porovnávanie a pod.),

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
 - hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
 - posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
 - používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach, pokiaľ je to možné.
- Spôsobilosti využívať informačné technológií a to :
- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú k dispozícii,
 - zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

- metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh,
- formy práce: frontálna výučba, individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, PC

Učebné zdroje

Odborná literatúra:

- Milan Stloukal a kol. Biológia pre 3. ročník gymnázia, SPN 1991
- Katarína Ušáková a kol.: Biológia 3 pre gymnáziá

-

Materiálno – technické zabezpečenie :

Dataprojektor, PC, meotar, tabuľa, videotechnika,

Univerzálne kurikulum

Anatomický model torzo človeka

Transparentné fólie

Nákresy

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	2,2,2,2 hodiny týždenne
Ročník	druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Žiaci získajú základné poznatky o výrobe, základných výrobných faktoroch, hospodárskom cykle a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Učia sa porozumieť základným prvkom trhu a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky. Učivo zahŕňa základné podnikové činnosti (výroba, zásobovanie, investičnú činnosť, personálnu činnosť, odbyť – marketing a riadiacu činnosť – manažment) ako aj učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. V predmete ekonomika je zahrnuté učivo o podstate a štruktúre národného hospodárstva, reprodukčnom procese a riadení národného hospodárstva, makroekonomických ukazovateľoch a ich meraní. Obsah učiva učí žiakov porozumeniu organizácii práce na pracovisku. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi.

Ide o predmet vo výmere 2 hodiny týždenne v druhom, treťom, štvrtom a piatom ročníku. Vyučovanie prebieha v triedach.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore. Nadobudnú vedomosti o princípoch ekonomiky týkajúcich sa hospodárnosti, rentability, presadenia sa na trhu a o tímovom uplatnení sa podnikových procesoch.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby sa zrealizovalo:

- pripraviť žiaka na hospodárne vykonávanie budúcej pracovnej činnosti,
- naučiť žiaka pristupovať k pracovnej činnosti tímovo, v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu,
- pripraviť žiaka aj na prípadnú samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore,
- orientovať sa v právnych normách a predpisoch a posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete ekonomika využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy :

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov v praktickej činnosti, aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie :

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať, analyzovať, vyhodnotiť a prakticky uplatniť informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

Informačné-receptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, samostatná tvorba a projektovanie ekonomických procesov.

Učebné zdroje

Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004

Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006

Aktuálne zákony a predpisy

Odborná literatúra

Vizuálne – grafy pre rovnovážnu cenu

Názov predmetu	Účtovníctvo
Časový rozsah výučby	1,1,2 hodiny týždenne
Ročník	tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠKVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby pochádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do tretieho, štvrtého a piateho ročníka štúdia.

Odborný predmet účtovníctvo umožňuje žiakom získať odborné vedomosti a zručnosti zamerané na právnu úpravu účtovníctva a praktické vedenie jednoduchého a podvojného účtovníctva, kalkulácie a rozpočtovníctvo. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma, podtéma). Učivo sa skladá z poznatkov zo zákona o účtovníctve, o majetku a zdrojov jeho krytia, základov vedenia podvojného účtovníctva, o dokumentácii účtovných prípadov, z účtovania v jednotlivých účtovných triedach podľa účtovnej osnovy pre podnikateľov, zisťovanie výsledku hospodárenia podniku, zo základov vedenia jednoduchého účtovníctva. Pri výbere učiva sme prihliadali na schopnosti žiakov.

Žiaci sa naučia kľúčové pojmy z účtovníctva, základom vedenia jednoduchého a podvojného účtovníctva a o kalkuláciách a rozpočtovníctve. Naučia sa vyhotovíť a spracovávať účtovné doklady a účtovné knihy používané v účtovníctve. Naučia sa pracovať sa odbornou literatúrou a aplikovať získané vedomosti a zručnosti i v iných predmetoch v rámci medzipredmetových vzťahov.

Samotný obsah učiva priebežne aktualizujeme v súlade s platnými právnymi predpismi (zákon o účtovníctve, daňové zákony, opatrenia Ministerstva financií SR ohľadom rámcových účtovných osnov a postupov účtovania, účtovných závierok a ďalšie právne normy).

Odborný predmet účtovníctvo je medzipredmetovo previazaný s odbornými predmetmi ekonomika, informatika, aplikovaná informatika, technika administratívy a odborný výcvik.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Ciele vyučovacieho predmetu

Vo vyučovacom predmete účtovníctvo v študijnom odbore 6323 6 hotelová akadémia žiak má:

- definovať základné pojmy z účtovníctva,
- vysvetliť význam právnej úpravy účtovníctva,
- popísať význam vedenia účtovníctva,
- vysvetliť spôsoby obstarania, oceňovania, opotrebenia a odpisovania dlhodobého majetku,
- popísať evidenciu, oceňovanie, nákup a spotrebu materiálu,
- vysvetliť spôsob účtovania na finančných účtoch,
- rozlíšiť spôsob účtovania o pohľadávkach a záväzkoch,
- popísať spôsob účtovania nákladov a výnosov,
- vypočítať výšku mzdy,
- určiť výšku výsledku hospodárenia podniku,
- riešiť jednoduché účtovné prípady podľa účtovných tried,
- definovať význam jednoduchého účtovníctva a význam účtovných kníh používaných v jednoduchom účtovníctve,
- ovládať povinnosti podnikateľa voči zamestnancom, daňovému úradu, zdravotným poisťovniam a Sociálnej poisťovni,
- používať odbornú terminológiu,
- aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri riešení súvislých príkladov z jednoduchého a podvojného účtovníctva

Výchovné a vzdelávacie stratégie

Vo vyučovacom predmete účtovníctvo využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

podnikateľské spôsobilosti

- viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov,
- vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov,
- rešpektovať právo a zodpovednosť,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu,
- uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa zmeneným pracovným podmienkam,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy a povolání,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických a administratívnych aspektoch súkromného podnikania,
- vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia.

spôsobilosť využívať informačné technológie

- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky on-line a off-line komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:
Informačno-receptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, samostatná tvorba a projektovanie ekonomických procesov.

Učebné zdroje

Šlosár, Šlosárová: Účtovníctvo pre 2. ročník OA

Šlosár, Šlosárová: Pracovný zošit z účtovníctva pre 2. ročník OA

Aktuálne zákony a predpisy

Máziková K., Matešáková M.: Účtovníctvo – zbierka riešených a neriešených príkladov

Odborná literatúra - Časopis Dane a účtovníctvo

Rámcová osnova pre podvojnú účtovníctvo

Účtovný program Alfa

Názov predmetu	Geografia cestovného ruchu
Časový rozsah výučby	2 hod.
Ročník	štvrtý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Učebný predmet geografia patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety. Vyučuje sa jednu hodinu týždenne v štvrtom ročníku. Oboznamuje žiakov s planétou Zem – ako s planétou živej i neživej prírody. Predstavuje žiakom geografiu ako jeden z najstarších vedných odborov v histórii ľudstva. Ako odbor vysvetľujúci zákonitosti vzťahov medzi prírodou a človekom. Prehľbuje geografické vedomosti a zručnosti žiakov, dôležité z hľadiska cestovného ruchu ako jedného z fenoménov modernej spoločnosti.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom je oboznámiť žiakov so základnými zákonitosťami stavu a vývoja krajín. Poznaním geografických, sociálnych a ekonomických javov v jednotlivých krajinách naučiť žiakov chápať odlišnosti medzi jednotlivými kultúrami, vážiť si tradície národov a snažiť sa o spoluprácu medzi všetkými národmi a národnosťami žijúcimi na našej planéte.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- spoznať prírodný a kultúrny priestor jednotlivých národov ako aj prírodný a kultúrny priestor, v ktorom sám žije
- prostredníctvom nových poznatkov a vedomostí posilňovať svoju kultúrnu a národnú identitu a naďalej ju rozvíjať v európskom kontexte
- nadobudnuté vedomosti, zručnosti a návyky využívať v praxi všeobecne, ale aj pri vykonávaní náročných úloh v oblasti rozvoja cestovného ruchu na Slovensku
- uvedomiť si hospodársky význam cestovného ruchu a jeho výkonnosti pre spoločnosť
- osvojiť si súvislosti medzi geografiou a obsahom cestovného ruchu v živote každého národa
- uvedomiť si interdisciplinárny charakter cestovného ruchu ako sociálny, hospodársky, geograficky, zdravotnícky a pedagogický jav
- oboznámiť sa s cestovným ruchom ako ekonomickým, sociálnym, ale aj ekologickým javom
- osvojiť si dôležitosť predpokladov rozvoja cestovného ruchu z hľadiska prírodného, kultúrneho, samosprávneho, urbanizačného, demografického, sociologického, komunikačného a materiálneho
- oboznámiť sa s úrovňou cestovného ruchu v jednotlivých krajinách sveta a v SR

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy

- výkladu nových poznatkov
- upevňovania a prehĺbovania vedomostí
- rozvíjania spôsobilostí a návykov
- preverovania

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

- výučba v pléne
- semináre, cvičenia
- exkurzie
- konzultácie

Učebné zdroje

V predmete geografia sa budú využívať tieto zdroje:

Zemepis CR, SPN Bratislava 1980

Cestovný ruch pre hotelové a obchodné akadémie, SPN Bratislava 2001

Geografia CR pre 3. a 4. ročník HA, Orbis Pictus Istropolitana 2000

Mapy, atlasy, odborné časopisy

DVD

Názov predmetu	Hotelový a gastronomický manažment
Časový rozsah výučby	0 0 2 3 3
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo odborných predmetov 1.-3. ročníka. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov v troch ročníkoch. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú v tomto predmete veľmi úzko súvis so zabezpečením prevádzky v zariadeniach spoločného stravovania a ubytovacích zariadení. Obsahom tohto predmetu sú dva celky, základy manažmentu a gastronomický a hotelový manažment.

Popis obsahových štandardov:

Učivo sa skladá z :

1. zo získania vedomostí a poznatkov z teórie manažmentu, z manažérskych funkcií a manažmentu ako procesu
2. z požiadaviek na manažéra, zo štýlov vedenia, z poznatkov stratégie a taktiky v manažmente, tvorby organizačných štruktúr a systéme organizácie v podniku
3. zo získania vedomostí, poznatkov z gastronomického manažmentu ,najmä nové trendy -zážitková gastronómia tematická gastronómia
4. z manažmentu na úseku zásobovania, skladovania, výroby a odbytu, s organizačných a personálnych riešení týchto úsekov
5. zo získania vedomostí o tvorbe kvality hotelového produktu ako konkurenčnej výhody, ochrane spotrebiteľa a uplatňovaní práva a podnikateľskej etikety
6. zo získavania vedomostí o trendoch v hotelierstve a gastronómii, najmä z pohľadu medzinárodných systémov, vstupu zahraničných systémov na slovenský trh, z marketingovej stratégie/ franchisingu/

Gastronómia v manažmente vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie. Dôraz bude kladený na environmentálnu výchovu a ekologický manažment s cieľom viesť žiakov k rozvoju cestovného ruchu a hotelierstva. Predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi, odborný výcvik, teória prípravy pokrmov, technika obsluhy, ekonomika, spoločenská komunikácia, geografia, marketing, služby cestovného ruchu, právo, aplikovaná informatika.

Pri výučbe používame formy výkladu, heuristickú metódu, rozhovor, modelové situácie ,riešenie úloh, práca s literatúrou, internetom a počítačom. Tiež je dôležité používať odborné časopisy/ Horeka, Gastro, Gurman, / a ďalšie časopisy s gastronomickou a hotelovou tematikou. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese tohto predmetu patria aj odborné exkurzie do hotelových zariadení, besedy s odborníkmi z praxe, návštevy veľtrhov, výstav.

Cieľom predmetu je osvojenie si základov riadenia v podnikateľských subjektoch hotelierstva a gastronómie v domácich a zahraničných podmienkach. Žiaci budú pripravovaní na rolu manažéra strednej úrovne v ubytovacích a gastronomických zariadeniach, samostatného podnikateľa v reštauračných a hotelových službách. Získajú vedomosti a zručnosti pre kvalifikované plánovanie, organizovanie a riadenie činnosti v podnikateľských subjektoch, v rozhodovacích a kontrolných činnostiach.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovanom predmete hotelový a gastronomický manažment využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosť riešiť problémy:

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú k dispozícii, porovnanie, degustovanie
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému
- adaptovať sa na pracovné podmienky, pracovať v tíme
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru
- mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy
- korigovať nesprávne riešenie problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie:

- vytvárať prezentácie zariadení
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, urýchliť jeho riešenie alebo osvojiť si nové poznatky, vyhľadávať medzinárodné hotelové siete
- spracovať štatistické údaje, grafy
- riešiť on-line rezervácie ubytovacích kapacít
- získavať informácie od klientov spracovaním ankiet a dotazníkov

Odborné spôsobilosti :

- ovládať podstatu manažmentu, podnikateľskej činnosti v hotelierstve
- samostatne spracovať potrebné formuláre pre podnikateľskú činnosť/ živnostenskému úradu, daňovému úradu, voči sociálnej poisťovni, zdravotnej poisťovni/ a to tak za podnikateľský subjekt ako aj za zamestnancov
- ovládať odbornú terminológiu pre túto oblasť a využívať ju pri komunikácii so zákazníkmi a hosťami
- mať vedomosti o technicko-technologickom vybavení v hotelierstve a vedieť ju používať

- ovládať technologické postupy, prevádzkovú hygienu ,viest' predpísanú dokumentáciu
- uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pracovníkov a hostí
- vedieť zabezpečiť a následne realizovať spoločenské a gastronomické akcie
- vedieť prakticky vykonávať činnosti spojené so starostlivosťou o hosťa od jeho rezervácie až po zúčtovanie, zásady starostlivosti hostí- deti, VIP a ZŤP
- spracovať cenové kalkulácie
- vypracovať obchodný plán
- vypracovať ubytovací a reklamačný poriadok
- riešiť zmenárenské služby a vedieť využívať najmodernejšie spôsoby bezhotovostného platobného styku v hotelierstve
- spracovať plán kontrol, kontrolovať a určovať opatrenia pri zistení nedostatkov alebo odchýlok
- vypracovať produkt ubytovacieho zaradenia v zmysle platnej vyhlášky o klasifikácií ubytovacích zariadení
- aplikovať poznatky z rôznych vyučovacích predmetov pri podnikateľskom zámere
- vedieť sa zameriavať na daného zákazníka
- vyhľadávať aktuálne informácie o trendoch v hotelierstve a gastronómii a vedieť prijať opatrenia ako obstať v konkurenčnom boji
- využívať nové možnosti programov/ Fidelio, Horeka/

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:
 Informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, riešenie úloh, modelové situácie, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, beseda s odborníkom, exkurzie, praktické cvičenia.

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

1. Kolektív, Hotelový a gastronomický manažment pre IV. ročník hotelových akadémií, SPN 1999 Bratislava
2. Kolektív, Manažment pre obchodné akadémie , SPN Bratislava 1999
3. Sládek., Gastronomický manažment v pohostinstve a hotelierstve , EPOS 2007
4. Figurová A., Vyšňovská J., Výroba a výrobné faktory ,ESF Prešov 2006
5. Ondrejka J., Správna výrobná prax v zariadeniach spoločného stravovania, EPOS 2002
6. Gučík M., Patuš P., Cena a cenová politika v hotelierstve a pohostinstve ,EF UMB Banská Bystrica 1997
7. Gučík M., Patuš P., Manažment ubytovacej prevádzky hotela ,EF UMB Banská

- Bystrica, 2005
8. Stolovanie SPN ,Bratislava , 2004
 9. Záhorský M., a kolektív, Stolovanie pre 4 ročník SOU, SPN Bratislava 1197
 10. Salač G., Šimková M., Stolovanie II., SPN, Bratislava 2005
 11. Ječný D., Štefanovič J., Spoločenský styk ,SPN ,Bratislava 2001
 12. Ing. Oriška J., Kongresové služby a animácia v cestovnom ruchu SPN 2002
 13. Zákon o živnostenskom podnikaní č.348/2008
 14. Vyhláška- Kategorizácia ubytovacích zariadení č. 277/2008
 15. HACCP v praxi
 16. CD Slávnostné tabule
 17. CD Miešané nápoje
 18. CD Banket
 19. CD Raut
 20. CD Ako skladať obrúsky
 21. C D P. Jahn., Spoločenský a diplomatický protokol Ekonomická fakulta B. Bystrica
Univerzita Mateja Bella, 2004
 22. Odborné časopisy Gastro, Horeka, Gurma, Restaurant Revue

Názov predmetu	Marketing
Časový rozsah výučby	1,2 hodiny týždenne
Ročník	štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do štvrtého a piateho ročníka štúdia. Odborný predmet marketing v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo hotelového a gastronomického manažmentu ako aj ekonomiky. Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o podstate a úlohách marketingu a jeho uplatnení v podnikaní v oblasti hotelierstva a gastronómie, v malých a stredných podnikoch.

Popis obsahových štandardov:

Učivo predmetu je zamerané na získanie vedomostí:

- o trhu ako mieste podnikania,
- o špecifikách trhu a možnosti vstupu doň,
- o rozdielnostiach prístupu malých podnikov k marketingu,
- žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, marketingových stratégiách,
- o prieskume trhu a SWOT analýze,
- o segmentácii trhu a výbere cieľovej skupiny,
- o marketingovom plánovaní,
- získajú vedomosti o životnom cykle produktu a hodnotení podnikového portfólia cez maticu rastu a podielu BCG
- o používaní nástrojov marketingu - marketingovom mixe,
- oboznámia sa a získajú vedomosti o funkciách značky produktu a budovaní goodwill podniku.

Pri výbere učiva sme pristupovali s prihliadnutím k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby pochopili, čo vyžaduje marketingový prístup, aby podnik bol na trhu úspešný – jeho konkurencieschopnosť, účinné pôsobenie na trhu, akú úlohu zohráva marketing nielen pri získaní ale aj udržaní zákazníka.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi

ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, aplikovaná informatika.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania marketingu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu marketing v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o trhu a ďalších subjektoch, ktoré na ňom pôsobia. Predmet má rozvinúť podnikateľské myslenie žiakov. Žiaci sa naučia vyhľadávať príležitosti na trhu vzhľadom na možnosti podniku, orientovať sa v základných marketingových kategóriách, dokážu využívať poznatky v rozhodovacích procesoch a zostaviť jednoduchý marketingový plán.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete marketing využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (prieskum trhu, zisťovanie stavu, SWOT analýzy zvyklosti kupujúceho a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní, napr. príčiny neúspechu produktu na trhu,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu /napr. práca so životným cyklom produktu/,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému /produkt a USP/,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné /ekonomika, hotelový a gastronomický manažment/.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii /Internet, MS Excell, MS Access, a i./
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť

k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky /práca s Internetom – získavanie štatistických informácií, ich spracovanie, analýzy, ankety, zisťovanie imidžu a i./.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

Informačno-receptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, samostatná tvorba a projektovanie ekonomických procesov.

Učebné zdroje

Kolektív, Marketing pre obchodné akadémie, SPN Bratislava 2003

Novacká Ľ., Marketingový manažment podnikov CR, Elita Bratislava, 1993

Kiráľová A, Marketing hotelových služieb, Ekopress 2006

Ferner F.K, Marketing CR v praxi, SPN Bratislava 1993

Borovský J.Smolková E., Príručka marketingu pre malých a stredných podnikateľov, Eurounion 2005

Kotler P., Marketing v otázkach a odpovediach, Brno, CPBooks 2005

Leihš H., Marketing – návody a odporúčania pre prax, Bratislava SOPK, 1991

Názov predmetu	Spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	3 4
Škola (názov, adresa)	SOŠ Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Spoločenská komunikácia je odborný predmet, poskytuje žiakom vedomosti, zručnosti a osvojenie si základných návykov správania pri rôznych spoločenských a pracovných aktivitách.

Predmet obsahuje pojmy a kategórie z oblasti psychológie osobnosti, sociálnej psychológie, etiky, ekonomiky a gastronómie. Ich zvládnutie umožňuje lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania pri rôznych spoločenských a pracovných aktivitách. Predmet učí zvládnuť komunikáciu pri rôznych situáciách v osobnom i pracovnom živote. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou.

Cieľom predmetu je príprava absolventa, ktorý vie komunikovať so zákazníkmi a má k nim zodpovedný prístup. Predmet prehlbuje schopnosť riešiť rôzne konfliktné situácie kultivovanými a pozitívnymi spôsobmi.

Predmet nadväzuje na obsahovú náplň predmetu technika obsluhy, je medzi predmetovo previazaný s predmetmi náuka o spoločnosti a etická výchova.

Ciele vyučovacieho predmetu

- vedieť predvídať a odhadnúť konanie a správanie ľudí
- naučiť sa primerane komunikovať s ľuďmi
- vedieť správne reagovať na rôzne pracovné a spoločenské situácie
- vedieť správne ohodnotiť seba a druhých
- vedieť riešiť pracovné a konfliktné situácie v osobnom i pracovnom živote a naučiť sa komunikačne zvládnuť tieto situácie
- byť pripravený na pohovory do zamestnania
- vedieť ako postupovať pri organizovaní pracovných ciest a konferencií
- vedieť vystupovať v súlade so zásadami spoločenského styku.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- vyjadrovať sa nielen podrobne a bohato, ale aj krátko a výstižne.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom.

Schopnosť riešiť problémy

- objasňovať formou systematického poznávania najzávažnejšie rysy problémov, využívať za týmto účelom rôzne všeobecne platné pravidlá,
- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- zvažovať rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach, stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- uvedomiť si a rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú
- rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,
- uvedomiť si, že rozhodnutia, ktoré sa prijímu a činy, ktoré vykonávajú jednotlivci alebo členovia skupiny, budú mať vplyv na globálnu prítomnosť a budúcnosť,
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
- rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznašanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať i nim vytvorený pozitívny vzťah.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania.

Metódy vyučovania:

- výklad, riadený rozhovor, riešenie úloh, problémové vyučovanie, motivačný rozhovor, projektové vyučovanie, diskusia, inscenačná metóda, samostatná práca.

Formy vyučovania:

- individuálna práca žiakov, skupinová práca, frontálna práca, exkurzia, beseda.

Učebné zdroje

Odborná literatúra

Košč M. : Základy psychológie, Bratislava, SPN r.1998

Knapík P. : Obchodné rokovania, Bratislava, FAMILIARIS r.1997

Ječný D. a Štefanovič : Spoločenský styk, Bratislava, SPN r.1997

Bruce B. Tepper : Manažerské znalosti a dovednosti, Praha r.1998

Didaktická technika:

PC

Videotechnika

Materiálne výučbové prostriedky:

Texty, fotografie

Oficiálne dokumenty

Audio a videozáznamy

CD, DVD

Internet

Názov predmetu	Administratíva a korešpondencia
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Žiaci sa v predmete administratíva a korešpondencia učia vyhotovovať hospodárske písomnosti v obchodnom styku s využitím administratívneho štýlu. Počas výuky vyhotovia obchodné, osobné aj zamestnanecké písomnosti. V úvode prejdú základom zvládanie písania desaťprstovou hmatovou metódou.

Spolu s ekonomikou a účtovníctvom vytvára základ odborného vzdelania v ekonomickej oblasti. Predmet má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Obsah učiva nadväzuje na vedomosti získané v predmete slovenský jazyk a literatúra a ekonomika.

Ide o predmet vo výmere 2 hodiny v piatom ročníku. Výučba prebieha v triedach a v počítačovej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je oboznámiť žiakov so zásadami štylizácie podľa normy STN 01 6910, písaním zamestnaneckých písomností a jednoduchým právnych písomností. Získané zručnosti využívať v riadení a kontrole, v kontexte ich možného uplatnenia ako samostatného podnikateľa v zariadeniach s pohostinskou činnosťou.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

- aktívne využívať informačné technológie pri vedení rôznej agendy,
- ovládať vecne, štylisticky, gramaticky a formálne správne normalizovanú úpravu písomností,
- spracovať písomný materiál zrozumiteľným spôsobom,
- pripraviť žiaka aj na prípadnú samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore,
- prezentovať informácie jasne, stručne, presne a zrozumiteľne.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete administratíva a korešpondencia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,

- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov v praktickej činnosti, aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať, analyzovať, vyhodnotiť a prakticky uplatniť informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

Informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, samostatná tvorba a projektovanie ekonomických procesov.

Učebné zdroje

Norma STN 01 6910

Sehnalová Judita: Administratíva a korešpondencia pre 1. ročník OA, Expol Pedagogika

Iglovská Z., Ďurišová H.: Technika administratívy pre 2. ročník

Jancíková Ľ., Kontrusova M.: Hospodárska korešpondencia pre 3. a 4. ročník

Soňa Líšková-Kukulová: Praktická korešpondencia pre študentov s ekonomickým zameraním, poslucháčov rekvalifikačných kurzov a podnikateľov

Odborná literatúra

Názov predmetu	Aplikovaná informatika
Časový rozsah výučby	1 2
Ročník	štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu Aplikovaná informatika

Predmet aplikovaná informatika patrí medzi povinné odborné vyučovacie predmety. Jeho úlohou je umožniť žiakom získať také vedomosti a zručnosti, ktoré zabezpečia aktívne používanie najrozšírenejších aplikácií na osobných počítačoch v rôznych oblastiach, predovšetkým však v oblasti cestovného ruchu.

Výstupné všeobecné ciele predmetu:

- získať základné vedomosti o PC ako technickom prostriedku na spracovanie údajov,
- získať vedomosti o základnom i aplikačnom programovom vybavení PC a efektívne ich využívať pri spracovaní informácií.

Výstupné špecifické ciele predmetu:

- mať osvojenú základnú terminológiu z informačného procesu,
- dokázať samostatne používať osobný počítač a jeho prídavné zariadenia,
- vedieť spracovať textové dokumenty,
- vedieť používať tabuľkový procesor pri vyhotovovaní štatistických tabuliek a grafov,
- vedieť spracovávať grafické súbory,
- dokázať vytvoriť jednoduchú databázu,
- vedieť pracovať s multimédiami,
- dokázať využívať pri práci intranet a internet,
- prakticky využívať počítače v oblasti moderných informačných technológií,
- zdokonaľiť sa v zručnostiach pri využívaní aplikačných programov v riešení úloh cestovného ruchu.

Všeobecné poznámky

Učiteľ predmetu v spolupráci so školou a predmetovou komisiou prispôsobí rozsah a obsah učiva v učebnej osnove s ohľadom na rýchly rozvoj výpočtovej techniky a s ohľadom na hardwarové a softwarové vybavenie školy. Pričom dbá o to, aby koncepcia predmetu zostala zachovaná. Učiteľ predmetu využíva medzipredmetové vzťahy s ostatnými predmetmi a upevňuje učivo spracovávaním reálnych úloh z oblasti cestovného ruchu.

Informatika je v tomto prípade aplikovanou vedou, ktorá ovplyvňuje iné odbory a mnohé vedné disciplíny. Skúma automatizovateľnosť procesov v gastronómii.

Počítače možno použiť na riadenie, zber a vyhodnocovanie informácií v gastronómii, stolovaní a v hotelových službách, ako je napríklad správa ubytovania.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

- schopnosti riešiť problémy,
- spôsobilosti využívať informačné technológie.

Stratégia vyučovania

- vyučovanie v triede a skupinová diskusia,
- samostatná činnosť žiakov smerujúca k získaniu zručností pri vyhľadávaní informácií na internete a z iných dostupných informačných zdrojov.

Učebné zdroje

Pri štúdiu sú ako učebné zdroje využívané učebnice, učebný materiál, didaktická techniku, materiálne výučbové prostriedky, internet.

Názov predmetu	Právna náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, 33 hodín ročne
Ročník	tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacý jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Úlohou právnej náuky je vybudovať právne vedomie žiakov, naučiť ich orientovať sa v platnom právnom poriadku, vážiť si zákon a chápať nevyhnutnosť dodržiavania právnych noriem pre efektívne fungovanie celej spoločnosti v demokratickom a právnom štáte, rozvíjať sociálne cítenie žiakov, upevňovať morálne a charakterové vlastnosti, ako zodpovednosť, dôslednosť, presnosť, disciplinovanosť, ale i vlastenectvo a úctu k právu, uprednostňovať riešenie problémov vzájomnou dohodou, pri dodržiavaní právnych predpisov a v prípade potreby domáhať sa práva legálnymi prostriedkami. Dôležitou úlohou je naučiť ich orientovať sa v platnom právnom poriadku, ustanoveniach obchodného, občianskeho a pracovného práva. Učivo vzdelávacieho okruhu právo vedie k pochopeniu obchodných záväzkových vzťahov. Osvoja si základné vedomosti a zručnosti v jednotlivých oblastiach práva a schopnosti uplatňovať získané vedomosti v praxi. Žiaci získajú zručnosť v orientácii v Zbierke zákonov v tlačenej aj elektronickej forme. Spoznajú kľúčové pojmy právnickej terminológie. Učia sa porozumieť vzťahom medzi právom, ekonomikou a ďalšími odbornými predmetmi.

Ciele vyučovacieho predmetu

- Zásadné poslanie predmetu – osvojiť si základné poznatky z práva potrebné pre kvalifikovaný výkon povolania na trhu práce a pre život v spoločnosti
- Predmet právna náuka má tieto všeobecné ciele:
- viesť žiakov k získaniu poznatkov o právach a povinnostiach občana, o právach a povinnostiach právnických osôb, potrebných pre výkon svojho budúceho povolania,
- viesť žiakov k poznaniu základných kódexov právnych odvetví, najmä Ústavy SR, Občianskeho zákonníka, Obchodného zákonníka, Zákonníka práce,
- naučiť žiakov získavať potrebné zručnosti, aby sa vedeli orientovať v Zbierke zákonov,
- naučiť žiakov hľadať potrebné právne normy a správne ich aplikovať v praxi ,
- viesť žiakov k osvojeniu si odbornej právnej terminológie a k používaniu adekvátnych právnych pojmov,
- učiť žiakov žiť v spoločnosti a žiť s ostatnými, vedieť spolupracovať s ostatnými, podieľať sa na živote spoločnosti a nájsť si v nej svoje miesto
- vytvárať zodpovedný prístup žiakov k plneniu svojich povinností a rešpektovaniu stanovených pravidiel,
- viesť žiakov k aktívnej účasti v občianskom živote a spolupráci na rozvoji demokracie,
- viesť žiakov k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopnosti druhých,

- vytvárať zodpovedné a slušné správanie žiakov v súlade s morálnymi zásadami a zásadami spoločenského správania sa,
- vytvárať zodpovedný prístup žiakov k plneniu svojich povinností, viesť ich k hodnoteniu svojich schopností,
- učiť žiakov žiť v spoločnosti a žiť s ostatnými, vedieť spolupracovať s ostatnými, podieľať sa na živote spoločnosti a nájsť si v nej svoje miesto

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiteľ pri výučbe právnej náuky rozvíja najmä tieto kľúčové kompetencie:

schopnosť tvorivo riešiť problémy – viesť žiaka k schopnosti riešiť jednoduché právnické úlohy, naučiť ho samostatne vyhľadať jednotlivé zákony, vybrať a využiť len tie, ktoré sú pre preberané učivo najdôležitejšie, viesť ho k schopnosti využiť medzipredmetové vzťahy,

spôsobilosť byť demokratickým občanom – naučiť žiaka schopnosti aplikovať školské vedomosti a zručnosti v praxi uvedomelým správaním sa, dodržiavaním právnych noriem, aktívnou účasťou na občianskom živote spoločnosti ,

spôsobilosť využívať informačné technológie – viesť žiaka k samostatnému vyhľadávaniu jednotlivých zákonov a paragrafov prostredníctvom internetu, vyhľadávať vhodné informačné zdroje na konkrétnych webových stránkach , tieto informácie evidovať, triediť a uchovávať tak, aby ich mohol využívať pri práci, chrániť informácie pred znehodnotením.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania.

Metódy vyučovania:

-výklad, riadený rozhovor, riešenie úloh, problémové vyučovanie, motivačný rozhovor, projektové vyučovanie, dramatizácia, metódy práce s učebnicou, so slovníkmi, beletriou, diskusia, inscenačná metóda, samostatná práca.

Formy vyučovania:

individuálna práca žiakov, skupinová práca, frontálna práca, exkurzia, beseda.

Učebné zdroje

Schulz, I. - Schultzová, A.: Právna náuka pre OA a HA. Bratislava: SPN, 2006

Zákon č. 513/1991 Zb.z 5. novembra 1991 Obchodný zákonník

Zákon č. 40/1964 Občiansky zákonník

Zákon č. 36/2005 Z.z. z 19. januára 2005 o rodine a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Zákon č. 311/2001 Z.z. z 2. júla 2001 Zákonník práce

Úplné znenie Zákonníka práce po novele 348/2007 Z.z.

Názov predmetu	Technika obsluhy
Časový rozsah výučby	3 4 1 1 1
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať a osvojiť si všeobecné poznatky z oblasti spoločenského správania, vystupovania v rozličných pracovných aktivitách, zo zameraním na úroveň obsluhy a poskytovaných služieb. V obsahu predmetu technika obsluhy sú zásady jednoduchej a zložitej obsluhy, obsluha pri slávnostných príležitostiach, kde žiaci získajú základné vedomosti, zručnosti a hlavne návyky spoločenského správania a diplomatického protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení.

Obsah učiva vyučujúci rozpracuje vo svojom tematickom pláne, pričom rešpektuje podmienky školy a požiadavky praxe. Učivo predmetu je zamerané na získanie vedomostí a zručností :

1. Ovládať potrebné spoločenské správanie
2. Spoznať zásady stolovania
3. Používať inventár a vedieť ho rozdeliť
4. Dobre ovládať jednoduchú a zložitú obsluhu
5. Ovládať gastronomické pravidlá ,systémy a spôsoby obsluhy
6. Oboznámiť sa s výrobou a podávaním alkoholických a nealkoholických nápojov
7. Ovládať obsluhu pri osobitných slávnostných príležitostiach ,poznať zvyklostí hostí

Pri výbere učiva sme zohľadňovali aj jeho aplikáciu v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Odborný predmet je medzi-predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi, odborný výcvik, prax, technológia prípravy pokrmov, ekonomika, spoločenská komunikácia ,potraviny a výživa.

Pri výučbe používame formu výkladu, heuristickú metódu, rozhovor, modelové situácie, riešenie úloh, preferujeme prácu s literatúrou, internetom a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy Gastro, Horeka a ďalšie časopisy s gastronomickou tematikou.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technika obsluhy patria aj odborné exkurzie do hotelových zariadení a zariadení spoločného stravovania, praktické precvičovania v odborných učebniach, ktoré umožňuje študentom získať prvé praktické skúsenosti s obsluhou hostí.

Ciele vyučovacieho predmetu

V predmete technika obsluhy, majú žiaci získať trvalé vedomosti, osvojiť si zručnosti a návyky v stolovaní, príprave jedál, dodržiavaní hygienických zásad a predpisov.

Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania v reštauráciách, hoteloch ale aj ako živnostník.

Úlohou predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Dôležitým predpokladom je znalosť spoločenského vystupovania, správneho vyjadrovania a prístupu k ľuďom.

Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad hygieny a bezpečnosti pri práci.

V 1. ročníku majú žiaci získať základné vedomosti o pravidlách a technike jednoduchej obsluhy, osvoja si vedomosti o inventári na úseku obsluhy, o pomôckach a povinnostiach obsluhujúcich. Prehľadujú si taktiež základy spoločenského správania, naučia sa prakticky využívať gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka.

V 2. ročníku si žiaci prehľadujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy. Učia sa základom zložitej obsluhy. Žiaci si rozširujú vedomosti o sortimente jedál a nápojov a oboznamujú sa so službami a technikou obsluhy vo vyšších skupinách závodov spoločného stravovania.

V 3. ročníku majú žiaci vedieť a využívať zásady hygieny pivných zariadení, techniky obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách a techniky obsluhy vo výberových strediskách s použitím vyššej formy zložitej obsluhy a obsluhy v kaviarňach, kaviarenskej herni, vinárňach a ostatných spoločensko-zábavných strediskách. Získajú veľmi dôležité informácie pri blokovaní a zostavovaní jedálneho lístka s novým programom Fidélio. Prehľadujú si vedomosti o miešaných nápojoch, ich úprave s možnosťou napojenia na získanie barmanského certifikátu.

V 4. ročníku sa kladie dôraz na organizáciu a prípravu slávnostných hostín, oboznámia sa s technikou obsluhy pri slávnostných príležitostiach a s obsluhou vo výberových odbytových strediskách a kategorizáciu ubytovacích zariadení.

V 5. ročníku sa žiaci oboznámia z gastronómiou jednotlivých cudzích kuchýň a už musia žiaci vedieť aplikovať osvojené zručnosti, vedomosti a návyky pri teoretickej, ale aj praktickej časti odbornej zložky maturitných skúšok.

Vyučujúci musí sledovať vývoj a nové trendy v spoločnom stravovaní, prehľadovať si odborné vedomosti a v spolupráci s majstrom odbornej výchovy ich odovzdávať žiakom. Techniku obsluhy a hotelových služieb musia žiaci ovládať teoreticky i prakticky. Pri preberaní tematických celkov sa venuje náležitá pozornosť organizačnej príprave jednotlivých spôsobov a akcií, materiálnemu zabezpečeniu, ovládaniu postupov, riadeniu celkového priebehu akcie. Pri vyučovaní vytvára učiteľ problémové situácie, aby sa žiaci učili správne a pohotovo uplatňovať získané teoretické vedomosti.

Aktívna znalosť cudzieho jazyka patrí k základným požiadavkám komunikácie a potrieb budúceho pracovného zaradenia a profesionálnej praxe. Neoddeliteľnou súčasťou vyučovacieho predmetu technika stolovania sú laboratórne cvičenia.

Vyučujúci dbá na osobnú úpravu žiakov, ich vystupovanie, správanie a dodržiavanie pravidiel hygieny práce a bezpečnosti pri práci. Okrem tohto základného výchovného pôsobenia má sa prejaviť jeho vplyv aj v súkromnom živote žiakov v úprave zovňajšku, v organizácii práce na pracovisku.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete technika obsluhy využívame také výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy :

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú k dispozícii, porovnanie, degustovanie
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie
- adaptovať sa na pracovné podmienky, pracovať v tíme
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku
- mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- oboznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobe ich obsluhy
- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie
- získavať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním

Podnikateľské spôsobilosti

- pochopiť podstatu a princíp podnikania v oblasti poskytovania služieb v spoločnom stravovaní a gastronómii, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania
- vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia
- pracovať so základnými informáciami v cudzích jazykoch

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, pracovať s predpismi HACCP o preberaní a výdaji tovaru a reklamácii
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety
 - dokonale ovládať zásady bezpečnosti pri práci, vedieť prechádzať možným úrazom

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:
Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, riešenie úloh, modelové situácie, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, beseda s odborníkom, exkurzie, praktické cvičenia.

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

1. M. Záhorský., Ing., T.Záhorská Stolovanie 1,2,3 pre učení odbor SPN Bratislava 1986
2. M. Záhorský., Ing., T.Záhorská Stolovanie 1,2,3,4 pre štúdijský odbor SPN Bratislava 1986
3. G. Salač., M. Šimková Ing. Stolovanie 1,2 SPN Bratislava 2005
4. G.Salač., Stolničení Fortuna Praha 1996
5. Doc. Ing. F. Malík , Csc Dobré víno Polygrafia vedeckej literatúry SAV 1994
6. S. Späth Mixujeme bez alkoholu Fortuna Print 1992
7. J. Černý., A. Srkala Moderní obsluha Merkur Praha 1993
8. J. Oriška Ing. Kongresové služby a animácia v cestovnom ruchu SPN 2002
9. Zákon o živnostenskom podnikaní č.348/2008
10. Vyhláška- Kategorizácia ubytovacích zariadení č. 277/2008
11. HACCP v praxi
12. CD Slávnostné tabule
13. CD Miešané nápoje
14. CD Banket
15. CD Raut
16. CD Ako skladať obrúsky
17. C D P. Jahn Spoločenský a diplomatický protokol Ekonomická fakulta B. Bystrica Univerzita Mateja Bella 2004
18. Odborné časopisy Gastro, Horeka, Gurma, Restaurant Revue

Názov predmetu	Technika prípravy pokrmov
Časový rozsah výučby	4, 3, 1, 1, 1, hodiny
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technika prípravy pokrmov je štruktúrovaný do tematických celkov (tém a podtém).

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a prípravou pokrmov. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, o predbežnej úprave základných surovín, o základných tepelných úpravách, o príprave teplých, studených pokrmov a múčnikov, o špeciálnych úpravách pokrmov a oboznáma sa aj s kuchyňou iných národov sveta. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a odbornom výcviku s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej príprave pokrmov. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín a k uplatňovaniu takých technologických postupov pri príprave pokrmov, ktoré vedú k zachovaniu biologickej hodnoty potravín.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa, stolovanie, biológia a chémia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania technológie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou. Súčasťou výučby sú aj laboratórne cvičenia, ktorých hodinovú dotáciu si určí vyučujúci primerane k celkovému počtu vyučovacích hodín pre príslušný tematický celok.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technika prípravy pokrmov je poskytnúť žiakom súbor vedomostí,

zručností a kompetencií o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov

v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších technologických postupoch a trendoch v gastronómii. Osvoja si nové pojmy.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete technika prípravy pokrmov využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, porovnávanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, prípadne, porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach, pokiaľ je to možné,
- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh

Formy práce: frontálna výučba, individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou

Učebné zdroje

Odborná literatúra:

Sedláčková H.: Technológia prípravy pokrmov 1-5, Fortuna 2005

Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov, Nová práca 2000

Hudek E.: Technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007

Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít

Materiálno – technické zabezpečenie:

Datapojektor, PC, meotar, tabuľa, videotechnika, transparentné fólie, nákresy, vzorky surovín a potravín, odborná učebňa pre stolovanie.

Názov predmet	Animácia v hoteli
Časový rozsah výučby	spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	piaty
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet Animácia v hoteli v študijnom odbore 6323 6 00 hotelová akadémia rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo služieb cestovného ruchu, hotelového a gastronomického manažmentu, marketingu, ekonomiky a práva. Obsahová náplň predmetu je vysoko aktuálna a je úzko spätá s reálnou potrebou a trendom na strane dopytu aj ponuky v CR.

Spolu s osvojeným učivom z ostatných odborných predmetov má pomôcť uplatniť sa študentom v rôznych formách a druhoch domáceho a zahraničného cestovného ruchu a v hotelierstve.

Prehľad obsahových štandardov:

-Obsah predmetu je zameraný na získanie teoretických a praktických vedomostí o animácii v CR,

príčinách a potrebe jej vzniku s možnosťou ich využitia v súčasnej praxi.

- Animácia v cestovnom ruchu a potreby účastníkov cestovného ruchu

Obsah učiva oboznamuje a vysvetľuje základné pojmy, genézu animácie a klubového cestovného ruchu, vysvetľuje hierarchiu potrieb účastníkov CR, ich motívy a motiváciu ako aj vysvetľuje význam typológie účastníkov CR vo vzťahu k animačným aktivitám

- Voľný čas ako faktor animácie

Obsah učiva je orientovaný na osvojenie si pojmov voľný čas. Poukazuje na možnosti vykonávania rôznych aktivít vo voľnom čase

s dôrazom na CR a vysvetľuje vzťah voľného času a animácie

- Zabezpečenie poskytovania služieb animácie

Učivo pozostáva z osvojovania si organizačného zabezpečenia poskytovania animačných služieb v hoteli a v strediskách cestovného ruchu. Poukazuje na potrebu personálneho zabezpečenia služieb animácie a charakterizuje osobnosť animátora. Obsahom sú aj materiálne a ekonomické podmienky pre zabezpečenie služieb animácie.

- Animačné aktivity v cestovnom ruchu

Obsahom učiva je problematika podstaty hry a jej formálnych znakov, klasifikácia animačných aktivít podľa odborov animácie. Učivo oboznamuje so základnými charakteristikami animačných aktivít podľa odborov animácie ako aj s možnosťami ich ponuky v konkrétnych podmienkach praxe. Súčasťou obsahu je tvorba animačných aktivít samotnými žiakmi.

- Efektívnosť animácie v cestovnom ruchu

Obsah učiva je orientovaný na osvojenie si pojmov efektívnosť, ukazovatele efektívnosti s ohľadom na animáciu a na činnosť podnikov cestovného ruchu.

Animácia v cestovnom ruchu je v súčasnosti jednou zo služieb cestovného ruchu, ktorá ovplyvňuje aktívne využitie voľného času účastníka cestovného ruchu, čím napomáha k splneniu jeho očakávaní a cieľov z účasti na cestovnom ruchu.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby dokázali samostatne spracovať animačné aktivity podľa typológie klientov a podľa odborov animácie či už ako animátori, resp. boli schopní zaviesť a realizovať tieto služby ako manažéri v oblasti cestovného ruchu a hotelierstva.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania práva majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich aktivitu a kreativitu. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť vytvárať tieto animačné aktivity

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní tohto predmetu najmä praktické poznávanie. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu Animácia v hoteli patria aj ukážky – prezentácie

vytvorených animačných aktivít. Za dôležitú súčasť považujeme besedy s odborníkmi z praxe, najmä z cestovných kancelárií, ktoré organizujú klubový cestovný ruch a spolupracujú s animátormi ako aj návštevy animačných podujatí.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede, umožní sa žiakom aj účasť na podujatiach korešpondujúcich s daným predmetom..

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Animácia v hoteli v študijnom odbore 6323 6

00 hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí o animácii, animačných aktivitách a odboroch animácie o typológii účastníkov a efektívnosti služieb animácie pre účastníka cestovného ruchu, ako aj podniku cestovného ruchu.

Predmet má rozvinúť praktické zručnosti pri zabezpečovaní a realizácii animačných aktivít, rozvinúť aktivitu a kreativitu žiaka pri ich tvorbe.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete Animácia v hoteli využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

riešiť problémy

-rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním najmä modelových situácií s prihliadnutím na schopnosť typologicky určiť účastníka cestovného ruchu hľadať, navrhovať alebo používať metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k aktívnemu využitiu voľného času účastníka cestovného ruchu, t.j. najst' vhodné motivačné a stimulačné prostriedky na zapojenie sa účastníka cestovného ruchu do navrhovaných animačných aktivít.

-používať osvojené metódy riešenia problémov aj z iných oblasti vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

využívať informačné technológie

-získavať a vyhľadávať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii – najmä Internet zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k rozšíreniu si poznatkov spojených s animačnými službami doma a v zahraničí /práca s internetom – najmä web stránky ministerstva hospodárstva – sekcie cestovného ruchu, web stránky CK a iné/

-spracovať cez PC základné dokumenty spojené s prípravou a realizáciou animačných aktivít, ich prezentáciou pre účastníkov cestovného ruchu v stredisku cestovného

ruchu, resp. v hoteli.

ovládať odbornú tematiku

-osvojiť si obsah pojmu animácia v CR

pochopiť príčiny vzniku a potreby animácie

-osvojiť si terminológiu súvisiacu s potrebami a motívmi cestovného ruchu,

pochopiť význam typológie účastníkov CR podľa motívov vo vzťahu k animačným aktivitám

-osvojiť si pojem voľný čas a jeho funkcie, vedieť vysvetliť vzťah voľného času a animácie a určiť možnosti vykonávania aktivít

-vedieť riešiť personálne zabezpečenie služieb animácie, poznať základné charakteristiky osobnosti animátora

-vedieť vypočítať a zdôvodniť materiálne a ekonomické zabezpečenie služieb animácie

-osvojiť si klasifikáciu animačných aktivít podľa odborov animácie, vedieť vysvetliť

problematiku hry ako základu animácie

-vedieť posúdiť možnosti animačných aktivít v konkrétnych podmienkach praxe, vedieť samostatne vytvoriť animačné aktivity

-osvojiť si problematiku efektívnosti a vedieť efektívne v podniku cestovného ruchu animáciu uplatniť v praxi.

Názov predmetu	Služby a cestovný ruch
Časový rozsah výučby	2 hodiny
Ročník	štvrtý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

SLUŽBY A CESTOVNÝ RUCH

Charakteristika predmetu

Učebný predmet patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety. Vyučuje sa dve hodiny týždenne v piatom ročníku. Oboznamuje žiakov s podmienkami rozvoja služieb a cestovného ruchu v Slovenskej republike s dôrazom na jednotlivé kraje ako aj s podmienkami rozvoja služieb a cestovného ruchu v krajinách Európy a ostatných kontinentov z hľadiska medzinárodného významu.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je predstaviť žiakom cestovný ruch ako významný ukazovateľ hmotnej a kultúrnej úrovne spoločnosti. Osvojiť si ekonomickú podstatu služieb a ich znaky. Pochopiť význam jednotlivých druhov služieb v cestovnom ruchu. Porozumieť produktu cestovného ruchu a vedieť ho vytvoriť s cieľom komplexného zážitku jeho spotrebiteľa.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

absolvent má:

- spoznať učebný predmet ako sociálny, hospodársky, geografický, zdravotný a pedagogický jav
- predstaviť žiakom služby a cestovný ruch z hľadiska jeho sociálnych účinkov, efektívnosti a etiky
- oboznámiť žiakov s úrovňou služieb a cestovného ruchu vo svete a na Slovensku
- prezentovať služby a hotelierstvo ako jedno z najstarších pododvetví cestovného ruchu

Stratégia vyučovania

V predmete sa budú využívať následné metódy a formy vyučovania:

- výkladu nových poznatkov
- upevňovania a prehľbovania vedomostí
- rozvíjania individuálnych spôsobilosti a návykov
- preverovania
- výučby v pléne
- semináre a cvičenia
- exkurzie

Učebné zdroje

- Cestovný ruch pre hotelové a obchodné akadémie – SPN 2001
- Geografia, pomôcka pre maturantov – Krupa Žilina 2007
- Cestovateľ – mesačník o dovolenkách službách a turistike

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	3,3,6,6 hodín týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	6323 6 hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6323 6 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky pri príprave pokrmov, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať skupinovú formou vyučovania priamo v hoteloch alebo reštauráciách, pričom niektoré tematické celky učiva vyšších ročníkov sa budú preberať v odbornej učebni technológie na prípravu pokrmov v priestoroch školy. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na technológiu, potraviny a nápoje, techniku obsluhy, a ekonomiku. Na odbornom výcviku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Úvodom je zvládnutie základov predbežnej úpravy základných potravín. Neskôr si žiaci nacvičia technológiu prípravy základných potravín, polievok, šalátov, omáčok, naučia sa normovať a kalkulovať, pripravovať prílohy, bezmäsité jedlá, jedlá z mäsa jatočných zvierat. Dôležité je aby zvládli technológiu prípravy jedál z rýb, hydiny, zveriny, jedlá na objednávku, špeciálnu úpravu a múčniky. Venujú sa tiež príprave jedál studenej a medzinárodnej kuchyne.

V 2. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v druhom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, to znamená dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy. Z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy. Oboznámia sa so základmi zložitej obsluhy a obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – piváreň, kaviareň, vináreň. Rozšíria si svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov.

V 3. ročníku sa zamerajú na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja s vyššiu formu zložitej obsluhy, netradičné spôsoby stolovania. Zamerajú na prípravu miešaných nápojov. Získajú vedomosti z organizácie slávnostných príležitostí. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Taktiež sa musia oboznámiť so svetovou gastronómiu, spoznať servis a prípravu pokrmov francúzskej, talianskej, čínskej, indickej, židovskej kuchyne. Zoznámia sa s charakteristickými ingredienciami týchto kuchýň, ich tepelnými úpravami kombináciami potravín. Praktický si osvoja netradičnú prípravu pokrmov a zásady pre realizáciu slávnostných menu. Pred každým tematickým celkom odborného výcviku majster odbornej

výchovy začlení oboznámenie žiakov s bezpečnostnými a hygienickými zásadami súvisiacimi s tematickým celkom.

V 4 ročníku sa žiaci oboznámia s prácou na ubytovacom úseku. Žiaci získajú vedomosti, poznatky a zručnosti súvisiace s prípravou izieb a spôsobom ich kontroly. Naučia sa pracovať s hosťom od príjmu objednávky, cez ubytovanie po vyúčtovanie. Pracovať s hotelovou dokumentáciou pomocou najmodernejšej výpočtovej techniky, zabezpečiť komplexnosť služieb a zmenárenskú činnosť. Ďalej sa oboznámia so skladovým hospodárstvom, príjmom tovaru, skladovaním a jeho výdajom. Naučia sa viesť skladovú evidenciu. Na ekonomickom úseku sa oboznámia s ekonomickou stránkou činnosti hotela. Riadiace a manažérske činnosti si budú osvojovať na úseku prevádzky.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom odborného výcviku je aplikovanie odborných vedomostí získaných na teoretickom vyučovaní hlavne z predmetu technika obsluhy, technológia, spoločenská výchova, potraviny a výživa, ekonomika pri vykonávaní praktických zručností.. Dôraz by sa mal klásť na komunikáciu s hosťom, hlavne v cudzom jazyku, aby sa odbúrala jazyková bariéra. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli využívať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne, na požadovanej odbornej úrovni.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Výučba smeruje k tomu, aby sa žiaci mohli po absolvovaní štúdia aktívne zapájať do obsluhy v akomkoľvek odbytovom stredisku spoločného stravovania. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej, pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa bude využívať predovšetkým motivačná a inscenačná metóda. Vyučovanie bude skupinové niektoré tematické celky budú preberať individuálne. Stratégia výuky odbornej výchovy je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností

Učebné zdroje

Na podporu zapamätania a upevnenia si učiva žiaci budú používať čo najviac praktických pomôcok, špeciálneho inventára, odbornej literatúry a audiovizuálnej techniky

Názov predmetu	Účelové cvičenia
Časový rozsah výučby	6 hodín v každom polroku
Ročník	prvý, druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323600 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov na našej škole je učivo „Ochrana človeka a prírody.“ Je povinnou organizačnou formou vyučovania smerujúceho k rozšíreniu vedomostí žiakov, precvičovaniu ich zručností a prehľbovaniu osvojených postojov a návykov zameraných na ochranu ich zdravia, zdravia iných spoluobčanov a ochrane prírody. Tvorí ho teoretická príprava, praktický výcvik a záujmová činnosť žiakov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti určené obsahom učiva vo vybraných predmetoch učebného plánu školy, v účelových cvičeniach a v samostatnom kurze na ochranu človeka a prírody.

a/ Náuka o spoločnosti

- listina základných práv a slobôd
- Charta OSN, Dohody o ľudských právach /Deklarácia práv dieťaťa, Deklarácia o práva národov na mier a ďalšie/
- bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

b/ Dejepis

- rozvoj telesnej zdatnosti a kultúrnosti
- Veľkomoravská ríša
- ochrana detí a detskej práce, emancipácia žien a ich ochrana
- Konferencia o európskej bezpečnosti a spolupráci/Helsinki 1995/

c/ Chémia

- chemické zbrane
- protipožiarna ochrana
- prvá pomoc pri otrave oxidom uhoľnatým
- ochrana vodných zdrojov
- účinky jedovatých látok na živé organizmy a prírodu

d/ Biológia

- otrava hubami, poskytnutie prvej pomoci
- Prvá pomoc pri otravách a popáleninách
- ochrana človeka pred infekciami

e/ Geografia

- mierky máp
- využitie máp
- orientácia v teréne podľa prírodných javov a podľa azimutu
- vplyv geografických podmienok na človeka a prírodu

f/ Ekológia

- všeobecné zásady ochrany životného prostredia
- ochrana a tvorba krajiny

g/ Telesná výchova

- význam hygieny a bezpečnosti pri praktických činnostiach
- negatívny vplyv drog a liehovín na ľudský organizmus
- prekonávanie prírodných prekážok /beh, hod, skoky, šplh, nosenie bremena a prenos postihnutého/
- poskytovanie prvej pomoci pri úrazoch
- človek a ochrana životného prostredia

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Prostredníctvom jednotlivých účelových cvičení si žiaci osvojujú kľúčové kompetencie pri riešení:

1. Aktuálnych problémoch ľudstva
2. Zdravotnej prípravy
3. Riešenia mimoriadnych udalostí – civilná ochrana
4. Pohybu a pobytu v prírode a ochrany prírody
5. Technickej činnosti a športy
6. Dopravnej výchovy
7. Výchovy k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci

Stratégia vyučovania

Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka vo vyučovacom čase. Ich termín je vopred známy a je zakomponovaný v Pláne práce školy. Účast' žiakov je povinná. Oslobodení žiaci od telesnej výchovy plnia primerané úlohy svojmu zdravotnému stavu. V pláne cvičenia je určený: cieľ, obsah cvičenia, miesto konania, zaradenie učiteľov do funkcií, spôsoby ich prípravy, príprava žiakov, materiálne, hygienické, zdravotnícke a bezpečnostné opatrenia. Presun je súčasťou cvičenia a započítava sa do jeho času. V priebehu cvičení sa budú využívať nasledujúce metódy a formy vyučovania (výkladu, rozhovoru, názornosti, riešenia praktických úloh). Z foriem (výučba v pléne, individuálna a skupinová práca žiakov, pozorovanie, samostatná tvorba atď.)

Kurz na ochranu človeka a prírody škola organizuje pre žiakov tretích ročníkov v rozsahu troch dní po 7 hodín. Je súčasťou plánu školy. Účast' žiakov na kurze je povinná. Absolventi kurzu majú disponovať výkonovými štandardmi, ktorými sú:

- popisovať právne normy upravujúce povinnosti občanov SR na ochranu zdravia, prírody a vlasti
- mať prehľad o organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove občanov
- byť schopný poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch
- chrániť prírodu a životné prostredie
- byť pripravený riešiť mimoriadne situácie a udalosti
- zaujímať sa o športové aktivity podporujúce telesný a zdravotný stav občanov

Okrem výkonových štandardov musí žiak ovládať aj obsahové štandardy a to:

- teoretickú prípravu
- praktický výcvik
- mimo vyučovacie aktivity

V *teoretickej príprave* nadväzuje na vedomosti a zručnosti získané pri účelových cvičeniach. Oboznamuje sa s právnymi normami, poznatkami o medzinárodných dohodách, funkciou armády, civilnej obrany, osvojuje si poznatky z dopravnej výchovy, zdravotvedy, ekológie a sebaobrany.

Pri praktickom výcviku si žiaci osvojujú nasledovné celky:

a/ *Zdravotná príprava* – žiak sa zdokonaľuje v činnostiach prvej pomoci pri úrazoch, otravách, uštipnutiach hadom, popáleninách, priestreloch. Zhotovuje improvizované nosidlá, podáva umelé dýchanie, oboznamuje sa zo stabilizovanou polohou.

b/ *Civilná ochrana* – mimoriadne udalosti. Žiaci sa oboznamujú ako reagovať na požiar, výbuch plynu, zával, záplavy, letecké nešťastie, radiačné ohrozenie, rôzne otravy.

c/ *Pobyt v prírode* – žiaci si osvojujú nasledovný komplex činností a poznatkov: budovanie stanu a tábora, príprava stravy v improvizovaných podmienkach, ochrana a čistota prírody, prírodné úkazy, práca s buzolou – určovanie azimutov, liečivé rastliny a ich použitie.

d/ *Technické činnosti* – zahŕňajú exkurzie a návštevy športovísk za účelom názorných nám dostupných ukážok. Žiaci tak získavajú prehľad o náročných športových výkonoch, pravidlách a zásadách.

V 1. až 4. ročníku v rámci TEV - žiaci absolvujú hodiny plávania, kde si zvyšujú úroveň pohybových schopností, upevňujú svoje zdravie a zvyšujú telesnú zdatnosť i výkonnosť. Pri *výkonovom štandarde* si osvojujú: - techniku plaveckých spôsobov

- skokov do vody
- postup pri záchrane topiaceho sa

Pri *obsahovom štandarde* získavajú žiaci poznatky:

- z teórie plávania
- využitia voľného času
- kondičných a dýchacích cvičeniach

Bezpečnostné opatrenia pri účelových cvičeniach školy

a/ Za organizáciu ochrany a bezpečnosti pri uskutočňovaní účelového cvičenia zodpovedá jeho vedúci.

b/ Za dodržiavanie bezpečnostných opatrení počas účelového cvičenia sú zodpovední vedúci na jednotlivých stanovištiach.

Účelové cvičenie I.

Termín konania:

Riadiaci cvičenia:

Pomocník RC:

Miesto konania:

Účasť žiakov:

Výstroj a oblečenie:

Obsah ÚC:

1. pobyt a pohyb v prírode
2. topografia
3. riešenie mimoriadnych udalostí – CO
4. zdravotná príprava

1. stanovište - topografia :
 - určovanie svetových strán podľa prírodných javov
 - orientácia podľa mapy
 - základné TOPO značky
2. stanovište – topografia: - orientácia mapy podľa buzoly
 - určovanie azimutu na terénny bod
3. stanovište – riešenie mimoriadnych udalostí – CO:
 - charakteristika a ničivé účinky jadrových zbraní
 - spôsob vyhlasovania varovných signálov
 - prostriedky individuálnej ochrany /maska, odev, rúško/
 - typy úkrytov
4. stanovište – zdravotná príprava:
 - všeobecné zásady prvej pomoci /prístup k zranenému, poradie naliehavosti ošetrenia/
 - druhy a používanie zdravotníckeho materiálu
 - porucha dýchania
 - masáž srdca – nepriama
 - prvá pomoc pri krvácaní

Účelové cvičenie II.

Termín konania:

Riadiaci cvičenia:

Pomocník RC:

Miesto konania:

Účasť žiakov:

Výstroj a oblečenie:

Obsah ÚC: 1. pohyb a pobyt v prírode
2. zdravotná príprava
3. riešenie mimoriadnych udalostí – CO
4. poznávanie prírody

1. stanovište - topografia: -odhad vzdialenosti
 - práca s azimutom v teréne
 - kreslenie pochodovej osi
2. stanovište – zdravotná príprava: - šok, proti šokové opatrenia
 - prvá pomoc pri poraneniach hlavy, hrudníka a brucha
 - základná obväzová technika
3. stanovište - riešenie mimoriadnych udalostí – CO:
 - priemyselné havárie
 - čiastočná a úplná očista
4. stanovište – poznávanie prírody:
 - výber stanovišťa na táborenie
 - poznávanie drevín a rastlinstva

Účelové cvičenie III.

Termín:

Riadiaci cvičenia:

Pomocník RC:

Miesto konania:

Účasť žiakov:

Výstroj a oblečenie:

Obsah ÚC: 1. pobyt a pohyb v prírode
2. riešenie mimoriadnych udalostí – CO
3. zdravotná príprava
4. topografia

1. stanovište – pohyb a pobyt v prírode:

- ohnisko
- založenie ohňa

2. stanovište – riešenie mimoriadnych udalostí CO:

- identifikácia zápalných prostriedkov a látok
- technické prostriedky požiarnej ochrany v školách
- záchrana osôb pri požiari
- spôsoby hasenia požiarov

3. stanovište – zdravotná príprava:

- prvá pomoc pri poruchách pohybovej sústavy /zlomeniny, vyvrtnutie, vytknutie, pomliaždeniny/
- použitie dlahy
- znehybnenie končatín /použitie trojrohej šatky/

4. stanovište – topografia:

- práca s mapou
- určovanie nadmorskej výšky

Účelové cvičenie IV.

Termín konania:

Riadiaci cvičenia:

Pomocník RC:

Miesto konania:

Výstroj a oblečenie:

Obsah ÚC: 1. pohyb a pobyt v teréne
2. riešenie mimoriadnych udalostí
3. zdravotná príprava

1. stanovište – pohyb a pobyt v prírode:

- príprava stanovišť k orientačnému behu

2. stanovište – riešenie mimoriadnych udalostí:

- ochrana obyvateľov pred biologickými a chemickými zbraňami

- ochrana obyvateľov v okolí vodohospodárskych diel

3. stanovište – zdravotná príprava:

- prvá pomoc pri otrave hubami

- prvá pomoc pri otrave alkoholom a pri použití drog

- prvá pomoc pri poraneniach chrbtice a panvy

Názov predmetu	Kurz na ochranu človeka a prírody
Časový rozsah výučby	21 hodín
Ročník	tretí
Škola (názov, adresa)	SOŠ Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	Hotelová akadémia
Kód a názov ŠVP	63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6323600 hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Termín:

Riadiaci kurzu:

Pomocník RK:

Miesto konania:

Účasť žiakov: Tretí ročník

Výstroj a oblečenie:

Obsah kurzu:

1. informačná tematika
2. zdravotná príprava
3. technické činnosti
4. riešenie mimoriadnych situácií
5. pobyt v prírode

1. stanovište – informačná tematika:

- orgány a organizácie podieľajúce sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove
- organizácia a úlohy CO

2. stanovište – zdravotná príprava:

- prvá pomoc pri úpaloch a uštipnutiach hadom, popáleninách , priestreloch, otravách a omrzlinách
- zhotovenie improvizovaných nosidiel
- stabilizovaná poloha, umelé dýchanie, masáž srdca

3. stanovište – technické činnosti:

- športová strelba na 10 m v ľahu
- hod granátom na cieľ

4. stanovište – riešenie mimoriadnych situácií:

- činnosti pri požiari
- činnosti pri výbuchu plynu
- činnosti pri závaloch

5. stanovište – pobyt v prírode:

- príprava trate pre orientačný beh
- uskutočnenie preteku

Podmienky na realizáciu vzdelávacieho programu

Pre realizáciu školského vzdelávacieho programu (ŠkVP) v SOŠ je tento koncipovaný v nadväznosti so štátnym vzdelávacím programom (ŠVP) . Pomáha vytvárať vhodné realizačné podmienky pre prácu v škole, pre ich stanovenie sú základom všeobecnej požiadavky platných noriem. Z platných noriem sa konkretizujú požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v danom študijnom odbore. Optimálne prostredie pre prácu nám vytvorí vzájomná prepojenosť komplexu požiadaviek na realizáciu vzdelávacieho programu.

Základnými podmienkami na realizáciu nášho ŠkVP je ŠVP, ktorý je vymedzený vo všeobecnej úrovni a našou úlohou sa stala konkretizácia vo vlastnom ŠkVP podľa našich špecifických, aktuálnych a každodenných potrieb pre konkrétny odbor v reálnych možnostiach školy.

Vytvárame optimálne podmienky pre uskutočňovanie ŠkVP v týchto oblastiach :

Základnými materiálnymi podmienkami pre realizáciu ŠkVP je vybavenosť vyučovacími priestormi. V priestoroch školy disponujeme trinástimi učebňami pre teoretické vyučovanie, ktoré sú každoročne obnovované a sú na vysokej estetickej úrovni. Pre vyučovanie odborného výcviku v priestoroch školy nám slúžia dve odborné učebne – učebňa technológie, vybavená najmodernejším zariadením a učebňa stolovania, ktorá je po rekonštrukcii. Tretina učební je vybavená novým, moderným nábytkom – lavice, stoličky, tabule. V obnove ostatných učební sa bude priebežne pokračovať. Jedna učebňa je zariadená na informatiku, počet pracovných miest pre žiakov je 17. Na výučbu ostatných predmetov sú prístupné nenáročné prístroje, materiály, pomôcky.

Priestory pre prácu učiteľov sú vytvorené buď v samostatných kabinetoch resp. v zborovni, kde sú v samostatnej miestnosti vytvorené podmienky na oddych a relax. Učitelia odbornej výchovy majú na svojich pracoviskách samostatné pracovné priestory (miestnosti), žiaci majú možnosť počas odborného výcviku pre oddych a hygienu vo svojich šatňových priestoroch. Počas školského vyučovania majú žiaci k dispozícii na hygienu priestory rekonštruovaných hygienických zariadení. Priestorové podmienky pre manažment sú vytvorené v samostatných pracovniach.

Personálne je škola obsadená vysokokvalifikovanými pedagógmi, postupne si zvyšujú svoju kvalifikáciu podľa potrieb školy alebo podľa potrieb na trhu práce. Manažment školy, výchovný poradca i nepedagogickí zamestnanci spĺňajú požadovanú kvalifikáciu na výkon svojich funkcií.

Žiaci školy sa riadia a sú riadení školským poriadkom, ktorý je aktualizovaný podľa platných školských legislatív a podľa potrieb školy v súlade so školskými predpismi.

Odborný výcvik a odborná prax je zabezpečovaná v špičkových zariadeniach hotelového typu, úroveň prípravy žiakov je v podmienkach najlepších v rámci Slovenska.

Výchova žiakov k zdraviu je realizovaná v rámci záujmového zdravotníckeho krúžku účasťou na súťažiach, osvetou medzi občanmi i praktickou pomocou pri akciách školy. Vzdelávanie v oblasti ochrany životného prostredia sa realizuje v predmete základy

ekológie resp. v účelovom kurze ochrana života a zdravia. Výchova a vzdelávanie v oblasti IKT je rozširovaná v záujmovom krúžku počítače, podmienky na realizáciu športových aktivít sú vytvárané účasťou v rôznych športových súťažiach. Na adaptáciu žiakov 1. ročníkov pre zvolený odbor sa každoročne robí prieskum, okrem iného aj ako žiaci hodnotia vytvorené podmienky pre vlastnú realizáciu v zvolenom odbore. Talentovaným žiakom v odbore sú vytvárané podmienky na prípravu a účasť na európskych súťažiach.

Podmienky pre bezpečnosť pri práci a ochranu zdravia sú vytvárané školeniami v škole v triednych kolektívoch, na odbornom výcviku školeniami v pracovných skupinách. Zabezpečenie dozoru pri vykonávaní odborného výcviku je počas celej činnosti žiakov, čo je špecifikom školy, majster odborného výcviku vedie žiaka od nástupu do školy až po jeho úspešné ukončenie.

Ochrana žiakov pred negatívnymi javmi (šikanovanie, násilie ...) je realizovaná formou preventívnych prednášok a koncertov, v podmienkach školy sú to aktivity polície, psychologičky a výchovné aktivity mimo školy, ktoré organizuje výchovná poradkyňa a koordinátorka drogových závislostí.

Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno – vzdelávacími potrebami

Štúdium v študijnom odbore 6323600 hotelová akadémia vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako ani žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom.

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia žiakov

Stredná odborná škola Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry považuje vnútorňý systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať vedomosti žiaka čo žiak vie, alebo čo má vedieť, nie však memorovanie, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zistujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrnne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne

(didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať formami:

- slovom,
- číslom,
- známkou.

V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje, hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

Pravidlá hodnotenia žiakov

Platia nasledujúce pravidlá, ktoré sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

- hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne,
- žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií,
- známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka,
- vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo,
- žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva,
- podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi,
- výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne,
- v predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode,
- písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali žiaci dostatok času na prípravu.

Pri hodnotení žiakov počas jeho štúdia jednotlivých predmetov sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov,
- preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
- prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť,
- mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam,
- preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav,
- preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
- si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie,
- preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť,
- preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
- zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok,

- dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie,
- hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci,
- zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu,
- si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu,
- prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti,
- preukázal kvalitu prejavu,
- preukázal vzťah a záujem o dané činnosti,
- prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti,
- Súčasťou hodnotenia má byť aj sebahodnotenie žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy.

Hodnotíme nasledovné:

- Prácu v škole: pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií,
- Vzdelávacie výstupy: podľa kritérií hodnotenia,
- Domácu prípravu: formálne a podľa kritérií hodnotenia,
- Práce žiakov: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.,
- Správanie: v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia:

- denne,
- mesačne,
- štvrťročne,
- polročne,
- ročne.

Ukončenie štúdia

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu formou maturitnej skúšky. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním MS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Maturitná skúška (MS)

Podmienkou získania úplného stredného odborného vzdelania na úrovni ISCED 3A je absolvovanie maturitnej skúšky v študijných odboroch stredných odborných škôl (stredné odborné školy s praxou, stredné odborné školy s odborným výcvikom, 2 ročné nadstavbové štúdium) v zmysle platných predpisov, ktoré upravujú spôsob ukončovania štúdia na stredných školách, ukončovania pomaturitného štúdia, nadstavbového štúdia, odbornej prípravy v odborných učilištiach a v učilištiach a ukončovania prípravy na výkon jednoduchých činností v odborných učilištiach.

Cieľom MS je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými plánmi, učebnými osnovami a vzdelávacími štandardmi Štátneho vzdelávacieho programu a úroveň pripravenosti absolventov na ich uplatnenie sa v povolání a pre uchádzanie sa o ďalšie vzdelávanie.

Predmetom MS je preukázať schopnosti žiakov ako:

- a) začleniť nadobudnuté poznatky do systému teoretických a praktických vedomostí, zručností a kompetencií
- b) ovládať kompetencie vyplývajúce z výkonových štandardov a schopnosti ich realizovať v pracovnom a mimopracovnom živote,
- c) aplikovať a tvorivo využívať nadobudnuté vedomosti, zručnosti a kompetencie pri komplexnom riešení úloh a problémov vo vybranej oblasti,
- d) komunikovať v slovenskom a vyučovacom jazyku ako podmienky ďalšej študijnej a pracovnej mobility,
- e) aktívne používať súčasné komunikačné a informačné technológie a získané informácie vedieť spracovať a použiť.

Maturitná skúška v 4 ročných študijných odboroch stredných odborných škôl sa skladá zo 4 predmetov: slovenský jazyk a literatúra, cudzí jazyk, teoretická časť odbornej zložky, praktická časť odbornej zložky.

Predmetom odbornej zložky maturitnej skúšky je komplexný súbor odborných vyučovacích predmetov. V teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa ústne overujú vedomosti žiaka v tomto súbore, prípadne aj vo vzťahu k praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky. V praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa overujú zručnosti žiaka v tomto súbore.

MS pozostáva z týchto častí:

- EČ
- PFIČ
- Praktická časť MS
- Teoretická časť MS

EČ maturitnej časti je zadávaná jednotne celoplošne v rámci Slovenska, pozostáva z testovej časti, ktorá je hodnotená ministerstvom školstva SR.

PFIČ maturitnej skúšky – témy sa zadávajú jednotne v rámci Slovenska, hodnotí sa internými učiteľmi pod dohľadom externého predsedu.

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky overuje úroveň osvojených zručností žiakov a ich schopnosť aplikovať teoretické poznatky pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru, hodnotí menovaná komisia.

Teoretická časť maturitnej skúšky je komplexná časť, ktorej cieľom je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov, hodnotí menovaná komisia.

Pri hodnotení sa budeme riadiť platnými predpismi pre ukončovanie štúdia na stredných školách.

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra, časť slovenský jazyk
 Ročník: 1. 1,5 hodiny týždenne, spolu 49 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Učenie sa</p> <p>Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Metódy učenia Faktory ovplyvňujúce učenie <p>Práca s informáciami</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Zdroje informácií Spracovanie informácií <p>Jazyk a reč</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Jazykový systém Reč Funkcie jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> OBN INF INV OV 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznať svoj učebný štýl vedieť vytvoriť plán svojej činnosti <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedieť vyhľadať informácie Vedieť spracovať informácie Spracovať text Vedieť nájsť kľúčové slová <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznať význam jazyka Vedieť poznať rozdiel medzi jazykom a rečou Vedieť využívať jazykové prostriedky podľa situácie 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vytvoriť plán svojej činnosti bol schopný učiť sa samostatne <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> Vedel vyhľadať informácie Dokázal spracovať text Vedel určiť informačné zdroje, na základe ktorých bol text vytvorený Dokázal vyjadriť hlavnú myšlienku textu <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> Správne využíval jazykové prostriedky Odlišoval stylisticky primerané jazykové prostriedky od stylisticky neprimeraných jazykových prostriedkov v závislosti od komunikačnej situácie 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Práca s textom</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra, časť slovenský jazyk Ročník: druhý 1,5 hodiny týždenne, spolu 50 vyučovacích hodín						
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
<p>Morfologická rovina jazyka</p> <p>Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Slovné druhy Členenie slovných druhov Syntaktická a vetnočlenská platnosť slovných druhov Podstatné mená Prídavné mená Zámena Číslovky Slovesá Príslovky Predložky Spojky Častice Citoslovčia <p>Syntaktická rovina jazyka</p> <p>Počet hodín: 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Vetné členy Podmet, prísudok Predmet Príslovkové určenie Prívlastok Doplnok Sklady Jednoduchá veta a súvetie Textová syntax 	<ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ <ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať slovné druhy ovládať princípy členenia na slovné druhy vedieť určiť slovnodruhovú platnosť slov vo vete správne uplatňovať gramatické kategórie určiť druh podstatného mena, prídavného mena, zámena, číslovky, príslovky <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> určiť vetné členy vo vete rozoznať slovesný a menný prísudok, vyjadrený a nevyjadrený podmet, priamy a nepriamy predmet, príslovkové určenie miesta, času, spôsobu, príčiny, zhodný a nezhodný prívlastok, prístavok, doplnok vo vete nájsť prísudzovací, priraďovací a určovací sklad rozlíšiť jednoduchú vetu a súvetie 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel určiť jednotlivé slovné druhy vo vete dokázal členenie zdôvodniť pri prejave správne uplatnil gramatické kategórie. správne určil druh podstatného mena, prídavného mena, zámena, číslovky, slovesa, príslovky, spojky, predložky <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> správne určoval vetné členy vo vete zdôvodnil slovesný a menný prísudok. dokázal určiť nevyjadrený podmet vedel rozlíšiť priamy a nepriamy predmet správne určil príslovkové určenie vedel vysvetliť rozdiel medzi zhodným a nezhodným prívlastkom 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Práca s textom</p> <p>Prezentácia</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Prezentácia</p> <p>Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p>	

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra, časť slovenský jazyk
 Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Lexikálna rovina</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Tvorenie slov Slovotvorná štruktúra slova Slovotvorné postupy <p>Syntaktická rovina jazyka</p> <p>Počet hodín: 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Jednočlenná jednoduchá veta Zložené súvetie Polovetné konštrukcie Členenie textu <p>Sloh</p> <p>Počet hodín: 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Opisný slohový postup Funkcia opisu Druhy opisu Charakteristika, charakteristiky Administratívne útvary 	<ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ <ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ 	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať spôsoby tvorenia slov vedieť rozčleniť slovo na slovotvorný základ a slovotvornú príponu príp. predponu tvoriť slová odvodzovaním tvoriť slová skladaním tvoriť slová skracovaním <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> rozoznať v texte jednoduchú vetu vedieť zdôvodniť, prečo je veta jednočlenná rozoznať slovesnú a mennú jednočlennú vetu rozoznať zložené súvetie Nájsť v texte polovetné konštrukcie správne členiť text <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné znaky opisného slohového postupu vysvetliť funkcie opisu poznať druhy opisu charakterizovať základné znaky charakteristiky vedieť napísať charakteristiku poznať praktické využitie 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal spôsoby tvorenia slov Správne tvoril slová využíval tvorenie slov v praxi rozčlenil slovo na slovotvorný základ a slovotvornú príponu, resp. predponu tvoril slová odvodzovaním tvoril slová skladaním Tvoril slová skracovaním <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> rozoznal v texte jednočlennú jednoduchú vetu rozoznal slovesnú a mennú jednočlennú vetu vhodne využíval zložené súvetia našiel v texte polovetné konštrukcie správne využíval v komunikácii polovetné konštrukcie správne členil text <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal základné znaky opisného slohového postupu, správne ich využíval pri tvorbe textov vysvetlil funkcie opisu poznal druhy opisu vytvoril jednoduchý opis, umelecký opis, dynamický opis poznal základné znaky charakteristiky 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Práca s textom</p> <p>Prezentácia</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Prezentácia</p> <p>Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Publicistický štýl • Spravodajské žánre • Publicistické žánre 		<p>charakteristiky v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať publicistický štýl • poznať spravodajské žánre publicistického štýlu • poznať publicistické žánre publicistického štýlu 	<ul style="list-style-type: none"> • správne vytvoril charakteristiku priamu aj nepriamu • využíval charakteristiku v praxi • poznal znaky publicistického štýlu • rozoznal publicistické texty • rozoznal spravodajské a publicistické žánre • poznal rozdiel medzi spravodajskými a publicistickými žánrami 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Práca s textom</p>
---	--	--	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA, časť slovenský jazyk
Ročník: štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Učenie sa</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava projektu • realizácia projektu • prezentácia projektu • dedukcia • indukcia • komparácia • analýza • syntéza <p>Zvuková rovina a pravopis</p> <p>Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortografia • ortoepia <p>Lexikálna rovina jazyka</p> <p>Počet hodín: 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • nárečové slová • termíny • básnické slová 	<ul style="list-style-type: none"> • ANJ • NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pripraviť projekt • zrealizovať projekt • prezentovať projekt • správne využívať dedukciu, indukciu, komparáciu, analýzu, syntézu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať princípy slovenského pravopisu • správne využívať princípy slovenského pravopisu • ovládať pravidlá spisovnej výslovnosti • využívať pravidlá spisovnej výslovnosti pri komunikácii <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nájsť nárečové slová v texte • poznať termíny • vysvetliť význam jednotlivých termínov • vyhľadať neznáme termíny v slovníkoch • nájsť v texte básnické slová • vysvetliť ich význam 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • pripravil projekt • zrealizoval projekt • prezentoval projekt • správne využíval dedukciu, indukciu, komparáciu, analýzu, syntézu <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal princípy slovenského pravopisu • správne využíval pravidlá slovenského pravopisu • využíval pravopis pri praktických písomnostiach • ovládal pravidlá spisovnej výslovnosti • využíval pravidlá spisovnej výslovnosti pri komunikácii <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • odlíšil nárečové slová • chápal význam nárečových slov v jednotlivých textoch • charakterizoval termíny, dokázal ich vhodne využiť v komunikácii • dokázal vyhľadať slov neznámych termínov v slovníku • našiel v texte básnické slová • dokázal vysvetliť ich význam • zdôvodnil štylistické využitie básnických slov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď didaktický test cieľových otázok Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Pravopisné cvičenia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Odpoveď Test</p>

<p>Syntaktická rovina jazyka Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slovosled • Konektory • Vetosled <p>Sloh Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výklad • Štylizácia výkladového textu • Úvaha • Charakteristika úvahy • Recenzia • Rozbor textov 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoriť vety so správnym slovosledom • využívať správne konektory v textoch • spájať vety do súvislých celkov so správnym vetosledom <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať výklad • rozoznať výkladové texty • štylizovať výklad • charakterizovať úvahu • chápať rozdiel medzi úvahou a výkladom • správne štylizovať úvahu • napísať recenziu 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoril vety so správnym slovosledom • využíval správne konektory • využíval správny vetosled • prakticky využíval poznatky zo syntaxe <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval výklad • rozoznal výkladové texty • správne štylizoval výklad • charakterizoval úvahu • pochopil rozdiel medzi úvahou a výkladom • správne štylizoval úvahu • prezentoval úvahu • obhájil svoj názor • napísal recenziu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Odpoveď</p> <p>Kontrolná slohová práca</p>
---	--	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA, časť slovenský jazyk
 Ročník: piaty 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Učenie sa</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava projektu • realizácia projektu • prezentácia projektu • dedukcia • indukcia • komparácia • analýza • syntéza <p>Zvuková rovina a pravopis</p> <p>Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortografia • ortoepia <p>Lexikálna rovina jazyka</p> <p>Počet hodín: 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • nárečové slová • termíny • básnické slová 	<ul style="list-style-type: none"> • ANJ • NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pripraviť projekt • zrealizovať projekt • prezentovať projekt • správne využívať dedukciu, indukciu, komparáciu, analýzu, syntézu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať princípy slovenského pravopisu • správne využívať princípy slovenského pravopisu • ovládať pravidlá spisovnej výslovnosti • využívať pravidlá spisovnej výslovnosti pri komunikácii <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nájsť nárečové slová v texte • poznať termíny • vysvetliť význam jednotlivých termínov • vyhľadať neznáme termíny v slovníkoch • nájsť v texte básnické slová • vysvetliť ich význam 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • pripravil projekt • zrealizoval projekt • prezentoval projekt • správne využíval dedukciu, indukciu, komparáciu, analýzu, syntézu <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal princípy slovenského pravopisu • správne využíval pravidlá slovenského pravopisu • využíval pravopis pri praktických písomnostiach • ovládal pravidlá spisovnej výslovnosti • využíval pravidlá spisovnej výslovnosti pri komunikácii <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • odlíšil nárečové slová • chápal význam nárečových slov v jednotlivých textoch • charakterizoval termíny, dokázal ich vhodne využiť v komunikácii • dokázal vyhľadať slov neznámych termínov v slovníku • našiel v texte básnické slová • dokázal vysvetliť ich význam • zdôvodnil štylistické využitie básnických slov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď didaktický test cieľových otázok Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Pravopisné cvičenia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Odpoveď Test</p>

<p>Syntaktická rovina jazyka Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slovosled • Konektory • Vetosled <p>Sloh Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výklad • Štylizácia výkladového textu • Úvaha • Charakteristika úvahy • Recenzia • Rozbor textov 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoriť vety so správnym slovosledom • využívať správne konektory v textoch • spájať vety do súvislých celkov so správnym vetosledom <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať výklad • rozoznať výkladové texty • štylizovať výklad • charakterizovať úvahu • chápať rozdiel medzi úvahou a výkladom • správne štylizovať úvahu • napísať recenziu 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoril vety so správnym slovosledom • využíval správne konektory • využíval správny vetosled • prakticky využíval poznatky zo syntaxe <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval výklad • rozoznal výkladové texty • správne štylizoval výklad • charakterizoval úvahu • pochopil rozdiel medzi úvahou a výkladom • správne štylizoval úvahu • prezentoval úvahu • obhájil svoj názor • napísal recenziu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Odpoveď</p> <p>Kontrolná slohová práca</p>
---	--	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra, časť literatúra
 Ročník: 1. 0,5 hodiny týždenne, 17 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Epická poézia Počet hodín: 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Fyzikálny pojem rytmu Určenie sylabického veršového systému Anafora Básnické prirovnanie Metafora Vonkajšia kompozícia Interpretácia básní 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definovať rytmus a sylabický veršový systém Prečítať verše so správnou rytmickou intonáciou Vyhľadať v texte anaforu a prirovnanie. 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definoval rytmus Identifikoval sylabickú organizáciu verša Prečítal verše so správnou rytmickou organizáciou V texte vyhľadal anaforu a prirovnanie: Vedel vysvetliť význam metafory KH VV 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Krátka epická próza – poviedka Počet hodín: 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika prózy Rytmicky neviazaná reč Vševediaci rozprávač Literárna postava Vnútoraná kompozícia Čítanie a interpretácia poviedok 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Odlíšiť viazanú reč od neviazanej Určiť vševediaceho rozprávača Vymedziť pojem literárna postava Určiť kompozičné fázy diela Vyjadriť a obhájiť svoj názor 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dokázal odlíšiť viazanú reč od neviazanej Určil v texte vševediaceho rozprávača Charakterizoval jednotlivé literárne postavy v texte Určil kompozičné fázy epického diela Zdôvodnil a Obhájiť svoj názor 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Ústne</p>	<p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p>
<p>Lyrická poézia Počet hodín: 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Lyrickosť Sylabicko-tonický princíp Prízvuk v slovenskom jazyku Stopa Metonymia Čítanie a interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznať rytmické vlastnosti slovenčiny Rozumieť pojmom stopa, daktyl, trochej Dokáže rozoznať rozdiel medzi metaforou a metonymiou <p>Správne čítať sylabicko-tonické verše</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil rytmické vlastnosti slovenčiny Odlíšil prízvučné a neprízvučné slabiky Definoval sylabicko-veršový systém Určil podstatu metonymie Vysvetlil rozdiel medzi metaforou a metonymiou Výrazne čítal sylabicko-tonické verše Sformuloval svoj čitateľský dojem 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p>

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA, časť literatúra
 Ročník: druhý 0,5 hodiny týždenne, 16 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Krátka epická próza – novela Počet hodín: 5 hodín <ul style="list-style-type: none"> Vertikálne členenie diela Novela Žánrová forma Interpretácia noviel 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> chápať vertikálnu stratifikáciu diela identifikovať významovú rovinu, vysvetliť jej prepojenie s dejovou rovinou vysvetliť znaky novely chápať rozdiel medzi poviedkou a novelou 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> identifikoval významovú rovinu, vysvetlil jej prepojenie s dejovou rovinou vysvetlil znaky novely určil žáner neznámeho diela – novely plynulo čítal text zachytil prínos významového plánu podložil svoj názor argumentmi a obhájil ho v triede 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
Epická poézia Počet hodín: 5 hodín <ul style="list-style-type: none"> Epika ako literárny druh Jamb Rým Tvorba sylabicko-tonických dvojverší Čítanie a interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	Žiak má <ul style="list-style-type: none"> rozumieť podstate epiky identifikuje jamb vo verši rozumieť podstate rýmu vytvoriť vlastné rýmy rytmicky správne prečítať text prezentovať a obhájiť svoj názor 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> definoval epiku určil literárnodruhovú príslušnosť epických diel dokázal identifikovať vo verši jamb správne rytmicky prečítal jambický verš rozumel podstate rýmu vedel vytvoriť rým dokázal vytvoriť sylabicko-tonické verše chápal a vysvetlil spoločenský prínos diela prezentoval a obhájil svoj názor v diele 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Ústne	Ústna odpoveď Prezentácia referátu Odpoveď Prezentácia
Veľká epická próza Počet hodín: 6 hodín <ul style="list-style-type: none"> Román Priamy rozprávač Horizontálne členenie textu Čítanie a interpretácia románov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	Žiak má <ul style="list-style-type: none"> definovať román vysvetliť odlišnosti medzi románom, novelou a poviedkou poznať pojem priamy rozprávač 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> definoval román správne vysvetlil odlišnosti medzi románom, novelou a poviedkou dokázal identifikovať priameho rozprávača v diele odlíšil pásma postáv od pásma 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Odpoveď Prezentácia

		<ul style="list-style-type: none"> • odlíšiť pásmo postáv a rozprávača • transformovať reč postáv do autorskej reči • vysvetliť funkciu dialógu a monológu • správne argumentovať 	<p>rozprávača</p> <ul style="list-style-type: none"> • transformoval reč postáv do autorskej reči • vysvetlil funkciu dialógu v texte • chápal spoločenský prínos diela • obhájlil svoj názor 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p>
--	--	---	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA, časť literatúra
 Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Lyrická poézia</p> <p>Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Lyrika Voľný verš Druhy lyriky Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> ZEK 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumieť pojmu lyrika chápať pojem voľný verš dokázať určiť voľný verš poznať druhy lyriky správne čítať voľné verše interpretovať texty a svoj názor obhájiť 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumel pojmu lyrika rozumel pojmu voľný verš dokázal určiť voľný verš dokázal sám vytvoriť voľný verš poznal druhy lyriky správne čítal a intonoval voľné verše interpretoval texty a obhájiť svoj názor 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Všeobecné otázky dramatickej literatúry</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Dráma Dramatické žánre Členenie divadelnej hry Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumieť pojmu dráma poznať jednotlivé dramatické žánre poznať členenie divadelnej hry interpretovať text a obhájiť svoj názor 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumel pojmu dráma definoval tragédiu, činohru, komédiu správne rozčlenil divadelnú hru správne interpretoval text a obhájiť svoj názor 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Test</p> <p>Odpoveď</p>
<p>Epická poézia</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Epika Básnické prostriedky 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumieť pojmu epika poznať básnické prostriedky interpretovať texty 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumel pojmu epika v texte našiel básnické prostriedky, definoval ich a vysvetlil ich význam správne interpretoval text a obhájiť 	<p>Ústne</p> <p>Interpretácia</p>	<p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Interpretácia textov <p>Krátka epická próza Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Próza • Interpretácia textov <p>Lyrická poézia Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lyrika • Voľný verš • Druhy lyriky <p>Komická dráma Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dráma • Komédia • Druhy komédie • Rozbor a interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> • DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumieť pojmu próza • chápať pojem rozprávač • poznať druhy rozprávačov • interpretovať text <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumieť pojmu lyrika • chápať pojem voľný verš • dokázať určiť voľný verš • poznať druhy lyriky • správne čítať voľné verše <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať pojem dráma • definovať komédiu • poznať druhy komédie • interpretovať text 	<p>svoj názor</p> <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumel pojmu próza • chápal pojem rozprávač • poznal druhy rozprávačov • v texte identifikovať rozprávačov • správne interpretoval text a obhájil svoj názor <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumel pojmu lyrika • rozumel pojmu voľný verš • dokázal určiť voľný verš • dokázal sám vytvoriť voľný verš • poznal druhy lyriky • správne čítal a intonoval voľné verše • interpretoval texty a obhájil svoj názor <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval pojem dráma • definoval komédiu • poznal komédiu medzi textami • interpretoval text 	<p>Ústne</p> <p>Interpretácia</p> <p>Ústne</p> <p>Interpretácia</p> <p>Ústne</p> <p>Interpretácia</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p>
--	---	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA, časť literatúra
 Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Veľká epická próza Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Próza Druhy románu Význam románu Interpretácia textu 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať prózu poznať druhy románu chápať význam románu interpretovať text zdôvodniť interpretáciu 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval prózu poznal druhy románu chápal význam románu správne interpretoval text svoju interpretáciu správne argumentoval 	<ul style="list-style-type: none"> Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie 	<ul style="list-style-type: none"> Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok Test Esej
<p>Krátka epická próza Počet hodín: 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Próza Novela Interpretácia textov 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať prózu definovať novelu interpretovať text 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval prózu definoval novelu interpretoval text 	<ul style="list-style-type: none"> Ústne skúšanie Frontálne skúšanie 	<ul style="list-style-type: none"> Ústna odpoveď Prezentácia referátu Interpretácia
<p>Lyrická poézia Počet hodín: 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Lyrika Reflexívna lyrika Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať lyriku definovať reflexívnu lyriku interpretovať text 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval lyriku definoval reflexívnu lyriku interpretoval text 	<ul style="list-style-type: none"> Ústne Písomné skúšanie 	<ul style="list-style-type: none"> Odpoveď Prezentácia Esej
		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať epiku definovať epos 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval epiku 	<ul style="list-style-type: none"> Ústne skúšanie 	<ul style="list-style-type: none"> Odpoveď Prezentácia

<p>Veľká epická próza Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epika • Epos • Interpretácia textov <p>Tragická dráma Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dráma • Tragédia • Interpretácia textov <p>Lyrická poézia Počet hodín: 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lyrika • Duchovná lyrika • Interpretácia textov <p>Netradičná epická próza Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Netradičná próza • Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> • NAB 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretovať text <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať drámu • definovať tragédiu • spoznať tragédiu • interpretovať text <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať lyriku • chápať zmysel duchovnej lyriky • interpretovať lyrické texty <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať netradičnú prózu • interpretovať texty 	<ul style="list-style-type: none"> • definoval epos • Interpretoval text <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval drámu • definoval tragédiu • poznal tragédiu • interpretoval text <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval lyriku • chápal zmysel duchovnej lyriky • interpretoval lyrické texty <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal netradičnú prózu • interpretoval texty 	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Odpoveď Prezentácia Esej</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p>
---	---	--	---	--	---

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA, časť literatúra
 Ročník: piaty 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Absurdná dráma</p> <p>Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Systematizácia poznatkov o dráme Absurdná dráma Zakladatelia absurdnej drámy Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Využívať poznatky o dráme z predchádzajúcich ročníkov Rozumieť pojmu absurdná dráma Poznať predstaviteľov absurdnej drámy Interpretovať literárny text 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> Využíval poznatky o dráme Rozumel pojmu absurdná dráma Poznal predstaviteľov absurdnej drámy Interpretoval literárny text 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interpretácia literárnych textov</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>
<p>Veľká epická próza</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Retrospektívny kompozičný postup Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozumieť pojmu retrospektívny kompozičný postup Interpretovať texty 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozumel pojmu retrospektívny kompozičný postup Interpretoval texty 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interpretácia literárnych textov</p>
<p>Súčasná lyrická poézia</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Systematizácia poznatkov o lyrike Súčasná lyrická poézia Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Využívať poznatky o lyrike, správne ich aplikovať na text Mať prehľad v súčasnej lyrickej poézii 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> Využíval poznatky o lyrike, správne ich aplikoval na text Mal prehľad v súčasnej lyrickej poézii Interpretoval lyrické texty 	<p>Ústne</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p>

<p>Súčasná veľká epická próza Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postmoderna • Interpretácia textov • Interpretácia textov <p>Dejiny umenia a literatúry Počet hodín: 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grécka antická literatúra • Rímska antická literatúra • Stredoveká kresťanská a rytierska literatúra • Renesancia • Barok • Klasicizmus • Romantizmus • Realizmus • Moderna a avantgarda • Povojnové obnovenie naratívnej a intencionálnej literatúry 	<ul style="list-style-type: none"> • DEJ 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretovať lyrické texty <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definovať pojem postmoderna • Interpretovať postmoderné texty • Obhájiť svoje názory <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať jednotlivé literárne obdobia a ich predstaviteľov • Charakterizovať jednotlivé literárne obdobia • Nájsť znaky literárnych období v literárnom diele • Interpretovať literárne diela 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definoval pojem postmoderna • Interpretoval postmoderné texty • Dokázal obhájiť svoje názory <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal jednotlivé literárne obdobia a ich predstaviteľov • Charakterizoval jednotlivé literárne obdobia • Našiel znaky literárnych období v literárnom diele • Interpretoval literárne diela 	<p>Písomné skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie Frontálne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test Ústna odpoveď</p> <p>Interpretácia literárnych textov</p> <p>Test Esej</p>
--	---	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**

Ročník: **prvý** 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Ľudia a krajiny Počet hodín 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> fonetická abeceda, zvláštnosti v anglickej výslovnosti sloveso „to be“, osobné a prívlastňovacie zámená, predstavovanie sa, určité a neurčité členy 	slovenský jazyk	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> časovať sloveso byť, poznať rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používať osobné a prívlastňovacie zámená, vedieť sa predstaviť 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, vediel sa predstaviť 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Opis osoby, záľuby Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> sloveso „to have“, tvorba viet, časovanie slovies, vlastnosti ľudí, opis ľudí, vyjadrenie schopnosti – sloveso „can“ 	slovenský jazyk	<ul style="list-style-type: none"> správne používať slovesá mať a vedieť, vytvoriť správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísať ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> správne používal slovesá mať a vedieť, vytvoril správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísal ľudí 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Štandardizovaný test
<p>Bývanie Počet hodín 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> množné číslo podstatných mien, väzba there is, there are, predložky miesta, slovná zásoba – rozprávanie o svojom dome 	slovenský jazyk, zemepis	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť množné číslo podst. mien, pri opise domu správne použiť väzbu „there is a there are“ 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril množné číslo podst. mien, pri opise domu správne použil väzbu „there is a there are“ 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
Rodina	slovenský	<ul style="list-style-type: none"> osvojiť si tvorbu jednoduchého 	<ul style="list-style-type: none"> osvojil si tvorbu jednoduchého 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Počet hodín	15 hodín	jazyk	prítomného času	prítomného času		
<ul style="list-style-type: none">• privlastňovacie zámená,• jednoduchý prítomný čas		ADK				

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**

Ročník: druhý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Teraz a potom</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas sloviess „to have, to be a can“, predložky miesta, určovanie smeru, poskytovanie informácií, rozprávanie o zmenách 	slovenský jazyk, geografia,	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnať život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využívať minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytnúť informáciu o akcii 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnal život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využíval minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytol informáciu o akcii 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
<p>Slávna osobnosť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý minulý čas, vyjadrenie dátumu v angličtine, pocity a reakcie, známi ľudia a ich úspech, súslednosť udalostí – prerozprávanie príbehu 	slovenský jazyk, dejepis	<ul style="list-style-type: none"> vyjadriť jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísať jednoduchý príbeh, prerozprávať životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadril jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísal jednoduchý príbeh, prerozprával životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Tvorba príbehov</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné slovesá v minulom čase, súslednosť udalostí, 	slovenský jazyk	<ul style="list-style-type: none"> správne využívať nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	<ul style="list-style-type: none"> správne využíval nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

<ul style="list-style-type: none"> • tvorba príbehu <p>Slovensko, moja vlasť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovnávanie, mestá versus dediny, 	<p>slovenský jazyk</p> <p>geografia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť porovnávanie pomocou prídavných mien, 	<ul style="list-style-type: none"> • zvládol porovnávanie pomocou prídavných mien, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Esej</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozhodovanie v hoteli, výslovnosť špecifických spoluhlások v angličtine, • tvorba návrhov a pripomienok, • opis svojho mesta <p>Čas ukáže</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • väzba „going to“ – blízka budúcnosť, tvorba plánov, predpovedí, budúci čas, • predpoveď počasia, • prijatie a odmietnutie pozvania, • tvorba horoskopu na víkend <p>Životný štýl</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p>	<p>odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • navodiť situačnú tému v hoteli, • opísať svoje mesto, porovnať ho s minulosťou 	<ul style="list-style-type: none"> • navodil situačnú tému v hoteli, • opísal svoje mesto, porovnať ho s minulosťou 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Esej</p>
	<p>slovenský jazyk</p> <p>odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vyjadriť svoje plány do budúcnosti, • osvojiť si väzbu „going to“ – blízka budúcnosť, • navrhnúť, prijať a odmietnuť pozvanie, • zvládnuť slovnú zásobu o počasí 	<ul style="list-style-type: none"> • vyjadril svoje plány do budúcnosti, • osvojil si väzbu „going to“ – blízka budúcnosť, • navrhol, prijal a odmietol pozvanie, • zvládol slovnú zásobu o počasí 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>

<ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie možnosti a zákazu, slovesá „can, should, must“, tvorba pravidiel, životné prostredie, starostlivosť o zdravie <p>Voľný čas</p> <p>Počet hodín 28 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> predprítomný čas, zhrnutie všetkých časov, dovolenka, prehliadka, opis prostredia, list priateľovi, pozvánka, opakovanie časov 	<p>odborný výcvik, ekológia, biológia, slovenský jazyk</p> <p>slovenský jazyk, geografia ADK, informatika</p>	<ul style="list-style-type: none"> zvládnuť slovnú zásobu na tému životné prostredie, napísať leták, navodiť situačnú tému – rady na zdravý životný štýl, porozprávať o svojom životnom štýle <ul style="list-style-type: none"> osvojiť si použitie predprítomného času, napísať list priateľovi, opísať prostredie hotela, v ktorom pracuje, aktívne využívať všetky zvládnuté časy v ANJ 	<ul style="list-style-type: none"> zvládol slovnú zásobu na tému životné prostredie, napísal leták, navodil situačnú tému – rady na zdravý životný štýl, porozprával o svojom životnom štýle <ul style="list-style-type: none"> osvojil si použitie predprítomného času, napísal list priateľovi, opísal prostredie hotela, v ktorom pracuje, aktívne využíval všetky zvládnuté časy v ANJ 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Esej</p>
--	---	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**

Ročník: tretí 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Multikultúrna spoločnosť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas v témach vzhľad ľudí, opis miest, denný program, ľudia v Thajsku, zvyky a tradície ľudí v iných krajinách, list – prázdniny, opis krajiny a ľudí v nej 	<p>slovenský jazyk, geografia, odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v predprítomnom čase, popísať tradície a zvyky v iných krajinách a porovnať ich so svojimi zvykmi, napísať list v minulom čase, v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používať správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v predprítomnom čase, popísal tradície a zvyky v iných krajinách a porovnal ich so svojimi zvykmi, napísal list v minulom čase, v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používal správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
<p>Svet mladých</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý prítomný a jednoduchý minulý čas, väzba „used to“, zmena denného programu, program v škole, problémy dnešných mladých ľudí 	<p>slovenský jazyk, občianska náuka</p>	<ul style="list-style-type: none"> správne používať prítomný a minulý čas, vo vetách správne používať väzbu „used to“ plynule rozprávať o problémoch dnešných ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> správne používal prítomný a minulý čas vo vetách, vo vetách správne používal väzbu „used to“ plynule rozprával o problémoch dnešných ľudí 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p>
<p>Nakupovanie</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnávanie, prídavné 	<p>slovenský</p>	<ul style="list-style-type: none"> porovnať spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 	<ul style="list-style-type: none"> porovnal spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so 		

<p>mená,</p> <ul style="list-style-type: none"> • obchody a nakupovanie, • nakupovanie v obchode, 	<p>jazyk odborný výcvik</p>		<p>správnym tvarom prídavných mien</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
---	---------------------------------	--	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**

Ročník: štvrtý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Mestá a miesta</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> trpný rod, pýtanie sa na informácie, zaujímavé mestá sveta, prízvuk v angličtine, opis historických miest 	<p>slovenský jazyk,</p> <p>cestovný ruch</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformovať vety do trpného rodu čítať text so správnym prízvukom, opísať v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformoval vety do trpného rodu čítal text so správnym prízvukom, opísal v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Pravidlá v našom živote</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> rozkazovací spôsob a prívlastňovacie zámená, pravidlá, varovania, dávanie inštrukcií, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba letáku 	<p>slovenský šazyk,</p> <p>informatika,</p> <p>ekonomika</p>	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v rozkazovacom spôsobe, napísať leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadriť súhlas/nesúhlas, správne používať prívlastňovacie zámená 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v rozkazovacom spôsobe, napísal leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadril súhlas/nesúhlas, správne používal prívlastňovacie zámená 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
<p>Človek a príroda</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kondicionál typu 2, životné prostredie, problémy znečisťovania životného 	<p>slovenský jazyk,</p> <p>ekológia</p>	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísať esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoriť o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísal esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoril o svojich snoch 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>prostredia</p> <ul style="list-style-type: none"> • ľudské sny, • tvorba návrhov na riešenie problémov znečisťovania <p>Záľuby</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • neurčitok verzus trpné prídavné príslovie prítomné, • festivaly, koncerty, zábava okolo nás, • väzba mám rád, nemám rád, určenie smeru <p>Ži a nechaj žiť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • priama reč, nepriama reč, • zvieratá v ohrození, ochrana ohrozených druhov, • opis zvierat, identifikácia zvierat, • dohadujeme si stretnutie <p>Veda a technika</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívanie internetu, mobilných telefónov, počítača vo svojom živote, ich výhody 	<p>slovenský jazyk, cestovný ruch</p> <p>slovenský jazyk</p> <p>slovenský</p>	<p>a 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím prítomným, • tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoriť vety v priamej a nepriamej reči, • dohodnúť si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoriť esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používať v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>s použitím kondicionálov 1. a 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím prítomným, • tvoril vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísal esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoril vety v priamej a nepriamej reči, • dohodol si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoril esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používal v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísal esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
---	---	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**

Ročník: piaty 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Domov a bývanie</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> trpný rod, pýtanie sa na informácie, zaujímavé mestá sveta, prízvuk v angličtine, opis historických miest 	<p>slovenský jazyk,</p> <p>cestovný ruch</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformovať vety do trpného rodu čítať text so správnym prízvukom, opísať v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformoval vety do trpného rodu čítal text so správnym prízvukom, opísal v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Život a záujmy</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> rozkazovací spôsob a privlastňovacie zámená, pravidlá, varovania, dávanie inštrukcií, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba letáku 	<p>slovenský šazyk,</p> <p>informatika,</p> <p>ekonomika</p>	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v rozkazovacom spôsobe, napísať leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadriť súhlas/nesúhlas, správne používať privlastňovacie zámená 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v rozkazovacom spôsobe, napísal leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadril súhlas/nesúhlas, správne používal privlastňovacie zámená 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
<p>Zem a životné prostredie</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kondicionál typu 2, životné prostredie, problémy znečisťovania životného prostredia 	<p>slovenský jazyk,</p> <p>ekológia</p>	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísať esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoriť o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísal esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoril o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>

<ul style="list-style-type: none"> • ľudské sny, • tvorba návrhov na riešenie problémov znečisťovania <p>Hoby a koničky</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • neurčitok verzus trpné prídavné príslovie prítomné, • festivaly, koncerty, zábava okolo nás, • väzba mám rád, nemám rád, určenie smeru <p>Príroda a zvieratá</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • priama reč, nepriama reč, • zvieratá v ohrození, ochrana ohrozených druhov, • opis zvierat, identifikácia zvierat, • dohadujeme si stretnutie <p>Média a komunikácia</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívanie internetu, mobilných telefónov, počítača vo svojom živote, ich výhody a nevýhody 	<p>slovenský jazyk, cestovný ruch</p> <p>slovenský jazyk</p> <p>slovenský jazyk,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím prítomným, • tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoriť vety v priamej a nepriamej reči, • dohodnúť si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoriť esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používať v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím, • tvoril vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísal esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoril vety v priamej a nepriamej reči, • dohodol si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoril esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používal v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísal esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
---	--	---	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • podávanie vysvetlení, • zhrnutie časov <p>Konverzačné témy</p> <p>Počet hodín 16 hodín</p>	<p>informatika</p> <p>slovenský jazyk,</p> <p>informatika</p> <p>odborný výcvik</p>			<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
---	---	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**

Ročník: prvý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Ľudia a krajiny Počet hodín 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> fonetická abeceda, zvláštnosti v anglickej výslovnosti sloveso „to be“, osobné a prívlastňovacie zámená, predstavovanie sa, určité a neurčité členy 	slovenský jazyk	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> časovať sloveso byť, poznať rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používať osobné a prívlastňovacie zámená, vedieť sa predstaviť 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, vediel sa predstaviť 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Opis osoby, záľuby Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> sloveso „to have“, tvorba viet, časovanie sloves, vlastnosti ľudí, opis ľudí, vyjadrenie schopnosti – sloveso „can“ 	slovenský jazyk	<ul style="list-style-type: none"> správne používať slovesá mať a vedieť, vytvoriť správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísať ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> správne používal slovesá mať a vedieť, vytvoril správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísal ľudí 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test</p>
<p>Bývanie Počet hodín 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> množné číslo podstatných mien, väzba there is, there are, 	slovenský jazyk, zemepis	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť množné číslo podst. mien, pri opise domu správne použiť väzbu „there is a there are“ 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril množné číslo podst. mien, pri opise domu správne použil väzbu „there is a there are“ 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> • predložky miesta, • slovná zásoba – rozprávanie o svojom dome <p>Rodina</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • privlastňovacie zámená, • jednoduchý prítomný čas 	<p>slovenský jazyk ADK</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si tvorbu jednoduchého prítomného času 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si tvorbu jednoduchého prítomného času 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
---	--------------------------------	--	--	--	--

rodina, rodinní príslušníci, tvorba osobného listu		vytvoriť osobný list	vytvoril osobný list		
Denný program Počet hodín 19 hodín vyjadrenie času, predložky času, tvorba denného programu, rozprávanie o sebe	slovenský jazyk etika	opýtať sa na čas a správne odpovedať, používať správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedať o svojom dennom programe	opýtal sa na čas a správne odpovedal, používal správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedal svoj denný program	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
Svet zvierat Počet hodín 13 hodín nepravidelné tvorenie množného čísla opytovacie zámená farby, vyjadrenie veľkosti, skutočnosti o zvieratách	slovenský jazyk, geografia	používať nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používať opytovacie zámená	použil nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používal opytovacie zámená	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Diktát
Ročné obdobia Počet hodín 14 hodín prítomný priebehový čas, počasie, oblečenie, ročné obdobia nakupovanie	slovenský jazyk	používať prítomný priebehový čas, popísať ročné obdobia, opísať svoje oblečenie rozlíšiť použitie prítomného a priebehového času	osvojil si prítomný priebehový čas, popísal ročné obdobia, opísal svoje oblečenie rozlíšil použitie prítomného a priebehového času	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Esej
Stravovanie Počet hodín 20 hodín počítateľné a nepočítateľné podstatné mená,	slovenský jazyk,	rozlíšiť počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednať si jedlo, prijať alebo odmietnuť ponuku, povedať o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách,	rozlíšil počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednal si jedlo, prijal alebo odmietol ponuku, povedal o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách,	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	

<p>vyjadrenie množstva, odborná terminológia – jedlá a nápoje, stolovanie a zvyky v iných krajinách, prijatie a odmietnutie ponuky, objednávanie jedál a nápojov</p>	<p>odborný výcvik, geografia</p>	<p>popísať prípravu obľúbeného jedla svojho</p>	<p>popísal prípravu svojho obľúbeného jedla</p>		<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	--	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**

Ročník: druhý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Teraz a potom</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas sloviess „to have, to be a can“, predložky miesta, určovanie smeru, poskytovanie informácií, rozprávanie o zmenách 	slovenský jazyk, geografia,	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnať život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využívať minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytnúť informáciu o akcii 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnal život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využíval minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytol informáciu o akcii 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
<p>Slávna osobnosť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý minulý čas, vyjadrenie dátumu v angličtine, pocity a reakcie, známi ľudia a ich úspech, súslednosť udalostí – prerozprávanie príbehu 	slovenský jazyk, dejepis	<ul style="list-style-type: none"> vyjadriť jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísať jednoduchý príbeh, prerozprávať životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadril jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísal jednoduchý príbeh, prerozprával životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Tvorba príbehov</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné slovesá v minulom čase, súslednosť udalostí, 	slovenský jazyk	<ul style="list-style-type: none"> správne využívať nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	<ul style="list-style-type: none"> správne využíval nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

<ul style="list-style-type: none"> • tvorba príbehu <p>Slovensko, moja vlasť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovnanie, mestá versus dediny, <ul style="list-style-type: none"> • rozhodovanie v hoteli, výslovnosť špecifických spoluhlások v angličtine, • tvorba návrhov a pripomienok, • opis svojho mesta <p>Čas ukáže</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • väzba „going to“ – blízka budúcnosť, tvorba plánov, predpovedí, budúci čas, • predpoveď počasia, • prijatie a odmietnutie pozvania, • tvorba horoskopu na víkend 	<p>slovenský jazyk</p> <p>geografia</p> <p>odborný výcvik</p> <p>slovenský jazyk</p> <p>odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť porovnanie pomocou prídavných mien, <ul style="list-style-type: none"> • navodiť situačnú tému v hoteli, • opísať svoje mesto, porovnať ho s minulosťou <ul style="list-style-type: none"> • vyjadriť svoje plány do budúcnosti, • osvojiť si väzbu „going to“ – blízka budúcnosť, • navrhnúť, prijať a odmietnuť pozvanie, • zvládnuť slovnú zásobu o počasi 	<ul style="list-style-type: none"> • zvládol porovnanie pomocou prídavných mien, <ul style="list-style-type: none"> • navodil situačnú tému v hoteli, • opísal svoje mesto, porovnať ho s minulosťou <ul style="list-style-type: none"> • vyjadril svoje plány do budúcnosti, • osvojil si väzbu „going to“ – blízka budúcnosť, • navrhol, prijal a odmietol pozvanie, • zvládol slovnú zásobu o počasi 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>
---	--	--	--	--	--

<p>Životný štýl</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie možnosti a zákazu, slovesá „can, should, must“, tvorba pravidiel, životné prostredie, starostlivosť o zdravie <p>Voľný čas</p> <p>Počet hodín 28 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> predprítomný čas, zhrnutie všetkých časov, dovolenka, prehliadka, opis prostredia, list priateľovi, pozvánka, opakovanie časov 	<p>odborný výcvik, ekológia, biológia, slovenský jazyk</p> <p>slovenský jazyk, geografia ADK, informatika</p>	<ul style="list-style-type: none"> zvládnuť slovnú zásobu na tému životné prostredie, napísať leták, navodiť situačnú tému – rady na zdravý životný štýl, porozprávať o svojom životnom štýle <ul style="list-style-type: none"> osvojiť si použitie predprítomného času, napísať list priateľovi, opísať prostredie hotela, v ktorom pracuje, aktívne využívať všetky zvládnuté časy v ANJ 	<ul style="list-style-type: none"> zvládol slovnú zásobu na tému životné prostredie, napísal leták, navodil situačnú tému – rady na zdravý životný štýl, porozprával o svojom životnom štýle <ul style="list-style-type: none"> osvojil si použitie predprítomného času, napísal list priateľovi, opísal prostredie hotela, v ktorom pracuje, aktívne využíval všetky zvládnuté časy v ANJ 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Esej</p>
---	---	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**

Ročník: tretí 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Multikultúrna spoločnosť</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas v témach vzhľad ľudí, opis miest, denný program, • ľudia v Thajsku, zvyky a tradície ľudí v iných krajinách, • list – prázdniny, opis krajiny a ľudí v nej 	<p>slovenský jazyk, geografia, odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoriť vety v predprítomnom čase, • popísať tradície a zvyky v iných krajinách a porovnať ich so svojimi zvykmi, • napísať list v minulom čase, • v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používať správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoril vety v predprítomnom čase, • popísal tradície a zvyky v iných krajinách a porovnal ich so svojimi zvykmi, • napísal list v minulom čase, • v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používal správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
<p>Svet mladých</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchý prítomný a jednoduchý minulý čas, väzba „used to“, • zmena denného programu, program v škole, • problémy dnešných mladých ľudí 	<p>slovenský jazyk, občianska náuka</p>	<ul style="list-style-type: none"> • správne používať prítomný a minulý čas, • vo vetách správne používať väzbu „used to“ • plynule rozprávať o problémoch dnešných ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> • správne používal prítomný a minulý čas vo vetách, • vo vetách správne používal väzbu „used to“ • plynule rozprával o problémoch dnešných ľudí 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p>
<p>Nakupovanie</p> <p>Počet hodín 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovnávanie, prídavné 		<ul style="list-style-type: none"> • porovnať spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 			

<p>mená,</p> <ul style="list-style-type: none"> • obchody a nakupovanie, • nakupovanie v obchode, 	<p>slovenský jazyk odborný výcvik</p>		<ul style="list-style-type: none"> • porovnal spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
---	---	--	--	--	--

<p>v kuchyni,</p> <ul style="list-style-type: none"> • jedálny lístok, objednávanie jedla, • hodnotenie miesta <p>Zdravie a medicína</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • predprítomný a priebehový minulý čas, • zdravie, choroby, lekári, • žiadosti, dávanie povolení, • profil známej osoby <p>Životný štýl</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • dávno minulý čas, • zážitky, pocity – príbehy,, • zhmutie časov 	<p>odborný výcvik</p> <p>slovenský jazyk</p> <p>slovenský jazyk</p>	<p>a reštaurácii,</p> <ul style="list-style-type: none"> • napísať jedálny lístok, objednať si jedlo • vysvetliť rozdiel medzi predprítomným a minulým priebehovým časom, • vytvoriť žiadosť, dať povolenie, • hovoriť o svojom zdraví, práci lekárov, chorobách dnešnej doby • napísať esej na tému životný štýl, • tvoriť vety, otázky a zápor s využitím dávno minulého času, vysvetliť jeho použitie 	<p>práci v kuchyni a reštaurácii,</p> <ul style="list-style-type: none"> • napísal jedálny lístok, objednal si jedlo • vysvetlil rozdiel medzi predprítomným a minulým priebehovým časom, • vytvoril žiadosť, dal povolenie, • hovoril o svojom zdraví, práci lekárov, chorobách dnešnej doby • napísal esej na tému životný štýl, • tvoril vety, otázky a zápor s využitím dávno minulého času, vysvetlil jeho použitie 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Referát</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
---	---	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**

Ročník: štvrtý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Mestá a miesta</p> <p>Počet hodín 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> trpný rod, pýtanie sa na informácie, zaujímavé mestá sveta, prízvuk v angličtine, opis historických miest 	slovenský jazyk, cestovný ruch	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformovať vety do trpného rodu čítať text so správnym prízvukom, opísať v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformoval vety do trpného rodu čítal text so správnym prízvukom, opísal v liste zaujímavé historické mesto, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Pravidlá v našom živote</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> rozkazovací spôsob a prívlastňovacie zámená, pravidlá, varovania, dávanie inštrukcií, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba letáku 	slovenský šazyk, informatika, ekonomika	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v rozkazovacom spôsobe, napísať leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadriť súhlas/nesúhlas, správne používať prívlastňovacie zámená 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v rozkazovacom spôsobe, napísal leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadril súhlas/nesúhlas, správne používal prívlastňovacie zámená 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Referát
<p>Človek a príroda</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kondicionál typu 2, 	slovenský jazyk,	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísať esej na tému problémy životného prostredia, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísal esej na tému problémy 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

<ul style="list-style-type: none"> • životné prostredie, problémy znečisťovania životného prostredia • ľudské sny, • tvorba návrhov na riešenie problémov znečisťovania <p>Záľuby Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • neurčitok verzus trpné prídavné príslovie, • festivaly, koncerty, zábava okolo nás, • väzba mám rád, nemám rád, určenie smeru <p>Ži a nechaj žiť Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • priama reč, nepriama reč, • zvieratá v ohrození, ochrana ohrozených druhov, • opis zvierat, identifikácia zvierat, • dohadujeme si stretnutie <p>Veda a technika Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívanie internetu, 	<p>ekológia</p> <p>slovenský jazyk, cestovný ruch</p> <p>slovenský jazyk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • plynule hovoriť o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. • vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím, • tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoriť vety v priamej a nepriamej reči, • dohodnúť si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoriť esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používať v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>životného prostredia,</p> <ul style="list-style-type: none"> • plynule hovoril o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. • vysvetlil rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím, • tvoril vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísal esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoril vety v priamej a nepriamej reči, • dohodol si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoril esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používal v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísal esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
---	--	---	---	---	---

<p>mobilných telefónov, počítača vo svojom živote, ich výhody a nevýhody</p> <ul style="list-style-type: none"> • podávanie vysvetlení, • zhrnutie časov <p>Jedlá Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítateľné a nepočítateľné podstatné mená – much, many, a few, a little, • dávanie rád – should, • jedlá a nápoje, služby v reštaurácii, rady pre prácu v kuchyni, • jedálny lístok, objednávanie jedla, • hodnotenie miesta <p>Konverzačné témy Počet hodín 14 hodín</p>	<p>slovenský jazyk, informatika</p> <p>slovenský jazyk, odborný výcvik</p> <p>slovenský jazyk, informatika odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami, • dávať rady s použitím „should“ pri práci v kuchyni a reštaurácii, • napísať jedálny lístok, objednať si jedlo 	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami, • dával rady s použitím „should“ pri práci v kuchyni a reštaurácii, • napísal jedálny lístok, objednal si jedlo 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
---	---	---	---	--	---

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**

Ročník: piaty 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Domov a bývanie</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> trpný rod, pýtanie sa na informácie, zaujímavé mestá sveta, prízvuk v angličtine, opis historických miest 	<p>slovenský jazyk,</p> <p>cestovný ruch</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformovať vety do trpného rodu čítať text so správnym prízvukom, opísať v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformoval vety do trpného rodu čítal text so správnym prízvukom, opísal v liste zaujímavé historické mesto, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Život a záujmy</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> rozkazovací spôsob a privlastňovacie zámená, pravidlá, varovania, dávanie inštrukcií, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba letáku 	<p>slovenský šazyk,</p> <p>informatika,</p> <p>ekonomika</p>	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v rozkazovacom spôsobe, napísať leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadriť súhlas/nesúhlas, správne používať privlastňovacie zámená 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v rozkazovacom spôsobe, napísal leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadril súhlas/nesúhlas, správne používal privlastňovacie zámená 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
<p>Zem a životné prostredie</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kondicionál typu 2, životné prostredie, problémy znečisťovania životného prostredia 	<p>slovenský jazyk,</p> <p>ekológia</p>	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísať esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoriť o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísal esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoril o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>

<ul style="list-style-type: none"> • ľudské sny, • tvorba návrhov na riešenie problémov znečisťovania <p>Hoby a koníčky</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • neurčitok verzus trpné prídavné príslovie prítomné, • festivaly, koncerty, zábava okolo nás, • väzba mám rád, nemám rád, určenie smeru <p>Príroda a zvieratá</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • priama reč, nepriama reč, • zvieratá v ohrození, ochrana ohrozených druhov, • opis zvierat, identifikácia zvierat, • dohadujeme si stretnutie <p>Média a komunikácia</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívanie internetu, mobilných telefónov, počítača vo svojom živote, ich výhody a nevýhody 	<p>slovenský jazyk, cestovný ruch</p> <p>slovenský jazyk</p> <p>slovenský jazyk,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím prítomným, • tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoriť vety v priamej a nepriamej reči, • dohodnúť si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoriť esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používať v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným príslovím prítomným, • tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoriť vety v priamej a nepriamej reči, • dohodol si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoril esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používal v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	--	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • podávanie vysvetlení, • zhrnutie časov <p>Konverzačné témy</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p>	<p>informatika</p> <p>slovenský jazyk,</p> <p>informatika</p> <p>odborný výcvik</p>			<p>skúšanie</p>	<p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Referát</p>
---	---	--	--	-----------------	--

<p>2. Na jazykovom kurze</p> <p>Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> -komunikácia v jazykovom kurze -práca so slovníkom -JČ a MČ podstatných mien -neurčitý a určitý člen -zápor -zložené slová <p>K: Umenie a kultúra</p>	<p>ANJ ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -pomenovať predmety -pýtať sa na predmety -opísať svoje mesto, obec, zvyky a tradície, kultúrne aktivity a podujatia 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -pomenoval predmety -pýtal sa na predmety -opísal svoje mesto, obec, zvyky a tradície, kultúrne aktivity a podujatia 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p>
<p>3. Mestá, krajiny a jazyky</p> <p>Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> -krajiny Európy -Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko -préteritum pomoc. slovesa „byť“ -oznamovacia veta -tvorba otázok <p>K: Šport</p>	<p>GCR TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -pomenovať krajiny Európy -určiť polohu Nemecka, Rakúska, Švajčiarska -vedieť popísať mapu -vedieť vymenovať a rozdeliť športové druhy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -pomenoval krajiny Európy -určil polohu Nemecka, Rakúska, Švajčiarska -vedel popísať mapu -vedel vymenovať a rozdeliť športové druhy 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>6. Orientácia</p> <p>Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> -orientácia na pracovisku -cesta do zamestnania -plán mesta -dopravné prostriedky -predložky s 3. pádom -radové číslovky <p>K: Zdravie</p>	<p>OBN TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -povedať, kde ľudia pracujú a kde bývajú -povedať, ako sa ľudia dostanú do zamestnania -opýtať sa na cestu -popísať časti ľudského tela -pomenovať choroby -definovať zdravý životný štýl 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -povedal, kde ľudia pracujú a kde bývajú -povedal, ako sa ľudia dostanú do zamestnania -opýtal sa na cestu -popísal časti ľudského tela -pomenoval choroby -definoval zdravý životný štýl 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
--	--------------------	---	--	-------------------------	-------------

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK - prvý cudzí jazyk							
Ročník: druhý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín							
Názov tematického vrátane tém	celku	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
7. Povolania Počet hodín: 22 -jednotlivé povolania -predstavenie sa v zamestnaní -program dňa -spôsobové slovesá -privlastňovacie zámená -zápor „žaden“ v 4. páde K: Povolania v gastronómii		ANJ OBN ETV	Žiak má: -hovoriť o povolaniach -opísať denný program a činnosti -hovoriť o povolaniach v gastronómii	Žiak: -hovoriť o povolaniach -opísal denný program a činnosti -hovoriť o povolaniach v gastronómii	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test	
8. Berlín Počet hodín: 22 -pamiatky Berlína -cestovný poriadok -plán mesta -spôsobové slovesá -predložky so 4. pádom -predložky s 3. pádom K: Nemecko - mapa		GCR	Žiak má: -pýtať sa na cestu -porozprávať o zájazde -napísať pohľadnicu -vedieť popísať mapu Nemecka	Žiak: -sa pýtal na cestu -porozprával o zájazde -napísal pohľadnicu -vedel popísať mapu Nemecka	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď	

<p>9. Prázdniny a dovolenka</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-dovolenka v Nemecku</p> <p>-prázdniny</p> <p>-nehoda</p> <p>-perfektum pravidelných a nepravidelných slovies</p> <p>K: Významné mestá Nemecka</p>	GCR	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoriť o prázdninách a dovolenke</p> <p>-opísať nehodu</p> <p>-hovoriť o významných mestách Nemecka</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o prázdninách a dovolenke</p> <p>-opísal nehodu</p> <p>-hovoril o významných mestách Nemecka</p>	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>10. Jedenie a pitie</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-v supermarkete, reklama</p> <p>-potraviny</p> <p>-stravovacie návyky</p> <p>-jedlá a nápoje</p> <p>-časové údaje</p> <p>-opytovacie zámená</p> <p>-stupňovanie príd. mien</p> <p>K: Stravovacie návyky počas dňa</p>	NAV TPP OBN	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť nakupovať</p> <p>-opýtať sa na cenu</p> <p>-porozprávať o stravovacích návykoch počas dňa</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel nakupovať</p> <p>-opýtal sa na cenu</p> <p>-porozprával o stravovacích návykoch počas dňa</p>	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

<p>11. Oblečenie a počasie</p> <p>Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> -oblečenie a móda -správy o počasí <p>-prídavné mená v 4. páde</p> <p>-člen neurčitý</p> <p>-ukazovacie zámená</p> <p>-osobné zámeno „ono“ vo funkcii podmetu</p> <p>K: Móda</p>	<p>ETV OBN ANJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -hovorit' o oblečení a móde -vedieť popísať oblečenie -porozumieť informáciám o počasí -hovorit' o počasí <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -popísať časti ľudského tela a choroby -rozprávať o návšteve u lekára 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -hovoril o oblečení a móde -vedel popísať oblečenie -porozumel informáciám o počasí -hovoril o počasí <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -popísal časti ľudského tela a choroby -rozprával o návšteve u lekára 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>12. Telo a zdravie</p> <p>Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> -časti ľudského tela -u lekára, choroby -šport -rozkazovací spôsob -spôsobové slovesá -osobné zámená v 4. páde <p>K: Zdravie</p>	<p>ANJ NAV</p>				<p>Odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK - prvý cudzí jazyk
 Ročník: tretí 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>1. Jazyky a biografia</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-cudzie jazyky a učenie -nemčina ako cudzí jazyk -internacionalizmy -vedľajšie vety -superlatív</p> <p>K: Škola a štúdium</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vymenovať dôvody prečo sa učiť cudzie jazyky -hovoríť o vlastnom vzdelaní</p>	<p>Žiak:</p> <p>Vymenoval dôvody prečo sa učiť cudzie jazyky -hovoril o vlastnom vzdelaní</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Písomná odpoveď</p>
<p>2. Rodokmeň</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoríť o svojej rodine -popísať rodokmeň -opísať fotografie príbuzných -napísať blahoželanie</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o svojej rodine -popísal rodokmeň -opísal fotografie príbuzných -napísal blahoželanie</p>		

<p>Počet hodín: 22</p> <p>-vzťahy v rodine</p> <p>-rodinné oslavy</p> <p>-privlastňovacie zámená v 3. páde</p> <p>-prídavné mená v 3. páde</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-2. pád</p> <p>K: Rodina</p>	<p>NBV</p> <p>OBN</p>				
---	-----------------------	--	--	--	--

<p>3. Cestovanie</p> <p>Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> -pracovné a súkromné cesty -cestovný poriadok -plánovanie cesty a dovolenky -spôsobové slovesá <p>K: Cestovanie</p>	<p>GCR ANJ OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vymenovať dopravné prostriedky -popísať rôzne spôsoby cestovania -hovorí o prázdninách a dovolenke 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vymenoval dopravné prostriedky -popísal rôzne spôsoby cestovania -hovoril o prázdninách a dovolenke 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>4. Aktívny vo voľnom čase</p> <p>Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> -trávenie voľného času -koníčky, šport, zábava -zvratné zámeno -časové príslovky -predložkové väzby -indefinita <p>K: Voľný čas</p>	<p>SJL ANJ ETV OBN TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -hovorí o koníčkoch a záujmoch -popísať svoj voľný čas 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -hovoril o koníčkoch a záujmoch -popísal svoj voľný čas 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>5. Médiá</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-médiá v našom živote</p> <p>-počítač a internet</p> <p>-nepriame otázky vo vedľajších vetách</p> <p>-prídavné mená bez člena – 1. a 4. pád</p> <p>K: Masmédiá</p>	<p>SJL</p> <p>ANJ</p> <p>OBN</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoríť o médiách</p> <p>-napísať sms-správu, e-mail</p> <p>-popísať výhody a nevýhody moderných médií</p>	<p>Žiak.:</p> <p>-hovoril o médiách</p> <p>-napísal sms-správu, e-mail</p> <p>-popísal výhody a nevýhody moderných médií</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>6. Voľný čas</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-v reštaurácii, kontakty</p> <p>-jedálny lístok</p> <p>-povolanie v gastronómii a voľný</p>	<p>ANJ</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť si objednať nápoj a jedlo</p> <p>-vedieť hovoriť o svojom budúcom povolaní</p> <p>-popísať jedálny a nápojový lístok</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel si objednať nápoj a jedlo</p> <p>-vedel hovoriť o svojom budúcom povolaní</p> <p>-popísal jedálny a nápojový lístok</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	

<p>čas</p> <p>-osobné zámená v 3. páde</p> <p>-vedľajšia veta vzťahná</p> <p>-vzťahné zámená v 1. a 4. páde</p> <p>K: Jedálny a nápojový lístok</p>	<p>SJL</p> <p>OBN</p> <p>ÚSP</p> <p>STO</p>				<p>Odpoveď</p>
---	---	--	--	--	----------------

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK - prvý cudzí jazyk
 Ročník: štvrtý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
7. Doma Počet hodín: 22 -život v meste a na vidieku -sťahovanie sa -bytové inzeráty -préteritum spôsobových slovies -vedľajšie vety K: Bývanie	ANJ ETV NBV OBN	Žiak má: -hovorí o živote v meste a na vidieku -má vedieť prečítať inzerát -popísať jednotlivé izby a nábytok -popísať vlastný byt/dom	Žiak: -hovoril o živote v meste a na vidieku -vedel prečítať inzerát -popísal jednotlivé izby a nábytok -popísal vlastný byt/dom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
8. Kultúrny život Počet hodín: 22	ANJ ETV NBV	Žiak má: -definovať pojem kultúra a umenie	Žiak: -definoval pojem kultúra a umenie		Písomná odpoveď

<p>-významné mestá európskej kultúry</p> <p>-príslovky času</p> <p>-préteritum a perfektum vybraných slovíes</p> <p>K: Umenie a kultúra</p>	<p>OBN</p>	<p>-vedieť rozdeliť kultúrne žánre podľa jednotlivých druhov</p> <p>-popísať kultúrny život v meste alebo obci, kde býva</p> <p>-popísať divadelné predstavenie</p>	<p>-vedel rozdeliť kultúrne žánre podľa jednotlivých druhov</p> <p>-popísal kultúrny život v meste alebo obci, kde býva</p> <p>-popísal divadelné predstavenie</p>		
---	------------	---	--	--	--

<p>9. Svet práce</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-vzdelanie</p> <p>-hľadanie zamestnania</p> <p>-vzťahy na pracovisku</p> <p>-pracovný inzerát, životopis</p> <p>-uchádzanie sa o miesto</p> <p>-spájanie viet pomocou spojok</p> <p>-budúci čas</p> <p>-spodstatňovanie</p> <p>K: Práca a povolanie</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>ÚSP</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-rozdeliť jednotlivé zamestnania</p> <p>-hovorí o práci a jednotlivých povolaniach v gastronómii</p> <p>-vedieť prečítať pracovný inzerát</p> <p>-odpovedať žiadosťou a životopisom na inzerát</p>	<p>Žiak:</p> <p>-rozdelil jednotlivé zamestnania</p> <p>-hovoril o práci a jednotlivých povolaniach v gastronómii</p> <p>-vedel prečítať pracovný inzerát</p> <p>-odpovedal žiadosťou a životopisom na inzerát</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>10. Slávnosti a darčeky</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-sviatky v roku</p> <p>-predložky s 3. pádom</p> <p>-slovesá s 3. pádom</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>K: Zvyky a tradície</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovorí o jednotlivých sviatkoch v roku</p> <p>-popísať ako strávil posledné Vianoce a Silvester</p> <p>-opísať vianočné a veľkonočné zvyky v Nemecku</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o jednotlivých sviatkoch v roku</p> <p>-popísal ako strávil posledné Vianoce a Silvester</p> <p>-opísal vianočné a veľkonočné zvyky v Nemecku</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>11. Všetkými zmyslami</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-reč tela</p> <p>-obsah filmu, obsah knihy</p> <p>-emócie</p> <p>-neurčité zámená</p> <p>-predložky s 3. a 4. pádom</p> <p>-vedľajšie vety vzťahné</p> <p>-texty s 2. pádom</p> <p>K: Komunikácia</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť definovať a rozdeliť komunikáciu</p> <p>-popísať najmodernejšie formy komunikácie</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel definovať a rozdeliť komunikáciu</p> <p>-popísal najmodernejšie formy komunikácie</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>12. Vynálezy a vedci</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-vynálezy</p> <p>-čokoláda a jej výroba</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-trpný rod</p> <p>K: Veda a technika</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť definovať objav a vynález</p> <p>-vymenovať významných vedcov</p> <p>-porozprávať o moderných vynálezoch dnešnej doby</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel definovať objav a vynález</p> <p>-vymenoval významných vedcov</p> <p>-porozprával o moderných vynálezoch dnešnej doby</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK - prvý cudzí jazyk							
Ročník: piaty 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín							
Názov tematického vrátane tém	celku	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
1. Čas Počet hodín: 12 -z dejín Brandenburskej brány -vedľajšie vety -préteritum nepravidelných sloviess K: Nemecko – dejiny	GCR DEJ		Žiak má: -zoznámiť sa s dejinami Nemecka -vymenovať významné osobnosti dejín Nemecka	Žiak: -zoznámil sa s dejinami Nemecka -vymenoval významné osobnosti dejín Nemecka	Ústne skúšanie		Ústna odpoveď
2. Všetný deň Počet hodín: 12	ANJ GCR SJL		Žiak má: -popísať pracovný a voľný deň -popísať mapu Rakúska -hovoríť o Rakúsku ako o krajine	Žiak: -popísal pracovný a voľný deň -popísal mapu Rakúska -hovoril o Rakúsku ako o krajine	Písomné skúšanie		Písomná odpoveď

<p>-všedný deň</p> <p>-konjuktív II. modálnych sloviess</p> <p>-spojky</p> <p>-stupňujúce príslovky</p> <p>K: Rakúsko</p>		cestovného ruchu	cestovného ruchu		
---	--	------------------	------------------	--	--

<p>3. Muži, ženy a partnerstvo</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-medziľudské vzťahy</p> <p>-hádky</p> <p>-infinitív s „zu“</p> <p>-prídavné mená</p> <p>K: Medziľudské vzťahy</p>	<p>ANJ ETV NBV OBN NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovorí o vzťahoch medzi ľuďmi</p> <p>-hovorí o partnerstve, láske, živote, problémoch, hádkach</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o vzťahoch medzi ľuďmi</p> <p>-hovoril o partnerstve, láske, živote, problémoch, hádkach</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>4. Najväčšie mestá Nemecka</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-zdrobneniny</p> <p>-skloňovanie príd. mien bez člena</p> <p>K: Švajčiarsko</p>	<p>GCR</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-popísať mapu Švajčiarska</p> <p>-hovorí o Švajčiarsku ako o krajine cestovného ruchu</p>	<p>Žiak:</p> <p>-popísal mapu Švajčiarska</p> <p>-hovoril o švajčiarsku ako o krajine cestovného ruchu</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>5. Škola a učenie</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-škola a školský systém</p> <p>-konjuktív II.</p> <p>K: Škola a štúdium</p>	<p>ANJ OBN NAS ETV OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-popísať školu, ktorú navštevuje</p> <p>-vymenovať školské inštitúcie</p> <p>-rozprávať o ceste vzdelania</p> <p>-vymenovať jednotlivé predmety</p>	<p>Žiak:</p> <p>-popísal školu, ktorú navštevuje</p> <p>-vymenoval školské inštitúcie</p> <p>-rozprával o ceste vzdelania</p> <p>-vymenoval jednotlivé predmety</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>

<p>6. Podnebie a životné prostredie</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-ročné obdobia a počasie</p> <p>-životné prostredie</p> <p>-2. pád</p> <p>-budúci čas</p> <p>-zdvojené spojky</p> <p>K: Ochrana životného prostredia</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>EKO</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť popísať ročné obdobia a počasie</p> <p>-porozumieť predpovedi počasia</p> <p>-porozprávať o ochrane životného prostredia</p> <p>Žiak má:</p> <p>-hovoriť o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenovať charakteristické problémy týchto vekových skupín</p> <p>-vedieť riešiť konflikt</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel popísať ročné obdobia a počasie</p> <p>-porozumel predpovedi počasia</p> <p>-porozprával o ochrane životného prostredia</p> <p>Žiak:</p> <p>-hovoriť o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenoval charakteristické problémy týchto vekových skupín</p> <p>-vedel riešiť konflikt</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>7. Trápne</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-trápne situácie, problémy, reč tela</p> <p>-particip I.</p> <p>-zdvojené spojky</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoriť o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenovať charakteristické problémy týchto vekových skupín</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoriť o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenoval charakteristické problémy týchto vekových skupín</p> <p>-popísal vzťahy v rodine</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

<p>K: Človek a spoločnosť</p> <p>8. Generácie</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-deti, mládež a starí ľudia</p> <p>-vzťahy v rodine</p> <p>-domnienka</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-2. pád</p> <p>K: Mládež a spoločnosť</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>-popísať vzťahy v rodine</p> <p>-vysvetliť generačný konflikt</p>	<p>-vysvetlil generačný konflikt</p>		<p>Test</p>
--	---	--	--------------------------------------	--	-------------

<p>9. Migrácia</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-migrácia</p> <p>-sloveso „nechať“</p> <p>-neurčitý podmet</p> <p>-trpný rod</p> <p>-vzťažné zámená v 2. páde</p> <p>K: Multikulturálna spoločnosť</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>NAS</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-rozprávať o multikulturálnej spoločnosti</p> <p>-vymenovať menšiny a etnické skupiny žijúce na Slovensku a v Nemecku</p>	<p>Žiak:</p> <p>-rozprával o multikulturálnej spoločnosti</p> <p>-vymenoval menšiny a etnické skupiny žijúce na Slovensku a v Nemecku</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>10. Európa a politika</p> <p>Počet hodín: 12</p> <p>-my sme Európa</p> <p>-Európska únia</p> <p>-inštitúcie EÚ</p> <p>-predložkové väzby</p> <p>-infinitív s „zu“</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-zdvojené spojky</p> <p>K: Slovensko</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>NAS</p> <p>ETV</p> <p>GCR</p> <p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovorí o Slovensku ako o krajine cestovného ruchu</p> <p>-vymenovať významné mestá Slovenska</p> <p>-hovorí o regióne, z ktorého pochádza</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o Slovensku ako o krajine cestovného ruchu</p> <p>-vymenoval významné mestá Slovenska</p> <p>-hovoril o regióne, z ktorého pochádza</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK- druhý cudzí jazyk
 Ročník: prvý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod do nemeckého jazyka Počet hodín: 10 -kontakt s cudzincom -internacionalizmy -nemecké krstné mená -výslovnosť</p> <p>1. Kaviareň Počet hodín: 22 -rozhovor v kaviarni -nápojový lístok -účet -číslovky 1 – 1000 -veta oznamovacia -veta opytovacia -časovanie slovíes v prít. čase K: Rodina</p>	<p>ANJ SJL</p> <p>ETV SPK OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť pozdraviť -predstaviť seba a iných -vedieť sa opýtať sa na meno a pôvod</p> <p>Žiak má:</p> <p>-vedieť si objednať v kaviarni -vedieť povedať cenu -vedieť popísať členov rodiny</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel pozdraviť -predstavil seba a iných -vedel sa opýtať na meno a pôvod</p> <p>Žiak:</p> <p>-vedel si objednať v kaviarni -vedel povedať cenu -vedel popísať členov rodiny</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>2. Na jazykovom kurze</p> <p>Počet hodín: 20</p> <p>-komunikácia v jazykovom kurze</p> <p>-práca so slovníkom</p> <p>-JČ a MČ podstatných mien</p> <p>-neurčitý a určitý člen</p> <p>-zápor</p> <p>-zložené slová</p> <p>K: Umenie a kultúra</p>	<p>ANJ ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-pomenovať predmety</p> <p>-pýtať sa na predmety</p> <p>-opísať svoje mesto, obec, zvyky a tradície, kultúrne aktivity a podujatia</p>	<p>Žiak:</p> <p>-pomenoval predmety</p> <p>-pýtal sa na predmety</p> <p>-opísal svoje mesto, obec, zvyky a tradície, kultúrne aktivity a podujatia</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p>
<p>3. Mestá, krajiny a jazyky</p> <p>Počet hodín: 20</p> <p>-krajiny Európy</p> <p>-Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko</p> <p>-préteritum pomoc. slovesa „byť“</p> <p>-oznamovacia veta</p> <p>-tvorba otázok</p> <p>K: Šport</p>	<p>GCR TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-pomenovať krajiny Európy</p> <p>-určiť polohu Nemecka, Rakúska, Švajčiarska</p> <p>-vedieť popísať mapu</p> <p>-vedieť vymenovať a rozdeliť športové druhy</p>	<p>Žiak:</p> <p>-pomenoval krajiny Európy</p> <p>-určil polohu Nemecka, Rakúska, Švajčiarska</p> <p>-vedel popísať mapu</p> <p>-vedel vymenovať a rozdeliť športové druhy</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>4. Ľudia a bývanie Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> -plán bytu -nábytok -formy bývania -prívlastňovacie zámená – 1. pád -člen – 4. pád -prídavné mená <p>K: Bývanie</p>	<p>ANJ ETV OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -opísať byt -hovoriť o ľuďoch a veciach 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -opísal byt -hovoril o ľuďoch a veciach 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>5. Termíny a schôdzky Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> -dohovorenie sa na termíne -časové údaje -dni v týždni -časové opytovacie vety -predložky s časovými údajmi -odlučiteľné predpony -préteritum pomoc. slovesa „mať“ <p>K: Služby</p>	<p>STO GCR</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vyjadriť časový údaj -popísať denný program -dohovoriť si termín a dohodnúť sa -ospravedlniť sa pri oneskorení -rozdeliť a pomenovať služby -pomenovať služby v gastronómii 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vyjadril časový údaj -popísal denný program -dohovoril si termín a dohodol sa -ospravedlnil sa pri oneskorení -rozdelil a pomenoval služby -pomenoval služby v gastronómii 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Slohová práca</p>

<p>6. Orientácia</p> <p>Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> -orientácia na pracovisku -cesta do zamestnania -plán mesta -dopravné prostriedky -predložky s 3. pádom -radové číslovky <p>K: Zdravie</p>	<p>OBN</p> <p>TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -povedať, kde ľudia pracujú a kde bývajú -povedať, ako sa ľudia dostanú do zamestnania -opýtať sa na cestu -popísať časti ľudského tela -pomenovať choroby -definovať zdravý životný štýl 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -povedal, kde ľudia pracujú a kde bývajú -povedal, ako sa ľudia dostanú do zamestnania -opýtal sa na cestu -popísal časti ľudského tela -pomenoval choroby -definoval zdravý životný štýl 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
--	-----------------------	---	--	-------------------------	-------------

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK- druhý cudzí jazyk
 Ročník: druhý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>7. Povolania Počet hodín: 22 -jednotlivé povolania -predstavenie sa v zamestnaní -program dňa -spôsobové slovesá -privlastňovacie zámená -zápor „žaden“ v 4. páde K: Povolania v gastronómii</p>	<p>ANJ OBN ETV</p>	<p>Žiak má: -hovoriť o povolaniach -opísať denný program a činnosti -hovoriť o povolaniach v gastronómii</p>	<p>Žiak: -hovoriť o povolaniach -opísal denný program a činnosti -hovoriť o povolaniach v gastronómii</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
<p>8. Berlín Počet hodín: 22 -pamiatky Berlína -cestovný poriadok -plán mesta -spôsobové slovesá -predložky so 4. pádom -predložky s 3. pádom K: Nemecko - mapa</p>	<p>GCR</p>	<p>Žiak má: -pýtať sa na cestu -porozprávať o zájazde -napísať pohľadnicu -vedieť popísať mapu Nemecka</p>	<p>Žiak: -sa pýtal na cestu -porozprával o zájazde -napísal pohľadnicu -vedel popísať mapu Nemecka</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p>

<p>9. Prázdniny a dovolenka</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-dovolenka v Nemecku</p> <p>-prázdniny</p> <p>-nehoda</p> <p>-perfektum pravidelných a nepravidelných slovies</p> <p>K: Významné mestá Nemecka</p>	<p>GCR</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoriť o prázdninách a dovolenke</p> <p>-opísať nehodu</p> <p>-hovoriť o významných mestách Nemecka</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o prázdninách a dovolenke</p> <p>-opísal nehodu</p> <p>-hovoril o významných mestách Nemecka</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>10. Jedenie a pitie</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-v supermarkete, reklama</p> <p>-potraviny</p> <p>-stravovacie návyky</p> <p>-jedlá a nápoje</p> <p>-časové údaje</p> <p>-opytovacie zám ená</p> <p>-stupňovanie prí d. mien</p> <p>K: Stravovacie návyky počas dňa</p>	<p>NAV TPP OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť nakupovať</p> <p>-opýtať sa na cenu</p> <p>-porozprávať o stravovacích návykoch počas dňa</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel nakupovať</p> <p>-opýtal sa na cenu</p> <p>-porozprával o stravovacích návykoch počas dňa</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK- druhý cudzí jazyk
 Ročník: tretí 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>1. Jazyky a biografia</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-cudzie jazyky a učenie -nemčina ako cudzí jazyk -internacionalizmy -vedľajšie vety -superlatív</p>	<p>ANJ SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vymenovať dôvody prečo sa učíť cudzie jazyky -hovoríť o vlastnom vzdelaní</p>	<p>Žiak:</p> <p>Vymenoval dôvody prečo sa učíť cudzie jazyky -hovoril o vlastnom vzdelaní</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>2. Rodokmeň</p>	<p>ANJ ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoríť o svojej rodine -popísať rodokmeň -opísať fotografie príbuzných -napísať blahoželanie</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o svojej rodine -popísal rodokmeň -opísal fotografie príbuzných -napísal blahoželanie</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p>

<p>Počet hodín: 22</p> <p>-vzťahy v rodine</p> <p>-rodinné oslavy</p> <p>-privlastňovacie zámená v 3. páde</p> <p>-prídavné mená v 3. páde</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-2. pád</p> <p>K: Rodina</p>	<p>NBV</p> <p>OBN</p>				
---	-----------------------	--	--	--	--

<p>3. Cestovanie</p> <p>Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> -pracovné a súkromné cesty -cestovný poriadok -plánovanie cesty a dovolenky -spôsobové slovesá <p>K: Cestovanie</p>	<p>GCR ANJ OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vymenovať dopravné prostriedky -popísať rôzne spôsoby cestovania -hovoríť o prázdninách a dovolenke 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vymenoval dopravné prostriedky -popísal rôzne spôsoby cestovania -hovoril o prázdninách a dovolenke 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>4. Aktívny vo voľnom čase</p> <p>Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> -trávenie voľného času -koníčky, šport, zábava -zvratné zámeno -časové príslovky -predložkové väzby -indefinita <p>K: Voľný čas</p>	<p>SJL ANJ ETV OBN TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -hovoríť o koníčkoch a záujmoch -popísať svoj voľný čas 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -hovoril o koníčkoch a záujmoch -popísal svoj voľný čas 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>5. Médiá</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-médiá v našom živote</p> <p>-počítač a internet</p> <p>-nepriame otázky vo vedľajších vetách</p> <p>-prídavné mená bez člena – 1. a 4. pád</p> <p>K: Masmédiá</p>	<p>SJL</p> <p>ANJ</p> <p>OBN</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoríť o médiách</p> <p>-napísať sms-správu, e-mail</p> <p>-popísať výhody a nevýhody moderných médií</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o médiách</p> <p>-napísal sms-správu, e-mail</p> <p>-popísal výhody a nevýhody moderných médií</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>6. Voľný čas</p> <p>Počet hodín: 22</p> <p>-v reštaurácii, kontakty</p> <p>-jedálny lístok</p> <p>-povolanie v gastronómii a voľný</p>	<p>ANJ</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť si objednať nápoj a jedlo</p> <p>-vedieť hovoriť o svojom budúcom povolaní</p> <p>-popísať jedálny a nápojový lístok</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel si objednať nápoj a jedlo</p> <p>-vedel hovoriť o svojom budúcom povolaní</p> <p>-popísal jedálny a nápojový lístok</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	

čas -osobné zámená v 3. páde -vedľajšia veta vzťahná -vzťahné zámená v 1. a 4. páde K: Jedálny a nápojový lístok	SJL OBN ÚSP STO				Odpoveď
--	--------------------------	--	--	--	---------

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK- druhý cudzí jazyk
 Ročník: štvrtý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
7. Doma Počet hodín: 16 -život v meste a na vidieku -sťahovanie sa -bytové inzeráty -préteritum spôsobových slovies -vedľajšie vety K: Bývanie	ANJ ETV NBV OBN	Žiak má: -hovorí o živote v meste a na vidieku -má vedieť prečítať inzerát -popísať jednotlivé izby a nábytok -popísať vlastný byt/dom	Žiak: -hovoril o živote v meste a na vidieku -vedel prečítať inzerát -popísal jednotlivé izby a nábytok -popísal vlastný byt/dom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
8. Kultúrny život Počet hodín: 16	ANJ ETV NBV	Žiak má: -definovať pojem kultúra a umenie	Žiak: -definoval pojem kultúra a umenie		Písomná odpoveď

<p>-významné mestá európskej kultúry</p> <p>-príslovky času</p> <p>-préteritum a perfektum vybraných slovies</p> <p>K: Umenie a kultúra</p>	<p>OBN</p>	<p>-vedieť rozdeliť kultúrne žánre podľa jednotlivých druhov</p> <p>-popísať kultúrny život v meste alebo obci, kde býva</p> <p>-popísať divadelné predstavenie</p>	<p>-vedel rozdeliť kultúrne žánre podľa jednotlivých druhov</p> <p>-popísal kultúrny život v meste alebo obci, kde býva</p> <p>-popísal divadelné predstavenie</p>		
---	------------	---	--	--	--

<p>9. Svet práce</p> <p>Počet hodín: 16</p> <p>-vzdelanie</p> <p>-hľadanie zamestnania</p> <p>-vzťahy na pracovisku</p> <p>-pracovný inzerát, životopis</p> <p>-uchádzanie sa o miesto</p> <p>-spájanie viet pomocou spojok</p> <p>-budúci čas</p> <p>-spodstatňovanie</p> <p>K: Práca a povolanie</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>ÚSP</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-rozdeliť jednotlivé zamestnania</p> <p>-hovoríť o práci a jednotlivých povolaniach v gastronómii</p> <p>-vedieť prečítať pracovný inzerát</p> <p>-odpovedať žiadosťou a životopisom na inzerát</p>	<p>Žiak:</p> <p>-rozdelil jednotlivé zamestnania</p> <p>-hovoril o práci a jednotlivých povolaniach v gastronómii</p> <p>-vedel prečítať pracovný inzerát</p> <p>-odpovedal žiadosťou a životopisom na inzerát</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>10. Slávnosti a darčeky</p> <p>Počet hodín: 16</p> <p>-sviatky v roku</p> <p>-predložky s 3. pádom</p> <p>-slovesá s 3. pádom</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>K: Zvyky a tradície</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoríť o jednotlivých sviatkoch v roku</p> <p>-popísať ako strávil posledné Vianoce a Silvester</p> <p>-opísať vianočné a veľkonočné zvyky v Nemecku</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o jednotlivých sviatkoch v roku</p> <p>-popísal ako strávil posledné Vianoce a Silvester</p> <p>-opísal vianočné a veľkonočné zvyky v Nemecku</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>11. Všetkými zmyslami</p> <p>Počet hodín: 16</p> <p>-reč tela</p> <p>-obsah filmu, obsah knihy</p> <p>-emócie</p> <p>-neurčité zámená</p> <p>-predložky s 3. a 4. pádom</p> <p>-vedľajšie vety vz'ážné</p> <p>-texty s 2. pádom</p> <p>K: Komunikácia</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť definovať a rozdeliť komunikáciu</p> <p>-popísať najmodernejšie formy komunikácie</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel definovať a rozdeliť komunikáciu</p> <p>-popísal najmodernejšie formy komunikácie</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>12. Vynálezy a vedci</p> <p>Počet hodín: 19</p> <p>-vynálezy</p> <p>-čokoláda a jej výroba</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-trpný rod</p> <p>K: Veda a technika</p>	<p>ANJ</p> <p>ETV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť definovať objav a vynález</p> <p>-vymenovať významných vedcov</p> <p>-porozprávať o moderných vynálezoch dnešnej doby</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel definovať objav a vynález</p> <p>-vymenoval významných vedcov</p> <p>-porozprával o moderných vynálezoch dnešnej doby</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK- druhý cudzí jazyk
 Ročník: piaty 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>1. Čas</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-z dejín Brandenburskej brány</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-préteritum nepravidelných slovies</p> <p>K: Nemecko – dejiny</p>	<p>GCR</p> <p>DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-zoznámiť sa s dejinami Nemecka</p> <p>-vymenovať významné osobnosti dejín Nemecka</p>	<p>Žiak:</p> <p>-zoznámil sa s dejinami Nemecka</p> <p>-vymenoval významné osobnosti dejín Nemecka</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>2. Všetný deň</p> <p>Počet hodín: 10</p>	<p>ANJ</p> <p>GCR</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-popísať pracovný a voľný deň</p> <p>-popísať mapu Rakúska</p> <p>-hovoriť o Rakúsku ako o krajine</p>	<p>Žiak:</p> <p>-popísal pracovný a voľný deň</p> <p>-popísal mapu Rakúska</p> <p>-hovoril o Rakúsku ako o krajine</p>		<p>Písomná odpoveď</p>

<p>-všedný deň</p> <p>-konjuktív II. modálnych slovies</p> <p>-spojky</p> <p>-stupňujúce príslovky</p> <p>K: Rakúsko</p>		cestovného ruchu	cestovného ruchu		
--	--	------------------	------------------	--	--

<p>3. Muži, ženy a partnerstvo</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-medziľudské vzťahy</p> <p>-hádky</p> <p>-infinitív s „zu“</p> <p>-prídavné mená</p> <p>K: Medziľudské vzťahy</p>	<p>ANJ ETV NBV OBN NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovoríť o vzťahoch medzi ľuďmi</p> <p>-hovoríť o partnerstve, láske, živote, problémoch, hádkach</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o vzťahoch medzi ľuďmi</p> <p>-hovoril o partnerstve, láske, živote, problémoch, hádkach</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>4. Najväčšie mestá Nemecka</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-zdrobneniny</p> <p>-skloňovanie príd. mien bez člena</p> <p>K: Švajčiarsko</p>	<p>GCR</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-popísať mapu Švajčiarska</p> <p>-hovoríť o Švajčiarsku ako o krajine cestovného ruchu</p>	<p>Žiak:</p> <p>-popísal mapu Švajčiarska</p> <p>-hovoril o švajčiarsku ako o krajine cestovného ruchu</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>5. Škola a učenie</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-škola a školský systém</p> <p>-konjuktív II.</p> <p>K: Škola a štúdium</p>	<p>ANJ OBN NAS ETV OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-popísať školu, ktorú navštevuje</p> <p>-vymenovať školské inštitúcie</p> <p>-rozprávať o ceste vzdelania</p> <p>-vymenovať jednotlivé predmety</p>	<p>Žiak:</p> <p>-popísal školu, ktorú navštevuje</p> <p>-vymenoval školské inštitúcie</p> <p>-rozprával o ceste vzdelania</p> <p>-vymenoval jednotlivé predmety</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>

<p>6. Podnebie a životné prostredie</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-ročné obdobia a počasie</p> <p>-životné prostredie</p> <p>-2. pád</p> <p>-budúci čas</p> <p>-zdvojené spojky</p> <p>K: Ochrana životného prostredia</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>EKO</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-vedieť popísať ročné obdobia a počasie</p> <p>-porozumieť predpovedi počasia</p> <p>-porozprávať o ochrane životného prostredia</p> <p>Žiak má:</p> <p>-hovorí o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenovať charakteristické problémy týchto vekových skupín</p> <p>-vedieť riešiť konflikt</p>	<p>Žiak:</p> <p>-vedel popísať ročné obdobia a počasie</p> <p>-porozumel predpovedi počasia</p> <p>-porozprával o ochrane životného prostredia</p> <p>Žiak:</p> <p>-hovoril o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenoval charakteristické problémy týchto vekových skupín</p> <p>-vedel riešiť konflikt</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>7. Trápne</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-trápne situácie, problémy, reč tela</p> <p>-particip I.</p> <p>-zdvojené spojky</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovorí o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenovať charakteristické problémy týchto vekových skupín</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o jednotlivých vekových skupinách v spoločnosti</p> <p>-pomenoval charakteristické problémy týchto vekových skupín</p> <p>-popísal vzťahy v rodine</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

<p>K: Človek a spoločnosť</p> <p>8. Generácie</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-deti, mládež a starí ľudia</p> <p>-vzťahy v rodine</p> <p>-domnienka</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-2. pád</p> <p>K: Mládež a spoločnosť</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p> <p>NAS</p>	<p>-popísať vzťahy v rodine</p> <p>-vysvetliť generačný konflikt</p>	<p>-vysvetliť generačný konflikt</p>		<p>Test</p>
--	---	--	--------------------------------------	--	-------------

<p>9. Migrácia</p> <p>Počet hodín: 10</p> <p>-migrácia</p> <p>-sloveso „nechať“</p> <p>-neurčitý podmet</p> <p>-trpný rod</p> <p>-vzťažné zámená v 2. páde</p> <p>K: Multikulturálna spoločnosť</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>NAS</p> <p>ETV</p> <p>NBV</p> <p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-rozprávať o multikulturálnej spoločnosti</p> <p>-vymenovať menšiny a etnické skupiny žijúce na Slovensku a v Nemecku</p>	<p>Žiak:</p> <p>-rozprával o multikulturálnej spoločnosti</p> <p>-vymenoval menšiny a etnické skupiny žijúce na Slovensku a v Nemecku</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>10. Európa a politika</p> <p>Počet hodín: 9</p> <p>-my sme Európa</p> <p>-Európska únia</p> <p>-inštitúcie EÚ</p> <p>-predložkové väzby</p> <p>-infinitív s „zu“</p> <p>-vedľajšie vety</p> <p>-zdvojené spojky</p> <p>K: Slovensko</p>	<p>ANJ</p> <p>SJL</p> <p>NAS</p> <p>ETV</p> <p>GCR</p> <p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <p>-hovorí o Slovensku ako o krajine cestovného ruchu</p> <p>-vymenovať významné mestá Slovenska</p> <p>-hovorí o regióne, z ktorého pochádza</p>	<p>Žiak:</p> <p>-hovoril o Slovensku ako o krajine cestovného ruchu</p> <p>-vymenoval významné mestá Slovenska</p> <p>-hovoril o regióne, z ktorého pochádza</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NÁUKA

Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základy spoločenského správania a pravidiel spoločenského styku</p> <p>Počet hodín 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • človek a príroda, • kultúra odievania, • vkus a estetično, • móda a módnosť, • kultúra pohybu, • aktuálne otázky spoločenského vývoja (AOSV) a opakovanie, • starostlivosť o zovňajšok a hygiena, • kultúra spoločenského styku, • zásady pozdravu, • oslovanie a predstavovanie, • podávanie rúk, • správanie sa na verejnosti a v dopravných prostriedkoch, • správanie sa v divadle, na koncerte a na kultúrnych 	<p>ETV</p> <p>Ovy</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prezentovať morálne a spoločenské normy správania sa a dodržiavať ich 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prezentoval morálne a spoločenské normy správania sa a dodržiaval ich 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

<p>podujatiach,</p> <ul style="list-style-type: none">• AOSV,• správanie sa na manifestáciách• zhrnutie a hodnotenie					
--	--	--	--	--	--

<p>Morálka – psychológia osobnosti</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam spoločenského správania, • význam psychológie pre človeka a pre prácu v odbore, • osobnosť človeka • vlastnosti osobnosti – schopnosti • záujmy, • temperament, • charakter, • zaradenie človeka do pracovného prostredia, • vplyv prac. prostredia na vývoj osobnosti človeka, • opakovanie 	<p>ETV OVY USP EKO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si základné poznatky zdravého životného štýlu pre rozvoj zdravia a osobnosti človeka • využiť základné vedomosti na úspešné vykonávanie zvolenej profesie 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si základné poznatky zdravého životného štýlu pre rozvoj zdravia a osobnosti človeka • využil základné vedomosti na úspešné vykonávanie zvolenej profesie 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>Zdravie a život, vzťah človeka k sebe</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <p>prevencia ochrany zdravia, ochrana zdravia ako povinnosť každého občana, vplyv ekologického a sociálneho prostredia na zdravie, hygiena práce, striedanie práce a odpočinku, význam telesného pohybu a športu pre človeka, opakovanie</p>	<p>ETV EKO OVY ZEK TEV</p>				<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NÁUKA

Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základy rodinného života a starostlivosť o zdravie</p> <p>Počet hodín : 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • vývoj rodiny, • ciele a úlohy manželstva, • základné práva a povinnosti manželov, • funkcie rodiny, • vznik a ukončenie manželstva • AOVS, • opakovanie, • rozvodovosť, • vzťah rodič a dieťa, • AOVS, • Všeobecná deklarácia ľudských práv o rodine čl 23, čl. 24 o dieťati • slušnosť v rodine, • starostlivosť o zdravie • opakovanie 	<p>ETV NBV DEJ BIO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať rodinu, jej ciele a funkcie, • vymenovať základné ľudské práva 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval rodinu, jej ciele a funkcie, • vymenoval základné ľudské práva 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

<p>Základy estetiky</p> <p>Počet hodín : 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • umenie v živote človeka, návšteva umeleckej akcie, • druhy umenia, • architektúra, • historický vývoj výtvarného umenia, • životné prostredie – hudba, • kultúra bývania a odievania • úžitkové umenie, • ľudové umenie a AOSV, • prístupy k umeniu, • kultúra pracovnej činnosti, ľudová architektúra • opakovanie, • estetika a jej uplatnenie v medziľudských vzťahoch, • komunikácia, umenie viesť dialóg, • AOSV, • kultúra pracovnej činnosti, • opakovanie <p>Menšiny v politike</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p>	<p>ETV OVY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uviesť príklady jednotlivých druhov umenia, • popísať historický vývoj umenia, • viesť dialóg na stanovenú tému, <ul style="list-style-type: none"> • vymenovať menšiny v krajine 	<ul style="list-style-type: none"> • uviedol príklady jednotlivých druhov umenia, • popísal historický vývoj umenia, • viedol dialóg na stanovenú tému, <ul style="list-style-type: none"> • vymenoval menšiny v krajine 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
---	--------------------	---	---	---	---

<ul style="list-style-type: none">• druhy menšín,• politické záujmy menšín,• tyrania väčšiny <p>Opakovanie a hodnotenie</p>	DEJ				Ústna odpoveď Didaktický test
--	-----	--	--	--	----------------------------------

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NÁUKA							
Ročník: tretí		1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia		
<p>Človek občan demokratického štátu</p> <p>Počet hodín 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • demokracia – definícia • práva občanov, • povinnosti občanov, • politický systém SR, • postavenie a funkcia prezidenta v SR, • štátne orgány ich funkcia a štruktúra, • politické strany a spoločenské organizácie, • AOSV, opakovanie • právo – pojem práva, • obsah práva, právne normy, • právny poriadok štátu, • sociálna oblasť, • AOSV, • Ústava z roku 1920 a 1948, 1960 • Ústavný zákon o postavení 	<p>ETV</p> <p>EKO</p> <p>DEJ</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať základné pojmy, • popísať politický systém v krajine, • popísať vývoj Ústavy, • vymenovať práva a povinnosti pri práci 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval základné pojmy, • popísal politický systém v krajine, • popísať vývoj Ústavy, • vymenoval práva a povinnosti pri práci 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>		

<p>národnosti v Čsl. federácii z roku 1968,</p> <ul style="list-style-type: none"> • opakovanie • Ústava Slovenskej republiky, • rozbor Ústavy SR • AOSV, • bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci – povinnosti zamestnávateľa a zamestnancov <p>Základné práva a sociológia</p> <p>Počet hodín 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojem sociológie, jej vznik a vývoj, • sociálne normy a sociálne roly, • sociálne skupiny, • sociálne hodnoty, • sociálne zmeny, • konflikty, AOSV, • sociálna a pracovná adaptácia, • globálne problémy sveta • opakovanie 	<p>EKO ETV ZEK</p>	<ul style="list-style-type: none"> • definovať základné pojmy zo sociológie, • charakterizovať sociálne normy, roly, skupiny • vymenovať globálne problémy sveta 	<ul style="list-style-type: none"> • definoval základné pojmy zo sociológie, • charakterizoval sociálne normy, roly, skupiny • vymenovať globálne problémy sveta 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	----------------------------	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: ETICKÁ VÝCHOVA

Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Komunikácia</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Spôsoby a druhy komunikácie, jej spoločenský dosah, Predstavenie sa, spôsoby zoznámenia v novom kolektíve Vybrané aktivity 	<p>NBV</p> <p>OVY</p> <p>SOK</p> <p>NBV</p> <p>SOK</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa komunikovať poznať komunikačné prejavy rôzneho typu mať vopred dostatok informácií 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa naučil komunikovať poznal komunikačné prejavy rôzneho typu mal vopred dostatok informácií 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</p> <p>Hodnotí sa za verbálne diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>
<p>Komunikácia, vyjadrenie citov</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Povahové črty a rôzne životné situácie Postoje, názory, pripomienky pri nich Vybrané aktivity k téme 	<p>OVY</p> <p>SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> uvoľniť sa, zbaviť zábran povzbudzovať, pozorne počúvať a do rozhovorov zakomponovať aj osobné veci 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> uvoľnil sa, zbavil sa zábran povzbudzoval, pozorne počúval a do rozhovorov zakomponoval aj osobné veci 		
<p>Dôstojnosť ľudskej osoby</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vzájomná úcta a pochopenie, rešpektovanie sa navzájom Tolerancia a jej normy Vybrané aktivity k téme 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> chápať iného a navzájom sa rešpektovať pochopiť rozdiely medzi svojimi schopnosťami a schopnosťami svojich rovesníkov a spolužiakov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> chápal iného a navzájom sa rešpektoval pochopil rozdiely medzi svojimi schopnosťami a schopnosťami svojich rovesníkov a spolužiakov 		

<p>Pozitívne hodnotenie druhých</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Úspechy a neúspechy v práci a v súkromí Vedieť sa priznať k svojim chybám a uznať, že niekto je lepší, prednosti oponenta <p>Empatia</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Schopnosť vcítania sa, prežívanie Navodenie podobným citom druhej bytosti Afektívna empatia a jej úskalia Vybrané aktivity <p>Asertivita</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Sebaovládanie Praktická asertivita, pestované debaty a rozhovory Odlíšnosti v ľudskej realite, osobná prosociálnosť 	<p>OVY OBN</p> <p>OVY SOK</p> <p>OVY SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť, že každý človek je individualita vedieť si priznať chyby uznať prednosti iného <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> snažiť sa pochopiť pocity druhých <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa sebaovládaniu pochopiť odlíšnosti v ľudskej povahe 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopil, že každý človek je individualita vedel si priznať chyby uznal prednosti iného <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa snažil pochopiť pocity druhých <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa naučil sebaovládaniu pochopil odlíšnosti v ľudskej povahe 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</p> <p>Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>
---	--	---	---	--	---

<p>Tvorivosť (kreativita) a iniciatíva</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schopnosť zvládnuť nové situácie • Vedieť sa správne prispôbiť a rozhodnúť sa • Zaujať správny postoj 	<p>OVY SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa 		
<p>Reálne a zobrazené vzory</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vzory umelecké, športové a profesionálne • Pozitívne a negatívne vzory, rodičovské vzory 	<p>OVY NBV OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť si vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si vedel vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</p> <p>Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>
<p>Spolupráca, pomoc, darovanie, delenie sa</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pochopiť nálady, radosť i smútok druhých • Poznať vkus, vedieť obdarovať, urobiť ústretový krok, • Pomoc v núdzi 	<p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosocionálne sa správať • vedieť sa deliť sa a darovať 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa správval prosocionálne • sa vedel deliť a darovať 		

<p>Disciplína na vyučovaní a psychológia riadenia školy</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako eliminovať problémové správanie študentov • Prvé varovné signály, ktoré predchádzajú problémom • Profesionálna a ekonomická stránka riadenia školy 	<p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetľovať nevhodné, agresívne prejavy • potláčať prejavy negatívneho správania v zárodku 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil, čo je nevhodné a agresívne • pochopil, že musí rešpektovať školský a vnútorný poriadok školy 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie Individuálne výstupy Dialóg Rozhovor Rozprávanie</p>
--	------------	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: ETICKÁ VÝCHOVA					
Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Opakovanie učiva 1. ročníka</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Aktuálne situácie podľa potreby, vybrané aktivity <p>Drogy a kriminalita, exkurzia v PZ Slovenskej republiky Horný Smokovec</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> drogách treba hovoriť Čo je droga, najčastejšie drogy Definícia tvrdej drogy Je alkohol tolerovaná droga a prečo? Je kofeín škodlivý? Od drog len krok ku kriminalite 	<p>OVY</p> <p>SOK</p> <p>NBV</p> <p>SOK</p> <p>OVY</p> <p>BIO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> prehľbovať kolektívneho ducha <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa rešpektovať zákon a vedieť, že za drogy ich prechovávanie a užívanie sa trestá 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> prehľbovať kolektívneho ducha <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa rešpektovať zákon a vedieť, že za drogy ich prechovávanie a užívanie sa trestá 	<p>Predmet sa nehodnotí známku</p> <p>Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>

<p>Výchova k manželstvu a rodičovstvu</p> <p>Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> funkcia manželstva dnes a v minulosti, kedy si založiť rodinu? sexuálna zdržanlivosť, pohlavné choroby, promiskuita a prostitúcia, sexuálne deviácie, interrupcia ako problém doby <p>Environmentálna výchova</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> zdravé životné prostredie pre každého, Ústava Slovenskej republiky, ochrana ŽP, vec celého ľudstva, čisté ŽP, zdravá planéta 	<p>SOK OBN</p> <p>ZEK OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa vzájomnej úcte a zdržanlivosti <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> presvedčiť sa, že starostlivosť o ŽP je povinnosť a vec každého z nás 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučil sa chápať rozdielnu biologickú funkciu muža a ženy, ich rozdielnú, často disharmonickú citovú a emocionálnu stránku <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> veľmi dobre chápe úctu k všetkému živému vo vesmíre 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</p> <p>Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>
--	---------------------------------------	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA					
Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Hľadanie cesty Počet hodín: 7 hodín <ul style="list-style-type: none"> komunikácia modlitba vzťahy trojrozmernosť človeka zmysel života náboženstvo 	SJL NOS SOK ETV	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> definovať komunikáciu a vymenovať druhy komunikácie nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou zdôvodniť potrebu modlitby pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka vysvetliť zmysel života človeka zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> definoval komunikáciu a vymenoval druhy komunikácie našiel analógiu medzi komunikáciou a modlitbou zdôvodnil potrebu modlitby pomenoval a vysvetlil trojrozmernosť človeka vysvetlil zmysel života človeka zdôvodnil vznik a potrebu náboženstva 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha

<p>Boh v ľudskom tele</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • metafora • počúvanie • oslovenie • odpoveď • viera • svedomie • Dekalóg • zákon 	<p>SJL DEJ NOS ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • použiť metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností • ohodnotiť význam počúvania v komunikácii • interpretovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela • definovať svedomie • rozlíšiť prirodzený a ľudský zákon • obhájiť svoje práva, rešpektovať ľudské práva 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • použil metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností • ohodnotil význam počúvania v komunikácii • interpretoval príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela • definoval svedomie • rozlíšil prirodzený a ľudský zákon • obhájiť svoje práva, rešpektovať ľudské práva 	<p>Rozhovor</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p>
---	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

<p>Boh a človek</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • sviatosti • znaky • život • vzťahy • Trojica • človek vo vzťahu k Trojici 	<p>DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok • vytvárať plnohodnotné vzťahy • nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy • definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC. • definovať sviatosti • konfrontovať sa s vlastnou vinou 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opísal schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok • vytváral plnohodnotné vzťahy • našiel analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy • definoval učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC. • definoval sviatosti • konfrontoval sa s vlastnou vinou 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p> <p>Esej</p>
--	------------	---	---	---	---

<p>Človek v spoločensve Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • sexualita • muža žena • povolanie • slávenie nedele • spoločensvo farnosti 	<p>ETV NOS DEJ SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine • vysvetliť kultivovanú sexualitu • zdôvodniť rovnoprávnosť muža a ženy • oceniť hodnotu otcovstva a materstva • uvedomiť si následky rizikového sexuálneho správania • vymenovať škálu povolání v cirkvi • vysvetliť poslanie jednotlivých povolání a ich prínos pre cirkev a spoločnosť • zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov • aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločensve 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine • vysvetliť kultivovanú sexualitu • zdôvodniť rovnoprávnosť muža a ženy • ocenil hodnotu otcovstva a materstva • uvedomiť si následky rizikového sexuálneho správania • vymenoval škálu povolání v cirkvi • vysvetliť poslanie jednotlivých povolání a ich prínos pre cirkev a spoločnosť • zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov • aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločensve 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p>
--	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

Rozpis učiva predmetu: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA					
Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Búrka v duši</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • zmysel života • viera a veda • pohľad na dejiny • vlastný názor 	ETV OBN DEJ	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvedomiť si svoj postoj k Bohu • vysvetliť zmysel života človeka • popísať vzťah medzi vierou a vedou • povedať vlastný názor 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si uvedomil svoj postoj k Bohu • vysvetlil zmysel života človeka • popísal vzťah medzi vierou a vedou • povedal vlastný názor 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha
<p>Božie zjavenie</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • stvorenie sveta a človeka • pôvod zla • vyvolený národ 	DEJ ETV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvažovať o stvorení sveta a človeka • hľadať a uvedomiť si pôvod zla • oboznámiť sa s dejinami vyvoleného národa 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvažoval o stvorení sveta a človeka • hľadal a uvedomil si pôvod zla • oboznámiť sa s dejinami vyvoleného národa 	Rozhovor Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha

<p>Mesiáš</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ježiš Nazaretský • Ja a Otec sme jedno • Ježišova božská moc • Ježišove postoje • Ježišova obeta • Ježiš žije 	<p>DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oboznámiť sa s pojmom Mesiáš v jeho historickom chápaní • poukázať na historicitu osoby Ježiša Krista • osvojiť si Ježišove postoje • pochopiť význam a zmysel Ježišovej obety • uvedomiť si prítomnosť Ježiša Krista v živote veriaceho 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oboznámil sa s pojmom Mesiáš v jeho historickom chápaní • poukázal na historicitu osoby Ježiša Krista • osvojil si Ježišove postoje • pochopil význam a zmysel Ježišovej obety • uvedomil si prítomnosť Ježiša Krista v živote veriaceho 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p> <p>Esej</p>
<p>Cirkev</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • svätosť • úcta k svätým • Matka Cirkev 	<p>DEJ SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať pojem svätosti • si osvojiť úctu k svätým • uvedomiť si poslanie cirkvi vo svete 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval pojem svätosti • si osvojil úctu k svätým • uvedomil si poslanie cirkvi vo svete 		

<p>Tajomstvo utrpenia</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • smrť • posmrtný život <p>Ježišov triumfálny návrat</p> <p>Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • večnosť sa začína dnes 	<p>NOS ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvedomiť si prítomnosť smrti v živote človeka • uvedomiť si nekonečnú hodnotu ľudského života • uvedomiť si nesmrteľnosť človeka <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvažovať o druhom príchode Ježiša Krista • pripravovať sa na príchod Božieho Syna • prebrať zodpovednosť za vytváranie hodnôt Božieho kráľovstva už tu na zemi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvedomil si prítomnosť smrti v živote človeka • uvedomil si nekonečnú hodnotu ľudského života • uvedomil si nesmrteľnosť človeka <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvažoval o druhom príchode Ježiša Krista • pripravoval sa na príchod Božieho Syna • prebral zodpovednosť za vytváranie hodnôt Božieho kráľovstva už tu na zemi 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p>
---	--------------------	---	---	--	---

Rozpis učiva predmetu: DEJEPIS					
Ročník: prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Stredovek – korene našej štátnosti Počet hodín 8 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> prečo sa učíme dejepis, prvé kniežatstvá na Slovensku a Veľká Morava, Byzantská misia a Slovensko, stredoveké mestá na Slovensku <p>Novovek – štyri storočia konfliktov Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> pod tureckou šablou, reformácia a rekatolizácia, <p>Osvietenstvo Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> cisárovná na tróne a jej syn Jozef II., postavenie Slovenska v monarchii, <p>Formovanie moderného slovenského národa Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> zápas o spisovnú slovenčinu, pokrokové myšlienky štúrovcov, 	SJL GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť význam Veľkej Moravy pre Slovenskú republiku objasniť vplyv obdobia novoveku na kultúru krajiny, náboženstvo a dejiny vymenovať prínos osvietenstva za vlády Márie Terézie a jej syna popísať vývoj slovenského jazyka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil význam Veľkej Moravy pre Slovenskú republiku objasnil vplyv obdobia novoveku na kultúru krajiny, náboženstvo a dejiny vymenoval prínos osvietenstva za vlády Márie Terézie a jej syna popísať vývoj slovenského jazyka 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
	SJL GEG			Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
	SJL GEG			Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
	SJL GEG			Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

<ul style="list-style-type: none"> politický program Slovákov a dobrovoľníckej výpravy 	SJL GEG				
<p>Svet sa mení</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> vznik industriálnej spoločnosti, nové trendy v politickom živote 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť prínos industriálnej spoločnosti, 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť prínos industriálnej spoločnosti, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>Slovensko po revolúcii a za dualizmu</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> zápas o Maticu slovenskú, Slováci v Rakúsko-Uhorsku, problémy a ambície ríše Františka Jozefa I. 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> popísať obdobie dualizmu, charakterizovať ríšu Františka Jozefa I. 	<ul style="list-style-type: none"> popísal obdobie dualizmu, charakterizoval ríšu Františka Jozefa I. 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>Prvá svetová vojna</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> svetový konflikt a Slováci, zrod prvého československého štátu, koniec 1. sv. vojny a jej následky 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> popísať príčiny a následky 1. svetovej vojny 	<ul style="list-style-type: none"> popísal príčiny a následky 1. svetovej vojny 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Referát</p>
<p>Medzi svetovými vojnami</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> medzinárodné postavenie 1. ČSR, národnostná otázka v 1. ČSR a cesta k rozpadu, Fašizmus vznikol v Taliansku a Hitler túži po svetovláde 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> definovať pojem fašizmus a vysvetliť jeho nezmyselnosť, popísať postavenie 1. ČSR medzi vojnami 	<ul style="list-style-type: none"> definoval pojem fašizmus a vysvetliť jeho nezmyselnosť, popísal postavenie 1. ČSR medzi vojnami 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

<p>2. sv. vojna Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • prečo vypukla – 2. sv. vojna, • priebeh vojnových udalostí vo svete, • koniec snov o svetovláde, <p>Slovensko v čase 2. sv. vojny Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • vznik Slovenskej republiky a jej postavenie počas vojny, • SNP a obdobie Československej republiky, <p>Bipolárny svet Počet hodín 4hodiny</p> <p>Pod červenou hviezdou, Počet hodín 4 hodiny</p> <p>Prebudenie 3. sveta a post bipolárny svet Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • cesta k slovenskej štátnosti 	<p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p>	<ul style="list-style-type: none"> • popísať príčiny a následky 2. sv. vojny • popísať obdobie po 2. sv. vojne a priebeh SNP • definovať bipolárny svet • vysvetliť vývoj dejín v období „ pod červenou hviezdou“ • popísať vývoj slovenskej štátnosti 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal príčiny a následky 2. sv. vojny • popísal obdobie po 2. sv. vojne a priebeh SNP • definoval bipolárny svet • vysvetlil vývoj dejín v období „ pod červenou hviezdou“ • popísal vývoj slovenskej štátnosti 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test</p> <p>Odpoveď Test Referát</p> <p>Odpoveď Test</p> <p>Odpoveď Test Referát</p>
---	--	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: DEJINY KULTÚRY A UMENIA

Ročník: štvrtý HA – časť prvá

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>1. Úvod:</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Pojem kultúra</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Pojem umenie</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Úloha a cieľ dejín umenia</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Druhy výtvarného umenia</p> <p>Architektúra Sochárstvo Maliarstvo</p>	<p>DEJ, ETV, NBV, OBN, SPK, TEV</p> <p>SJL, DEJ, ETV, OBN, NBV, TEV</p> <p>DEJ, ETV, NBV, STO, CTO, OV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať kultúru v širšom a užšom zmysle osvojiť si pojem „ľudská spoločnosť,“ jej vznik a rozdiel medzi ňou a živočíšnou ríšou pochopiť miesto kultúry v sústave sociologických a humanitných vied chápať umenie ako spoločenskú silu ovplyvňujúcu činnosť ľudí oboznámiť sa s historickým vývojom výtvarnej kultúry - rozlíšiť druhy výtvarného umenia a ich výrazové prostriedky 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval kultúru v širšom a užšom zmysle osvojil si pojem „ľudská spoločnosť,“ jej vznik a rozdiel medzi ľudskou spol. a živočíšnou ríšou pochopil miesto kultúry v sústave sociologických a humanitných vied pochopil umenie ako spol. silu ovplyvňujúcu činnosť ľudí sa oboznámil s historickým vývojom výtvarnej kultúry - rozlíšil druhy výtvarného umenia a ich výrazové prostriedky 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomné skúšanie</p>

<p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Rozdelenie dejín umenia I. Umenie predhistorické II. Umenie historické Novoveké umenie</p> <p>Historické umenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • -Egyptské umenie • -Grécke umenie • -Rímske umenie • -Starokresťanské umenie • -Bizantské umenie <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Slohy</p> <ul style="list-style-type: none"> • -Románsky • -Gotický • -Renesancia • -Barok a Rokoko 	<p>DEJ,NBV,ETV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si stručné delenie dejín umenia • oboznámiť sa odlišnosťami umenia v jednotlivých kultúrach • - rozlíš jednotlivé slohy 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si stručné delenie dejín umenia • oboznámil s odlišnosťami umenia v jednotlivých kultúrach • - rozlíšil jednotlivé slohy 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>
--	--------------------	---	--	---	---

<p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Slovenské umenie 19.storočia</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Vznik a vývoj moderného umenia</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Moderné umenie na Slovensku</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Umenie na Východnom Slovensku</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Ľudové umenie</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Moderná architektúra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tvorba životného prostredia • Bytová kultúra • Gýč 	<p>SJL,DEJ,CTO,OV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si poznatky z umenia 19. storočia na Slovensku • oboznámiť sa s moderným umením • oboznámiť sa s kultúrou a umením na Východnom Slovensku • spoznať ľudové umenie na Slovensku • oboznámiť sa s problematikou staveľskej činnosti, jej vplyvu na životné prostredie, bytovou kultúrou i otázkami gýča 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si základné poznatky z umenia 19. storočia na Slovensku • oboznámil sa s moderným umením • oboznámil sa s kultúrou a umením na Východnom Slovensku • spoznal ľudové umenie na Slovensku • - oboznámil sa s problematikou staveľskej činnosti, životným prostredím, bytovou kultúrou i otázkami gýča 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>
---	-----------------------	---	---	---	---

<p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Estetika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vymedzenie predmetu • Krásno ako predmet estetiky • Charakteristika estetická • Estetické osvojovanie sveta 	<p>SJL,ETV,NBV,TEV STO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • - spoznať a osvojiť si otázky estetická a jeho významu v každodennom živote človeka 	<ul style="list-style-type: none"> • - spoznal a osvojil si otázky estetická a jeho významu v každodennom živote človeka 		
<p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Stručné dejiny estetiky</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estetika výtvarného umenia • Estetika dramatických umeleckých foriem • Estetika tanečného umenia • - Umenie slovesné 					<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: DEJINY KULTÚRY A UMENIA
Ročník: štvrtý HA – časť druhá

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>1. Úvod</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Druhy umenia Statické umenie Dynamické umenie Slovesné umenie Syntetické umenie</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Návšteva galérie</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Poučenie o kresbe a farbe</p> <p>Techniky kresby a maľby Poučenie o farbe a jej vnímaní Rozdelenie farieb</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Písmo a jeho vývoj</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Životné prostredie</p> <ul style="list-style-type: none"> Životné prostredie domova Architektúra a urbanistika 	<p>SJL,DEJ,SPK,</p> <p>MSS,CTO,OV</p> <p>SJL,DEJ,SPK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšiť a charakterizovať jednotlivé druhy umenia, uvedomiť si ich význam v živote človeka oboznámiť sa s dielom a galériou ako inštitúciou sprostredkujúcou umelecký zážitok spoznať kresbu ako najstaršiu techniku výtvarného prejavu človeka, pochopiť význam farieb a jej účinkov na ľudskú psychiku oboznámiť sa s písmom ako výsledkom činnosti mnohých ľudských pokolení a jeho využitím v súčasnej komunikácii pochopiť vplyv životného prostredia domova, pracoviska a okolia na duševný vývoj človeka, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšil a charakterizoval jednotlivé druhy umenia, uvedomil si ich význam na život človeka oboznámil sa s umeleckým dielom a poslaním galérie spoznal kresbu ako najstaršiu techniku výtvarného prejavu človeka, pochopil význam farieb a jej účinkov na ľudskú psychiku oboznámil sa s históriou písma a jeho významu v súčasnej komunikácii pochopil vplyv životného prostredia domova, pracoviska a ich okolia na duševný vývoj človeka, spoznal gýč ako neumelecký výtvar 	<p>Ústne a písomné skúšanie</p>	<p>Ústna a písomná odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Bytová kultúra • Problematika gýča <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	MSS,CTO,OV	<ul style="list-style-type: none"> • spoznať gýč ako neumelecký výtvor 			
<p>Exkurzia – návšteva kongresového hotela</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	S JL, OBN, NBV, SPK, ETV	<ul style="list-style-type: none"> • oboznámiť sa s kongresovým zariadením aj ako miestom spoločenského a kultúrneho vyžitia 	<ul style="list-style-type: none"> • žiak sa oboznámil s kongresovým zariadením aj ako miestom spoločenského a kultúrneho vyžitia 	Ústne a písomné skúšanie	
<p>Modelová situácia organizácie kultúrneho programu počas kongresového podujatia</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	S JL, OBN, NBV, SPK, ETV	<ul style="list-style-type: none"> • navrhnuť námet a spracovať scenár kultúrneho programu počas kongresového podujatia 	<ul style="list-style-type: none"> • navrhol námet a spracoval scenár kultúrneho programu počas kongresového podujatia 	Ústne a písomné skúšanie	
<p>Masovokomunikačné prostriedky a ich vplyv na človeka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Média • Reklama • Móda <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	MSS,CTO,OV	<ul style="list-style-type: none"> • navrhnuť námet a spracovať scenár kultúrneho programu počas kongresového podujatia 	<ul style="list-style-type: none"> • spoznal masovokomunikačné prostriedky ako významných činiteľov pri formovaní človeka 	Hodnotenie praktických prác a cvičení	
<p>Komunikácia – kultúrna úroveň verbálnej a neverbálnej komunikácie /reč, pohyb, gesto, mimika, odievanie/</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	S JL, ETV, NBV	<ul style="list-style-type: none"> • spoznať masovokomunikačné prostriedky ako významných činiteľov pri formovaní človeka 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si kultúrnu úroveň verbálnej a neverbálnej komunikácie 	Hodnotenie praktických prác a cvičení	Ústna a písomná odpoveď
<p>Sledovanie a rozbor dramatického diela</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>		<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si kultúrnu úroveň verbálnej a neverbálnej komunikácie 	<ul style="list-style-type: none"> • sledoval a rozobral dramatické dielo 	Hodnotenie praktických prác a cvičení	Praktické práce a cvičenia
<p>Populárna kultúra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idol • Vzor • -Norma <p>Počet hodín: 1 hodina</p>		<ul style="list-style-type: none"> • sledovať a rozobrať dramatické dielo • spoznať populárnu kultúru 	<ul style="list-style-type: none"> • žiak spoznal populárnu kultúru pri formovaní názorov mladého človeka 	Hodnotenie praktických prác a cvičení	Praktické práce a cvičenia

<p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Produkty vysokej kultúry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koncert - Divadlo - Film 		<p>pri formovaní názorov mladého človeka</p> <ul style="list-style-type: none"> • spoznať produkty vysokej kultúry a jej významu pre človeka 	<ul style="list-style-type: none"> • - žiak spoznal produkty vysokej kultúry a jej významu pre človeka 		
--	--	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: EKOLÓGIA					
Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Ekológia ako veda</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> Predmet štúdia ekológie, vzťah k iným vedám Význam ekológie pre človeka 	OBN NOP NOV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať vedné disciplíny ekológie vedieť vysvetliť význam ekológie pre človeka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať vedné disciplíny ekológie vedel vysvetliť význam ekológie pre človeka 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Organizmus a prostredie</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Živá a neživá príroda Slnecná sústava Podmienky vzniku života na planéte Extrémne životné podmienky na Zemi 	GEO OBN	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať a vedieť charakterizovať abiotické a biotické faktory prostredia vedieť na konkrétnych príkladoch vysvetliť neutrálne, pozitívne a negatívne vzťahy v populácii a medzi populáciami 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať a vedel charakterizovať abiotické a biotické faktory prostredia vedel na konkrétnych príkladoch vysvetliť neutrálne, pozitívne a negatívne vzťahy v populácii a medzi populáciami 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Ekológia rastlín</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Rastliny a prostredie Nároky rastlín na prostredie, rastlinné spoločenstvá a ich klasifikácia Hlavné typy rastlinných spoločenstiev v SR Medzidruhové vzťahy 	<p>NOP NOV GEO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať nároky rastlín na prostredie poukázať na existenčnú závislosť organizmov na konkrétnych faktoroch prostredia vedieť o význame rastlín pre existenciu života na Zemi charakterizovať rastlinné spoločenstvá 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal nároky rastlín na prostredie poukázal na existenčnú závislosť organizmov na konkrétnych faktoroch prostredia vedel o význame rastlín pre existenciu života na Zemi charakterizoval rastlinné spoločenstvá 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Domáce práce</p>
<p>Ekológia živočíchov</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Živočíchy a prostredie Postavenie a význam živočíchov v prírodných systémoch Medzidruhové vzťahy 	<p>NOP NOV GEO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť pojem jedinec a populácia vedieť vysvetliť vzájomné vzťahy medzi živočíšnymi organizmami 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil pojem jedinec a populácia vedel vysvetliť vzájomné vzťahy medzi živočíšnymi organizmami 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Ekosystém</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Pojem ekosystém, postavenie a význam rastlinných a živočíšnych druhov v ekosystéme Fotosyntéza Potravné reťazce 	<p>CHE</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať ekosystém charakterizovať typy potravných reťazcov poznať negatívne dôsledky narušenia rovnováhy ekosystému 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval ekosystém charakterizoval typy potravných reťazcov poznal negatívne dôsledky narušenia rovnováhy ekosystému 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Domáca príprava</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Referát</p>

<p>Etológia</p> <p>Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrodené správanie, inštinkt, pud, biorytmy • Získané správanie, obligatórne a fakultatívne učenie • Domestikácia zvierat 	<p>NOP NOV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť základné etologické pojmy • na konkrétnych príkladoch demonštrovať základy etológie 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil základné etologické pojmy • na konkrétnych príkladoch demonštroval základy etológie 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Domáce práce Referát</p>
<p>Ochrana prírody</p> <p>Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vzťah človeka k prostrediu, príčiny a dôsledky narušenia prírodzenej rovnováhy v prírode • Zákon o ochrane prírody • Typy chránených území 	<p>NOP NOV GEO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať ochranu prírody podľa zákona • poznať typy chránených území na Slovensku 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval ochranu prírody podľa zákona • poznal typy chránených území na Slovensku 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
<p>Ekológia ľudského zdravia</p> <p>Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vplyv životného prostredia na zdravie človeka • Civilizačné choroby • Človek a zdravý životný štýl 	<p>NOP NOV OBN TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať zdravý životný štýl a faktory, ktoré ho podmieňujú • charakterizovať zdravie ako základnú podmienku rozvoja osobnosti • poukázať na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie a možné následky pôsobenia týchto faktorov na človeka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval zdravý životný štýl a faktory, ktoré ho podmieňujú • charakterizoval zdravie ako základnú podmienku rozvoja osobnosti • poukázal na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie a možné následky pôsobenia týchto faktorov na človeka 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Domáca príprava</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>

<p>Súčasn� problémy ivotn�ho prostredia</p> <p>Počet hodín 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vplyv človeka na prostredie • Emisie a imisie • Kysl� dažde, sklenikov� efekt • Oz�nov� diery • Hlavn� zdroje znečisťovania prostredia • Ekologick� katastrofy • ivotn� prostredie v reg�one školy, jeho ochrana a problémy 	<p>GEO</p>	<p>iak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť princípy trvalo udržateľného rozvoja • charakterizovať globálne problémy P 	<p>iak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť princípy trvalo udržateľného rozvoja • charakterizoval globálne problémy P 	<p>Cvičenia</p> <p>Pisomn� sk�sanie</p> <p>Domáce úlohy</p>	<p>stna odpoveď</p> <p>Domáce práce</p> <p>Referát</p>
--	------------	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: CHÉMIA					
Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné chemické pojmy, javy a zákonitosti</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chémia a chemická výroba • Látky a ich triedenie • Zmesi a chemicky čisté látky a ich rozdelenie • Metódy oddeľovania zmesí • Roztoky, rozpustnosť látok, miešanie roztokov • Zloženie a tvorenie roztokov 	OVY PAV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať rozdelenie chémie a podstatu chemickej výroby • vedieť rozdiel medzi látkou a zmesou a metódy delenia zmesí • charakterizovať roztok a jeho vlastnosti z rôznych hľadísk 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal rozdelenie chémie a podstatu chemickej výroby • vedel rozdiel medzi látkou a zmesou a metódy delenia zmesí • charakterizoval roztok a jeho vlastnosti z rôznych hľadísk 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia Didaktický test
<p>Zloženie látok, periodická sústava chemických prvkov</p> <p>Počet hodín 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atómy, molekuly, stavba atómu • Chemické prvky, značky • Slovenské a medzinárodné názvy • Periodický zákon, popis tabuľky • Práca s tabuľkou, periódy, skupiny • Chemické zlúčeniny • Chemická väzba, elektronegativita 	ZEK DEJ	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si zloženie atómu a stavbu molekuly • poznať značky najznámejších prvkov • pochopiť logický zmysel periodického zákona, doplnenie tabuľky o novoobjavené prvky • logicky pochopiť vznik chemickej väzby medzi atómami prostredníctvom elektrónového obalu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si osvojil zloženie atómu a stavbu molekuly • poznal značky najznámejších prvkov • pochopil logický zmysel periodického zákona, doplnenie tabuľky o novoobjavené prvky • logicky pochopil vznik chemickej väzby medzi atómami prostredníctvom elektrónového obalu 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia Didaktický test

<p>Chemické názvoslovie Počet hodín 7 hodín Oxidačné číslo, určenie Názvoslovie dvojjprvkových zlúčením Názvoslovie hydroxidov Názvoslovie kyselín Názvoslovie solí</p> <p>Chemický dej Počet hodín 7 hodín Chemické reakcie a chemické rovnice Základný výpočet výťažku reakcie na základe chemickej rovnice Rozdelenie chemických reakcií podľa tepelného zafarbenia chem. deja , neutralizácia a redoxné reakcie Rýchlosť chemickej reakcie</p> <p>Základné poznatky z anorganickej chémie Počet hodín 5 hodín Kyslík, vodík Voda, chemické zloženie, význam vody Úžitková a pitná voda Čistenie a úprava vôd Vzduch</p>	<p>MAT PAV</p> <p>PAV BIO ZEK</p> <p>PAV BIO ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <p>pochopiť princíp oxidačného čísla na báze elektronegativity ovládať písanie a čítanie základných chemických zlúčením</p> <p>Žiak má:</p> <p>poznať princíp chemickej reakcie a jej zápis chemickou rovnicou vedieť rozdiel medzi exo- a endotermickou reakciou, princíp iónizácie reaktantov pri chem. reakcii vedieť vysvetliť princíp oxidačno – redukčnej zmeny</p> <p>Žiak má:</p> <p>poznať význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny vedieť látkové zloženie vzduchu</p>	<p>Žiak:</p> <p>pochopil princíp oxidačného čísla na báze elektronegativity ovládal písanie a čítanie základných chemických zlúčením</p> <p>Žiak:</p> <p>poznal princíp chemickej reakcie a jej zápis chemickou rovnicou vedel rozdiel medzi exo- a endotermickou reakciou, princíp iónizácie reaktantov pri chem. reakcii vysvetlil princíp oxidačno – redukčnej zmeny</p> <p>Žiak:</p> <p>poznal význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny vedel látkové zloženie vzduchu</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
---	--	---	---	--	---

Rozpis učiva predmetu: CHÉMIA					
Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod do organickej chémie</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Organická chémia Organické zlúčeniny a ich rozdelenie na uhľovodíky a deriváty uhľovodíkov Zloženie živej hmoty Biochémia ako základ potravinárskej chémie 	OVY PAV TEV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať látkové zloženie organických zlúčením uvedomiť si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny poznať chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať látkové zloženie organických zlúčením uvedomiť si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny poznať chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Biokatalyzátory</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vitamíny Enzýmy 	ZEK PAV OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť význam racionálnej výživy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopil význam racionálnej výživy 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Deriváty uhľovodíkov</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <p>Lipidy</p> <ul style="list-style-type: none"> Sacharidy Bielkoviny 	TEV PAV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť rozlíšiť energetický a regulačný zdroj výživy poznať hlavne význam bielkovín 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel rozlíšiť energetický a regulačný zdroj výživy pochopil hlavne nenahraditeľnosť bielkovín vo výžive 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Vybrané state z potravinárskej chémie</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výroba liehu • Výroba vína <p>Ostatné významné organické zlúčeniny</p>	<p>PAV OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť technológiu výroby liehu a vína <p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel technológiu výroby liehu a vína 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polyméry a plasty • Pesticídy • Liečivá 	<p>BIO ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si základné poznatky o chemizme vzniku plastov • uvedomiť si význam triedenia odpadov a recyklácie pre ochranu ŽP • vedieť rozlíšiť pozitívne a negatívne pôsobenie pesticíd a liečiv na živý organizmus 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si osvojil si základné poznatky o chemizme vzniku plastov • si uvedomil význam triedenia odpadov a recyklácie pre ochranu ŽP • vedel rozlíšiť pozitívne a negatívne pôsobenie pesticíd a liečiv na živý organizmus 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA					
Ročník: prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Zhrnutie a prehĺbenie učiva ZŠ</p> <p>Počet hodín: 15 hodín</p> <p>Číselné množiny, základné množinové pojmy Operácie s reálnymi číslami Mocniny a operácie s nimi Vyjadrenie neznámej zo vzorcov</p>	UCT EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla • definovať absolútnu hodnotu reál. č. • vedieť počítať s reálnymi číslami • definovať mocninu s prirodzeným a celým mocniteľom • vedieť počítať s mocninami 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla • definoval absolútnu hodnotu reál. č. • počítal s reálnymi číslami • definovať mocninu s prirodzeným a celým mocniteľom • vedel počítať s mocninami 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test
<p>Výrazy</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <p>Výrazy, dosadzovanie do výrazov Počítanie s mnohočlenmi Rozklady výrazov Rozklad kvadratického trojčlena Lomené výrazy a operácie s nimi</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pojem výraz, člen výrazu • definovať mnohočlen, stupeň a koeficienty • poznať vzorce na úpravu výrazov • vedieť úpravy a operácie s výrazmi a lomenými výrazmi 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal pojem výraz, člen výrazu • definoval mnohočlen, stupeň a koeficienty • poznal vzorce na úpravu výrazov • vedel úpravy a operácie s výrazmi a lomenými výrazmi 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test

<p>Zobrazenia</p> <p><u>Počet hodín</u> 12hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Zhodné zobrazenia v rovine Podobnosť Pomer, úmera Priama, nepriama úmernosť <p>Trigonometria pravouhlého trojuholníka, obsahy a obvody rovinných obrazcov</p> <p><u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pytagorova veta Goniom. funkcie ostrého uhla Štvorec, obdĺžnik, trojuholník, lichobežník, rovnobežník Zložené obrazce <p>Lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy</p> <p><u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Percentový počet Lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy 	<ul style="list-style-type: none"> OVY OVY EKO EKL OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť zostrojiť útvar v osovej, stredovej súmernosti, posunutí a otočení definovať podobnosť poznať vety o podobnosti trojuholníkov vedieť rozlíšiť priamu a nepriamu úmernosť vedieť riešiť slovné úlohy <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať Pytagorovu vetu vedieť použiť Pytagorovu vetu definovať goniom. funkcie poznať vzorce na obsahy a obvody rovinných obrazcov vedieť zložený obrazec rozložiť na jednoduché a vypočítať obsah a obvod <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy percentového počtu a využívať ich pri riešení slovných úloh vedieť riešiť lineárne rovnice a nerovnice vedieť riešiť sústavy lineárnych rovníc a nerovníc 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel zostrojiť útvar v O, S, P, R definoval podobnosť poznal vety o podobnosti trojuholníkov rozlíšil priamu a nepriamu úmernosť a vedel vedomosti uplatniť pri slovných úlohách <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal Pytagorovu vetu vedel použiť Pytagorovu vetu definoval goniom. funkcie poznal vzorce na obsahy a obvody rovinných obrazcov vedel zložený obrazec rozložiť na jednoduché a vypočítať obsah a obvod <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné pojmy percentového počtu a využíval ich pri riešení slovných úloh vedel riešiť lineárne rovnice a nerovnice a ich sústavy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
---	---	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA

Ročník: druhý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Odmocniny a mocniny s racionálnym mocniteľom</p> <p>Počet hodín: 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Mocniny s racionálnym mocniteľom Odmocniny Počítanie s mocninami a odmocninami 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať mocninu a odmocninu previesť mocniny na odmocniny a naopak vedieť počítať s mocninami vedieť počítať s odmocninami 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval mocninu a odmocninu previedol mocniny na odmocniny a naopak vedel počítať s mocninami vediel počítať s odmocninami 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Funkcie</p> <p>Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Definícia funkcie Určovanie funkcie Definičný obor, obor funkčných hodnot Vybrané vlastnosti funkcií Lineárna funkcia Kvadratická funkcia Nepriama úmernosť 	<ul style="list-style-type: none"> OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať funkciu poznať spôsoby určenia funkcie z rovnice aj grafu funkcie vedieť určiť Df z grafu vedieť čítať Hf a vlastnosti funkcie definovať lineárnu, kvadratickú funkciu a nepriamu úmernosť a vedieť zostrojiť ich grafy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal funkciu poznal spôsoby určenia funkcie z rovnice aj grafu funkcie vedel určiť Df z grafu vedel čítať Hf a vlastnosti funkcie definoval lineárnu, kvadratickú funkciu a nepriamu úmernosť a vedel zostrojiť ich grafy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Kvadratická rovnica a nerovnica</p> <p><u>Počet hodín</u> 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kvadratická rovnica a jej riešenie • Kvadratická nerovnica a jej riešenie • Grafické riešenie rovníc a ich sústav 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť riešiť numericky kvadr. rovnicu • vedieť riešiť numericky kvadr. nerovnicu • vedieť riešiť graficky lineárnu a kvadratickú rovnicu, nerovnicu a ich sústavy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel riešiť numericky kvadr. rovnicu • vedel riešiť numericky kvadr. nerovnicu • vedel riešiť graficky lineárnu a kvadratickú rovnicu, nerovnicu a ich sústavy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Ďalšie funkcie</p> <p><u>Počet hodín</u> 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exponenciálna funkcia a jej graf • Logaritmus • Logaritmická funkcia a jej graf • Inverzné funkcie • Exponenciálne rovnice • Logaritmické rovnice 	<ul style="list-style-type: none"> • EKO • EKL • OYV 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať exponenciálnu funkciu • vedieť zostrojiť graf exp. funkcie • definovať logaritmus • vedieť počítať s logaritmi • definovať logaritmickú funkciu • zostrojiť graf logaritmickej funkcie • riešiť exponenciálne a logaritmické rovnice 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval exponenciálnu funkciu • vedel zostrojiť graf exp. funkcie • definoval logaritmus • vedel počítať s logaritmi • definoval logaritmickú funkciu • zostrojil graf logaritmickej funkcie • vedel riešiť exponenciálne a logaritmické rovnice 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA

Ročník: tretí

2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Goniometrické funkcie</p> <p>Počet hodín: 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Orientovaný uhol Goniometrické funkcie orientovaného uhla Grafy a vlastnosti gon. funkcií Vzťahy medzi goniometrickými funkciami Goniometrické rovnice Sínusová veta Kosínusová veta 	<ul style="list-style-type: none"> EKL 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem orientovaný uhol a jeho veľkosť definovať goniometrické funkcie vedieť z grafu vlastnosti riešiť jednoduché gon. rovnice poznať sínusovú a kosínusovú vetu riešiť všeobecný trojuholník 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem orientovaný uhol a jeho veľkosť definoval goniometrické funkcie vedel z grafu vlastnosti riešil jednoduché gon. rovnice poznal sínusovú a kosínusovú vetu riešil všeobecný trojuholník 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interaktívne cvičenia</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Kombinatorika a teória pravdepodobnosti</p> <p>Počet hodín 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Variácie, permutácie Kombinácie Kombinačné čísla a ich vlastnosti 	<ul style="list-style-type: none"> OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porozumieť základným pojmom z kombinatoriky rozlíšiť variácie, kombinácie a permutácie vedieť vypočítať ich počet definovať kombinačné číslo z Pascalovho trojuholníka vedieť čítať vlastnosti kombinačných čísel 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> porozumel základným pojmom z kombinatoriky rozlíšil variácie, kombinácie a permutácie vedel vypočítať ich počet definoval kombinačné číslo z Pascalovho trojuholníka vedel čítať vlastnosti kombinačných čísel 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interaktívne cvičenia</p> <p>Didaktický test</p>

<p>Stereometria</p> <p>Počet hodín 26 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Vzájomná poloha bodov, priamok a rovín Odchýlka priamok a rovín Kocka, kváder, hranol, valec, ihlan, kužeľ, guľa 	<ul style="list-style-type: none"> OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> určiť v geometrickom modeli vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín vypočítať odchýlku priamok a rovín vedieť vypočítať objem a povrch telies 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> určil v geometrickom modeli vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín vypočítal odchýlku priamok a rovín vedel vypočítať objem a povrch telies 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
---	---	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA

Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Grafy a štatistika</p> <p><u>Počet hodín:</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné štatistické pojmy Štatistické tabuľky Grafické znázorňovanie 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné štatistické pojmy vedieť čítať z tabuľky poznať druhy grafov a ich výhody vedieť čítať z grafu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné štatistické pojmy vedel čítať z tabuľky poznal druhy grafov a ich výhody vedel čítať z grafu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interaktívne cvičenia</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Práca s údajmi a informáciami</p> <p><u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Práca s údajmi a informáciami 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť vyhľadávať, vyhodnocovať a spracovávať údaje a informácie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vyhľadávať, vyhodnocovať a spracovávať údaje a informácie 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interaktívne cvičenia</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Postupnosti</p> <p><u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pojem postupnosti, jej určenie a vlastnosti Aritmetická postupnosť Geometrická postupnosť 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem postupnosti vedieť určenie postupnosti definovať aritmetickú postupnosť definovať geometrickú postupnosť riešiť príklady na aritmetickú a geometrickú postupnosť. 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem postupnosti vedel určenie postupnosti definoval aritmetickú postupnosť definoval geometrickú postupnosť riešil príklady na aritmetickú a geometrickú postupnosť. 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interaktívne cvičenia</p> <p>Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA						
Ročník: piaty 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín						
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
<p>Matematika a jej aplikovateľnosť, systemizácia a upevnenie vedomostí</p> <p>Počet hodín 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Teória čísel Rovnice, nerovnice Sústavy rovníc a nerovnic Funkcie, ich grafy a vlastnosti Kombinatorika Trigonometria Planimetria Stereometria 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO OVY EKL 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať číselné množiny vedieť riešiť rovnice a nerovnice vedieť riešiť sústavy rovníc a nerovnic poznať jednotlivé typy funkcií a ich grafy poznať pojmy z kombinatoriky vedieť definovať goniometrické funkcie a čítať vlastnosti z grafu vedieť využiť základné vzorce z planimetrie vedieť využiť základné vzorce zo stereometrie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal číselné množiny vedel riešiť rovnice a nerovnice vedel riešiť sústavy rovníc a nerovnic poznať jednotlivé typy funkcií a ich grafy poznal pojmy z kombinatoriky vedel definovať goniometrické funkcie a čítať vlastnosti z grafu vediel využiť základné vzorce z planimetrie vedel využiť základné vzorce zo stereometrie 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Interaktívne cvičenia</p> <p>Didaktický test</p>	

Rozpis učiva predmetu: INFORMATIKA						
Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín						
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
<p>Bezpečnostné a hygienické pravidlá pri práci s PC Počet hodín: 1 hodina</p> <p>čo je to počítač zostava PC, základná jednotka, základná doska, procesor Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Oboznámenie sa s PC – typ PC (notebook, tablet) – základná jednotka, zákl.doska, procesor, vnútorné pamäte – RAM, ROM Počet hodín: 1 hodina</p> <p>vonkajšie pamäte – diskety, pevné disky, USB kľúče, pamäťové karty, CD a DVD médiá Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať bezpečnostné predpisy <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> základné časti PC <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať rozdiel medzi RAM-ROM <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať vonkajšie pamäte 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovláda bezpečnostné predpisy <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> základné časti PC <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná rozdiel medzi RAM-ROM <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná vonkajšie pamäte 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>	

<p>grafická karta, monitor Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať funkciu grafickej karty 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná funkciu grafickej karty 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>prídavné zariadenia – zvuková karta, sieťová karta, modem Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať ext. zariadenia 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná ext. zariadenia 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>ústna odpoveď</p>
<p>skener, digitálny fotoaparát, web kamera, tablet, záložný zdroj, tlačiareň, multifunkčné zariadenia, klávesnica, myš Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať ext. zariadenia 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná ext. zariadenia 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>prenosné počítače – notebook, netbook, PDA vreckový počítač, tablet Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať typy počítačov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná typy počítačov 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>operačný systém Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať funkciu operačného systému 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná funkciu operačného systému 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Praktická práca</p>
<p>zapnutie počítača, práca s myšou, vypnutie počítača Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať zapnutie, vypnutie PC 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda zapnutie, vypnutie PC 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>popis pracovnej plochy, nastavenie pracovnej plochy Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť popísať plochu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie popísať plochu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>usporiadanie ikon Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť usporiadať ikony 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie usporiadať ikony 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>

<p>nastavenie vlastností obrazovky Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať obrazovku 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie ovládať obrazovku 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>práca s oknami, zmena veľkosti okna, zmena polohy okna Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pracovať s oknami 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie pracovať s oknami 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>panel úloh, nastavenie klávesnice, nastavenie dátumu a času, Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť nastaviť čas a dátum 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie nastaviť čas a dátum 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>tlačidlo štart, spustenie programu Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť spustiť program 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie spustiť program 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>súbory a priečinky Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumieť súborom a priečinkom 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumie súborom a priečinkom 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Praktická práca</p>
<p>organizácia súborov, priečinkov a odkazov na disku tento počítač a prieskumník Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať prieskumníka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda prieskumníka 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>ústna odpoveď</p>
<p>vytvorenie nového priečinku, vytvorenie súboru Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť vytvoriť súbor 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie vytvoriť súbor 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>kopírovanie, presunutie, vymazanie Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať kopírovanie 	<p>Žiak:</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Praktická práca</p>

kôš Počet hodín: 1 hodina	<ul style="list-style-type: none"> • poznať funkciu koša 	<ul style="list-style-type: none"> • ovláda kopírovanie 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická práca
hľadanie súborov, obrázkov, hudby a videa Počet hodín: 1 hodina	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • ovládať vyhľadávanie 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • pozná funkciu koša 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická práca
grafické editory prehrávanie hudby a videa Počet hodín: 1 hodina	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • ovládať graf. editor 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • ovláda vyhľadávanie 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktická práca Ústna odpoveď
prehrávač Windows media player kontrola disku, defragmentácia disku Počet hodín: 1 hodina	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • poznať defragmentáciu 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • ovláda graf. editor 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
zdielanie zariadení, počítače v lokálnej sieti Počet hodín: 1 hodina	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • ovládať zdielanie 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • pozná defragmentáciu 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Praktická práca
microsoft office 2003 microsoft Office Word, charakteristika Počet hodín: 1 hodina	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • ovládať zákł.č.Office 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • ovláda zdielanie 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
spustenie programu Word popis pracovnej plochy Počet hodín: 1 hodina	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • ovládať Word 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • ovláda zákł.č.Office 	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • ovládať panel nástrojov 		Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

<p>hlavné menu, panely nástrojov ukončenie práce s programom</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať dokument 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda Word 	<p>Písomné skúšanie</p>	
<p>pohyb v dokumente, otvorenie dokumentu, uloženie dokumentu, vytvorenie dokumentu</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať blok textu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda panel nástrojov 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>ústna odpoveď</p>
<p>blok textu, presun a kopírovanie, klávesové skratky</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať kontr.pravopisu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda dokument 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>opravovanie chýb, kontrola pravopisu a gramatiky</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>			<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda blok textu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Praktická práca</p>
<p>opakovanie</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>			<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda kontrolu pravopisu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
				<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
				<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: INFORMATIKA							
Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín							
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia		
<p>hlavné menu, panely nástrojov ukončenie práce s programom</p> <p>pohyb v dokumente, otvorenie dokumentu, uloženie dokumentu, vytvorenie dokumentu</p> <p>blok textu, presun a kopírovanie, klávesové skratky</p> <p>Počet hodín: 7 hodin</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať prácu s dokumentom 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovláda prácu s dokumentom 	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test		
<p>opravovanie chýb, kontrola pravopisu a gramatiky</p> <p>formátovanie písma</p> <p>formátovanie odseku</p> <p>práca s tabulátormi</p> <p>odrážky a číslovanie</p> <p>tlač dokumentu, ukážka pred tlačou</p> <p>Počet hodín: 8 hodin</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť opravovať chyby v dokumente 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vie opravovať chyby v dokumente 	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď		

<p>tabuľky nastavenie strany úprava textu do stĺpcov grafika v programe Word nakreslené objekty, automatické tvary, diagramy, krivky a čiary wordArt, úprava objektu vytvoreného WordArtom obrázky, vložiť obrázok, vložiť ClipArt, vložiť obrázok zo súboru úpravy obrázku</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať s grafikou vo Worde 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať s grafikou vo Worde 	<p>písomné skúšanie</p>	<p>písomná odpoveď</p>
<p>písanie, diplomových prác, ročníkových prác hromadná korešpondencia</p> <p>Počet hodín: 3 hodín</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať hromadnú korešpondenciu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná a vie pracovať s hromadnou korešpondenciou 		<p>písomná práca</p>
<p>microsoft Office Excel, charakteristika spustenie programu excel práca s tabuľkou, pohyb v tabuľke, vkladanie údajov do tabuľky vlozenie čísla, vlozenie vzorca oprava nesprávneho údajja (textu, vzorca, čísla)</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať a ovládať funkcie excelu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná a ovláda funkcie excelu 	<p>písomné skúšanie</p>	

<p>kurzor myši oblasť, dvojrozmerná, trojrozmerná, súvislá, nesúvislá</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <p>označenie stĺpca alebo riadku kopírovanie a presun vymazanie označenej oblasti uloženie a otvorenie tabuľky formátovanie buniek, formátovanie časti buniek</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať a ovládať funkcie excelu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná a ovláda funkcie excelu 	<p>písomné skúšanie</p>	<p>písomná práca</p>
---	--	--	---	-------------------------	----------------------

Rozpis učiva predmetu: INFORMATIKA							
Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín							
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia		
<p>panely nástrojov</p> <p>automatický formát</p> <p>vytvorenie tabuľky</p> <p>výpočty v tabuľke</p> <p>vzorcie a funkcie, finančné, matematické, logické</p> <p>relatívne a absolútne odkazy, inteligentné kopírovanie</p> <p>vytváranie grafov</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <p>úpravy grafu</p> <p>typy grafov</p> <p>použitie obrázkov v grafe</p> <p>zmena grafu na 3D graf</p> <p>vytváranie časových trendov</p> <p>import databázy</p> <p>export databázy</p> <p>microsoft Office PowerPoint, charakteristika</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať prácu s tabuľkou <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť robiť grafy a pracovať v Powerpointe 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovláda prácu s tabuľkou <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vie robiť grafy a ovláda prácu v Powerpointe 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>písomná odpoveď</p>		

<p>postup pri vytváraní prezentácie vlastný návrh snímky vkladanie objektov zvuk, hudba, video úprava vloženého objektu vlozenie textu animácie objektov časovanie animácií, časovanie prezentácie</p> <p>Počet hodín: 8 hodin</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pracovať s multimediálnymi súbormi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie pracovať s multimediálnymi súbormi 	<p>písomné skúšanie</p>	
<p>prehrávanie videa spustenie prezentácie album fotografií</p> <p>Počet hodín: 3 hodin</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pracovať s multimediálnymi súbormi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie pracovať s multimediálnymi súbormi 		<p>písomná práca</p>
<p>internet pojmem, história spôsoby pripojenia do siete internet</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <p>káblové a bezdrôtové pripojenie základné služby siete internet</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať princíp internetu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná princíp internetu 	<p>ústne skúšanie</p>	

<p>Telnet</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať a ovládať základné funkcie a služby internetu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná a ovláda základné funkcie a služby internetu 	<p>ústne skúšanie</p>	<p>ústna odpoveď</p>
--	--	---	--	-----------------------	----------------------

Rozpis učiva predmetu: INFORMATIKA							
Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín							
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia		
FTP diskusné skupiny instant mesagging chat telefonovanie internet banking eshop Počet hodín: 7 hodin		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> ovládať prácu s elektronickým bankovníctvom 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> ovláda prácu s elektronickým bankovníctvom 	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test		
siete p2p email World Wide Web výhody a nevýhody emailu poštové programy freemail čítanie emailov písanie emailov Počet hodín: 8 hodin		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať s emailom 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať s emailom 	Písomné skúšanie	písomná odpoveď		

<p>nedoručenie pošty WWW vyhľadavanie informácií na internete katalóg alebo vyhľadávač freeware shareware demoverzie trial</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť vyhľadávať informácie 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vie vyhľadávať informácie 	<p>písomné skúšanie</p>	<p>písomná práca</p>
<p>open source počítačové infiltrácie škodlivé kódy, nežiadúce kódy</p> <p>Počet hodín: 3 hodín</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať typy licencií 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná typy licencií 	<p>ústne skúšanie</p>	
<p>počítačový vírus červ trojský kôň</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <p>dialer joke hoax</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať podstatu poč. vírusu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná podstatu počít. vírusu 	<p>ústne skúšanie</p>	<p>ústna odpoveď</p>

<p>adware spyware</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať podstatu poč. vírusu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozná podstatu počít. vírusu 	<p> písomné skúšanie</p>	<p> písomná práca</p>
---	--	--	--	-------------------------------	-----------------------

Rozpis učiva predmetu: Telesná výchova Ročník: prvý, druhý, tretí, štvrtý, piaty 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod 1. ZDRAVIE A JEHO PORUCHY Počet hodín: 6	DEJ BIO OBN OBY CHE ZEK	Žiak má -pochopiť význam zdravia pre jednotlivca a spoločnosť -porozumieť otázkam vzniku civilizačných porúch zdravia, zdravotných oslabení a princípom prevencie -pochopiť význam pohybových aktivít pre zdravie a ich začlenenia do každodenného života -uplatňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu pri starostlivosti o vlastné zdravie -porozumieť nebezpečenstvu závislosti fajčenia, alkoholu a drog -vedieť poskytnúť prvú pomoc	Žiak: -pochopil význam zdravia pre jednotlivca a spoločnosť -porozumel otázkam vzniku civilizačných porúch zdravia, zdravotných oslabení a princípom prevencie -pochopil význam pohybových aktivít pre zdravie a ich začlenenia do každodenného života -uplatnil teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu pri starostlivosti o vlastné zdravie -pochopil nebezpečenstvo závislosti na fajčení, alkohole a drogách -vie poskytnúť prvú pomoc	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Praktické cvičenia
2. ZDRAVÝ ŽIVOTNÝ ŠTÝL Počet hodín: 6	BIO PLY CHE OBY	-osvojiť si základy správnej výživy a zdravého zdravotného štýlu -porozumieť významu telovýchovných a športových činností v pohybovom režime -získať praktické zručnosti v zdravotne orientovaných pohybových činnostiach	-si osvojil základy správnej výživy a zdravého zdravotného štýlu - porozumel významu telovýchovných a športových činností v pohybovom režime - získal praktické zručnosti v zdravotne orientovaných pohybových činnostiach	Ústne, písomné a praktické skúšanie	Ústna odpoveď, písomný test a praktické cvičenia

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>3.TELESNÁ ZDATNOSŤ A POHYBOVÁ VÝKONNOSŤ</p> <p>Počet hodín: 20</p>	<p>DEJ BIO OBN ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -využiť pohybovú gramotnosť na ďalšiu aktívnu športovú činnosť vo svojom živote a v živote iných osôb -vytvoriť si predstavu o vlastných pohybových možnostiach, porozumieť účinkom pohybu na telesný rozvoj, potrebu pravidelnej pohybovej aktivity a odpočinku - získať skúsenosti z pôsobenia telovýchovných a športových činností na telesný, funkčný a motorický rozvoj - plánovať a aplikovať pohybové schopnosti pri zlepšovaní pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti - vytvorí si predstavu o objeme a intenzite zaťaženia pri telovýchovnej a športovej činnosti -diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť -uplatniť pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností -pochopiť potrebu pohybovej výkonnosti na športovú činnosť 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využil pohybovú gramotnosť na ďalšiu aktívnu športovú činnosť vo svojom živote a v živote iných osôb -si vytvoril predstavu o vlastných pohybových možnostiach, porozumel účinkom pohybu na telesný rozvoj, potrebu pravidelnej pohybovej aktivity a odpočinku -získal skúsenosti z pôsobenia telovýchovných a športových činností na telesný, funkčný a motorický rozvoj -plánoval a aplikoval pohybové schopnosti pri zlepšovaní svojej výkonnosti a telesnej zdatnosti -si vytvoril predstavu o objeme a intenzite zaťaženia pri telovýchovnej a športovej činnosti -diagnostikoval telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť -uplatnil pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností -pochopil potrebu pohybovej výkonnosti na športovú činnosť 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Praktické činnosti</p> <p>Test výkonnosti</p>

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>4. ŠPORTOVÉ ČINNOSTI POHYBOVÉHO REŽIMU</p> <p>Počet hodín: 34</p>	<p>ETV BIO OBV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využiť poznatky o štruktúre športových činností a skúseností k osobnému pohybovému rozvoju, telesnej zdatnosti a demonštrovať ich v činnosti - preukázať pohybovú gramotnosť v športovom výkone - získať poznatky o pravidlách jednotlivých športových disciplín a vedieť ich uplatniť v športovej činnosti - pociťovať príjemné zážitky z pohybu a konať v duchu fair-play - orientovať sa v prírodnom prostredí pomocou lokomočných a športových prostriedkov - vedieť prezentovať osobný výkon na verejnosti súťažiach - rozvíjať svoju hodnotovú orientáciu, tvorivosť, socializáciu, motiváciu a estetické cítenie prostredníctvom pohybu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využil poznatky o štruktúre športových činností a skúsenosti k osobnému pohybovému rozvoju, telesnej zdatnosti a demonštroval ich v praktickej činnosti - preukázal pohybovú gramotnosť v športovom výkone - získal poznatky o pravidlách z jednotlivých športových disciplín a vie ich uplatniť v športovej činnosti - pociťoval príjemné zážitky z pohybu a konal v duchu fair-play - žiak sa orientoval v prírodnom prostredí pomocou lokomočných a športových prostriedkov - prezentoval osobný výkon na verejnosti a súťažiach - žiak rozvíjal svoju hodnotovú orientáciu, tvorivosť, socializáciu, motiváciu a estetické cítenie prostredníctvom pohybu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Testy výkonnosti</p>

Rozpis učiva predmetu: Náuka o potravinách
 Ročník: prvý...2. hodiny týždenne, spolu 66... vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny Počet hodín : 10 hodín <ul style="list-style-type: none"> Význam racionálnej výživy Pôvod, druhy a charakteristika potravín Zloženie potravín Akosť potravín 	Biológia Technológia Chémia Stolovanie Odborný výcvik	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť zásady racionálnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Popísať zloženie potravín, vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie bielkovín, tukov, cukrov, minerálnych látok, vitamínov Charakterizovať pojem akosť Vymenovať a objasniť metódy na jej posudzovanie Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil zásady racionálnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Popísal zloženie potravín Vysvetlil význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetlil rozdelenie bielkovín, tukov, cukrov, minerálnych látok, vitamínov Charakterizoval pojem akosť Vymenoval a objasnil metódy na jej posudzovanie Vysvetlil hygienu pri práci s potravinami 	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúša Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede Referát Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> Hygiena pri práci s potravinami, HACCP <p>Hodnota potravín Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Biologická hodnota potravín Energetická a výživová hodnota potravín <p>Obilniny, mlynské výrobky, cestoviny, pekárenské výrobky Počet hodín : 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam obilnín z hľadiska racionálnej výživy 	<p>Stolovanie</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín Uviesť jednotky energetickej hodnoty potravín Vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasniť použitie obilnín v kuchyni Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne Vysvetlil jej väzbu na základné skupiny živín Vysvetlil pojem energetická hodnota potravín Vysvetlil pojem výživová hodnota potravín Uviedol jednotky energetickej hodnoty potravín Vysvetlil ich väzby na príslušné skupiny živín Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasnil použitie obilnín v kuchyni Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	-------------------	---	---	--	---

<p>Sladidlá</p> <p>Počet hodín : 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam sladidiel z hľadiska racionálnej výživy Včelí med Cukor Syntetické sladidlá 	<p>Technológia</p> <p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> uviesť výrobu a jednotlivé druhy cukru Vymenovať jednotlivé druhy syntetických sladidiel, vysvetliť ich význam a použitie <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni 	<p>uviedol jednotlivé druhy cukru</p> <ul style="list-style-type: none"> Vymenoval jednotlivé druhy syntetických sladidiel, vysvetlil ich význam <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	--	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none">• Strukoviny• Huby• Mak		Poznať zloženie a význam maku a vysvetliť jeho použitie a skladovanie	Poznať zloženie a význam maku a vysvetliť jeho použitie a skladovanie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
---	--	---	---	----------------	---------------

<p>Mäso a výrobky z mäsa Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam z hľadiska racionálnej výživy • Rozdelenie, zloženie, akosť, konzervovanie mäsa • Bravčové mäso 	<p>Technológia</p> <p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť význam mäsa vo výžive • Vysvetliť pojem mäso a jeho rozdelenie • Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené • Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa • Vymenovať a popísať chyby mäsa, uviesť spôsoby ich nápravy • Uviesť spôsoby konzervovania mäsa • Charakterizovať bravčové mäso • Popísať delenie bravčového mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov • Vysvetliť triedenie bravčového mäsa podľa akosti 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil význam mäsa vo výžive • Vysvetlil pojem mäso a jeho rozdelenie • Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené • Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa • Vymenoval a popísal chyby mäsa, uviedol spôsoby ich nápravy • Uviedol spôsoby konzervovania mäsa • Charakterizoval bravčové mäso • Popísal delenie bravčového mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov • Vysvetlil triedenie bravčového mäsa podľa akosti 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Nešandardizovaný didaktický test</p>
---	--	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> Hovädzie mäso 	<p>Technológia</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať hovädzie mäso Popísať delenie hovädzieho mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval hovädzie mäso Popísal delenie hovädzieho mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie hovädzieho mäsa podľa akosti 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> Teľacie mäso 	<p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť triedenie hovädzieho mäsa podľa akosti Charakterizovať teľacie mäso Popísať delenie teľacieho mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetliť triedenie teľacieho mäsa podľa akosti 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval teľacie mäso Popísal delenie teľacieho mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie teľacieho mäsa podľa akosti 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> Baranie mäso 		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať baranie mäso Popísať delenie baranieho mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetliť triedenie 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval baranie mäso Popísal delenie baranieho mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie baranieho mäsa podľa akosti 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> Ostatné druhy jatočného mäsa 	Technológia	<p>baranieho mäsa podľa akosti</p> <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať ostatné druhy jatočného mäsa Popísať delenie ostatného jatočného mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval ostatné druhy jatočného mäsa Popísal delenie ostatného jatočného mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov 	Písomné skúšanie	Didaktický test	
	Stolovanie			Písomné skúšanie	Didaktický test	
	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Mäsové výrobky a konzervy 	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviesť druhy mäsových konzerv a ich chyby 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviedol druhy mäsových konzerv a ich chyby 	Písomné skúšanie	Didaktický test
		<ul style="list-style-type: none"> Hydina 	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť jeho použitie 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol jeho použitie 	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Ryby 		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviesť spôsoby prípravy 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviedol spôsoby prípravy 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď	
				Písomné skúšanie	Didaktický test	
				Písomné skúšanie	Didaktický test	

<ul style="list-style-type: none"> Rybacie výrobky a obožiteľníky Zverina <p>Vajcia Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam z hľadiska racionálnej výživy Zloženie, druhy, akosť vajec Skladovanie a konzervovanie vajec 	Technológia	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vymenovať a rozdeliť výrobky z rýb Popísať chyby rybacích výrobkov Roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov a uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Vysvetliť význam a použitie zveriny a objasniť vplyvy pôsobiace na kvalitu zveriny Rozdeliť zverinu do skupín a charakterizovať jednotlivé druhy zveriny a popísať úpravu zveriny po zabíí Uviesť význam vajec z hľadiska racionálnej výživy Uviesť stavbu a zloženie vajec a popísať triedenie podľa akosti 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vymenoval a rozdelil výrobky z rýb Popísať chyby rybacích výrobkov Roztriedil jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov a uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Vysvetlil význam a použitie zveriny a objasnil vplyvy pôsobiace na kvalitu zveriny Rozdelil zverinu do skupín a charakterizoval jednotlivé druhy zveriny a popísal úpravu zveriny po zabíí Uviedol význam vajec z hľadiska racionálnej výživy Uviedol stavbu a zloženie vajec a popísal triedenie podľa akosti Vysvetlil skladovanie a spôsoby konzervovania 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
	Stolovanie			Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
	Odborný výcvik			Písomné skúšanie	Didaktický test
				Písomné skúšanie	Didaktický test
				Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
					Didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> Chyby a nákazy z vajec <p>Mlieko a mliečne výrobky Počet hodín : 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Mlieko Smotana Maslo 	<p>Technológia</p> <p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísať chyby vajec a opísať najrozšírenejšie nákazy z vajec Popísať význam mlieka z hľadiska racionálnej výživy Uviesť druhy a zloženie mlieka, charakterizovať jednotlivé zložky mlieka, popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Vysvetliť význam a zloženie smotany, popísať postup jej výroby a spôsoby konzervovania Rozdeliť jednotlivé druhy smotany a uviesť príklady na jej použitie Vysvetliť význam a zloženie masla, popísať 	<p>vajec</p> <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísal chyby vajec a opísal najrozšírenejšie nákazy z vajec Popísal význam mlieka z hľadiska racionálnej výživy Uviedol druhy a zloženie mlieka, charakterizoval jednotlivé zložky mlieka, popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Vysvetlil význam a zloženie smotany, popísal postup jej výroby a spôsoby konzervovania Rozdelil jednotlivé druhy smotany a uviedol príklady na jej použitie Vysvetlil význam a zloženie masla, popísal postup jeho 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústna odpoveď</p>
--	--	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Tvaroh a syry • Tekuté kyslomliečne výrobky <p>Tuky Počet hodín : 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam tukov z hľadiska racionálnej výživy • Živočíšne tuky - maslo, masť, loj • Rastlinné tuky - oleje, pokrmové tuky, margarín 	<p>Technológia</p> <p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>postup jeho výroby a spôsoby konzervovania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdeliť jednotlivé druhy masla do skupín <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať tvaroh a jednotlivé druhy syrov, rozdeliť ich do skupín a popísať postup ich výroby • Vymenovať a charakterizovať tekuté kyslomliečne výrobky, vysvetliť ich význam vo výžive • Uviesť zloženie a rozdelenie tukov, popísať ich význam • Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive, popísať výrobu živočíšnych tukov, uviesť rozdelenie živočíšnych tukov • Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým tukom, vysvetliť princíp stužovania tukov, vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením, uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive, popísať výrobu oleja, uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	<p>výroby a spôsoby konzervovania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelil jednotlivé druhy masla do skupín <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval tvaroh a jednotlivé druhy syrov, rozdelil ich do skupín a popísal postup ich výroby • Vymenoval a charakterizoval tekuté kyslomliečne výrobky, vysvetlil ich význam vo výžive • Uviedol zloženie a rozdelenie tukov, popísal ich význam • Uviedol pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive, popísal výrobu živočíšnych tukov, uviedol rozdelenie živočíšnych tukov • Vysvetlil rozdiely medzi margarínom a stuženým tukom, vysvetlil princíp stužovania tukov, vysvetlil vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením, uviedol pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive, popísal výrobu oleja, uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	--	--	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: Náuka o potravinách
 Ročník:druhý...1.. hodina týždenne, spolu 33.... vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Koreniny a pochutiny Počet hodín : 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika, rozdelenie a význam pochutín • Koreniny • Pochutiny -káva • Čaj • Kakao a čokoláda • Ostatné pochutiny- ocot, soľ, horčica 	<p>Technológia Stolovanie Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive • Charakterizovať vybrané druhy korenia a popísať ich použitie • Popísať zloženie a účinok kávy • Popísať pestovanie a spracovanie kávy • Popísať zloženie a účinok čaju • Popísať pestovanie a spracovanie čaju • Popísať zloženie a účinok kakaa • Popísať pestovanie a spracovanie kakaa • Popísať výrobu čokolády • Objasniť význam octu, vymenovať zvláštne druhy octu, vymenovať druhy kuchynskej soli a jej použitie 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive • Charakterizoval vybrané druhy korenia a popísať ich použitie • Popísal zloženie a účinok kávy • Popísal pestovanie a spracovanie kávy • Popísal zloženie a účinok čaju • Popísal pestovanie a spracovanie čaju • Popísal zloženie a účinok kakaa -popísal pestovanie a spracovanie kakaa • Popísal výrobu čokolády • Objasnil význam octu, vymenoval zvláštne druhy octu, vymenoval druhy kuchynskej soli a jej použitie 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúša</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Referát</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Nápoje- nealkoholické Počet hodín : 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam z hľadiska výživy a rozdelenie nápojov • Pitná voda • Sóda a minerálne vody <ul style="list-style-type: none"> • Priemyselne vyrábané nápoje - limonády, sirupy a iné <ul style="list-style-type: none"> • Káva • Čaj <p>Nápoje- alkoholické Počet hodín : 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pivo 	<p>Technológia</p> <p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť význam a rozdelenie nápojov • Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody • Uviesť vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody a charakterizovať vlastnosti, zloženie a druhy minerálnych vôd • Vymenovať a charakterizovať jednotlivé priemyselne vyrábané nápoje • Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy kávy a ich prípravu • Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy čajov • Uviesť prípravu čajov • Vymenovať a charakterizovať suroviny na výrobu piva a druhy piva • Popísať výrobu a skladovanie piva • Vysvetliť skladovanie a chyby piva 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol význam a rozdelenie nápojov • Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody • Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody a charakterizoval vlastnosti, zloženie a druhy minerálnych vôd • Vymenoval a charakterizoval jednotlivé priemyselne vyrábané nápoje • Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kávy a ich prípravu • Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy čajov • Uviedol prípravu čajov • Vymenoval a charakterizoval, suroviny na výrobu piva a druhy piva • Popísal výrobu a skladovanie piva • Vysvetlil skladovanie a chyby piva 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	--	---	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> Víno 	<p>Technológia</p> <p>Stolovanie</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať suroviny na výrobu vína a rozdeliť druhy vína Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ Popísať výrobu a skladovanie vína Uviesť choroby a chyby vína Popísať výrobu šumivého vína, perlivého, tokajského vína, vermútov, likérových vín 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval suroviny na výrobu vína a rozdelil druhy vína Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ Popísal výrobu a skladovanie vína Uviedol choroby a chyby vína Popísal výrobu šumivého vína, perlivého, tokajského vína, vermútov, likérových vín 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
<ul style="list-style-type: none"> Liehoviny 	<p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Popísať výrobu a skladovanie liehovín Uviesť najznámejšie druhy nesladených destilátov Uviesť najznámejšie druhy likérov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Popísal výrobu a skladovanie liehovín Uviedol najznámejšie druhy nesladených destilátov Uviedol najznámejšie druhy likérov 	<p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<ul style="list-style-type: none"> Miešané nápoje 		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Vymenovať pomôcky na prípravu miešaných nápojov Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Vymenoval pomôcky na prípravu miešaných nápojov Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Vplyv alkoholu na ľudské zdravie Počet hodín : 2 hodiny</p>	<p>Technológia</p> <p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov • Objasniť pôsobenie alkoholu v ľudskom tele na jednotlivé orgánové sústavy • Popísať štádiá alkoholizmu • Objasniť spoločenský dopad alkoholizmu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov • Objasnil pôsobenie alkoholu v ľudskom tele na jednotlivé orgánové sústavy • Popísal štádiá alkoholizmu • Objasnil spoločenský dopad alkoholizmu 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
<p>Potravinový kódex Počet hodín : 1 hodina</p>		<ul style="list-style-type: none"> • objasniť zákon o potravinách • vysvetliť základné pojmy 	<ul style="list-style-type: none"> • Objasnil zákon o potravinách • Vysvetliť základné pojmy 		

Rozpis učiva predmetu: NÁUKA O VÝŽIVE					
Ročník: prvý..... ..1... hodina týždenne, spolu .33.... vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Látkové zloženie ľudského tela</p> <p>Počet hodín : 2 hodiny</p> <p>Látkové zloženie ľudského tela</p> <p>Premena látok a energie</p>	<p>Telesná výchova</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má:</p> <p>popísať zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele</p> <p>vysvetliť premenu látok a energie v ľudskom tele</p>	<p>Žiak:</p> <p>popísal zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele</p> <p>vysvetlil premenu látok a energie v ľudskom tele</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Tráviaca sústava</p> <p>Počet hodín : 9 hodín</p> <p>Popis tráviacej sústavy</p> <p>Ústna dutina, chrup</p>		<p>popísať časti tráviacej sústavy a uviesť umiestnenie jednotlivých orgánov</p> <p>popísať ústnu dutinu a význam jednotlivých častí</p>	<p>popísal časti tráviacej sústavy a uviedol umiestnenie jednotlivých orgánov</p> <p>popísal ústnu dutinu a význam jednotlivých častí</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Slinné žľazy, jazyk 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenovať slinné žľazy, vysvetliť ich funkciu a objasniť význam slín, popísať stavbu jazyka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenoval slinné žľazy, vysvetlil ich funkciu a objasnil význam slín, popísal stavbu jazyka 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Hltan, pažerák 	<p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu hltana a pažeráka a vysvetliť ich funkciu 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu hltana a pažeráka a vysvetlil ich funkciu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Žalúdok 	<p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a vysvetliť funkciu žalúdka 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu a vysvetliť funkciu žalúdka 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tenké a hrubé črevo 		<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a funkciu čriev 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu a funkciu čriev 	<p>Ústne individuálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pečeň, pankreas 		<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a funkciu pečene a pankreasu, uviesť ochorenia pečene 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu a funkciu pečene a pankreasu, uviedol ochorenia pečene 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Neštandardizovaný didaktický test</p>

<p>Nervová sústava</p> <p>Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neurón, mozog • Periférny a centrálny nervový systém <p>Oporná a pohybová sústava</p> <p>Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostra • Svaly <p>Zdravie a životný štýl</p> <p>Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zdravie a životný štýl <p>Základy prvej pomoci</p> <p>Počet hodín : 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pravidlá a postup pri poskytovaní prvej pomoci • Masáž srdca a umelé dýchanie 	<p>Psychológia</p> <p>Telesná výchova</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu neurónu, vedieť opísať stavbu mozgu, jeho funkciu a význam • poznať rozdiel medzi periférnym a centrálnym nervovým systémom • vedieť opísať kosť • vedieť popísať svaly • poznať zásady zdravého životného štýlu a jeho vplyv na zdravie človeka • Ovládať pravidlá pri poskytovaní prvej pomoci, vedieť správny postup <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať postup pri 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu neurónu, vedieť opísať stavbu mozgu, jeho funkciu a význam • poznal rozdiel medzi periférnym a centrálnym nervovým systémom, vysvetlil ich význam a funkciu • popísal kosť • popísal svaly • poznal zásady zdravého životného štýlu a jeho vplyv na zdravie človeka • ovládal pravidlá pri poskytovaní prvej pomoci, vedel správny postup <p>Žiak:</p>	<p>Ústne individuálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne individuálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Referát</p> <p>Prezentácia</p> <p>Prezentácia</p>
--	---	---	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Krvácania, popáleniny, zlomeniny • Otravy 	<p>Telesná výchova</p> <p>KOČP</p> <p>Ročník: druhý</p>	<p>podávaní masáže srdca a umelom dýchaní</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať základné postupy ošetrovania popálenín, krvácaní a zlomenín • vedieť poskytnúť prvú pomoc pri otravách 	<ul style="list-style-type: none"> • ovládal postup pri podávaní masáže srdca a umelom dýchaní • poznal základné postupy ošetrovania popálenín, krvácaní a zlomenín • vedel poskytnúť prvú pomoc pri otravách 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Referát</p>
--	---	--	--	---	----------------

<p>predškolského veku</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výživa dospelajúcej mládeže • Výživa športovcov • Výživa starých osôb 	<p>Odborný výcvik</p>	<p>veku</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať výživu dospelajúcej mládeže • Charakterizovať výživu športovcov • Charakterizovať výživu starých osôb 	<p>veku</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval výživu dospelajúcej mládeže • Charakterizoval výživu športovcov • Charakterizoval výživu starých osôb 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<p>Diétne stravovanie Počet hodín : 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam liečebnej výživy • Zásady prípravy diétnej stravy • Rozdelenie a charakteristika diét • Diéta tekutá a kašovitá • Diéta šetriaca • Diéta s obmedzením tuku 	<p>Náuka o potravinách</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať význam liečebnej výživy • Charakterizovať zásady prípravy diétnej stravy • Popísať rozdelenie diét a charakterizovať diéty • Charakterizovať diétu tekutú a kašovitú • Charakterizovať diétu šetriacu • Charakterizovať diétu s obmedzením tuku <p>Žiak má:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval význam liečebnej výživy • Charakterizoval zásady prípravy diétnej stravy • Popísal rozdelenie diét a charakterizoval diéty • Charakterizoval diétu tekutú a kašovitú • Charakterizoval diétu šetriacu • Charakterizoval diétu s obmedzením tuku <p>Žiak:</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Diéta bielkovinová bez zvyškov • Diéta nízko bielkovinová 	<p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať diétu bielkovinovú bez zvyškov • Charakterizovať diétu nízko bielkovinovú 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval diétu bielkovinovú bez zvyškov • Charakterizoval diétu nízko bielkovinovú 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Diéta nízko cholesterolová • Diéta redukčná • Diéta diabetická • Diéta neslaná šetriaca a výživná • Diéta bezlepková • Výživa chorého • Podávanie jedla chorému 	<p>Náuka o potravinách</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať diétu nízko cholesterolovú • Charakterizovať diétu redukčnú • Charakterizovať diétu diabetickú • Charakterizovať diétu neslanú šetriacu a výživnú • Charakterizovať diétu bezlepkovú • Charakterizovať výživu chorého • Popísať podávanie jedla chorému • Charakterizovať potravinové alergény 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval diétu nízko cholesterolovú • Charakterizoval diétu redukčnú • Charakterizoval diétu diabetickú • Charakterizoval diétu neslanú šetriacu a výživnú • Charakterizoval diétu bezlepkovú • Charakterizoval výživu chorého • Popísal podávanie jedla chorému • Charakterizoval potravinové alergény 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Alimentárne nákazy a otravy Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potravinové alergény • Črevné nákazy • Helmintózy • Zooantropózy 	<p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať črevné nákazy • Charakterizovať helmintózy • Charakterizovať zooantropózy • Charakterizovať otravy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval črevné nákazy • Charakterizoval helmintózy • Charakterizoval zooantropózy • Charakterizoval otravy 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Otravy bakteriálnymi jedmi • Otravy nebakteriálneho pôvodu <p>Potravinárske prísady, aditíva Počet hodín : 4 hodiny</p>	<p>Náuka o potravinách</p>	<p>bakteriálnymi jedmi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať otravy nebakteriálneho pôvodu • Charakterizovať potravinárske prísady, aditíva 	<p>bakteriálnymi jedmi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval otravy nebakteriálneho pôvodu • Charakterizoval potravinárske prísady a aditíva 	<p>Ústne individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Referát</p> <p>Didaktický test</p>
---	----------------------------	--	---	--	---------------------------------------

<p>Podnik a jeho charakteristika Počet hodín 27 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • podnik a jeho charakteristika, • druhy a členenie podnikov, • podnikanie a podnikateľ, • konanie podnikateľských subjektov, • obchodné meno a obchodný register, • vznik, zrušenie a zánik podnikov, likvidácia, konkurzné konanie 	<p>OVY USP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • definovať pojmy podnik, podnikateľ, podnikanie • vymenovať typy podnikov podľa typu podnikania, veľkosti a podľa predmetu činnosti • popísať konanie podnikateľských subjektov, • vysvetliť spôsoby vzniku a zániku podnikov • vysvetliť rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku 	<ul style="list-style-type: none"> • definoval pojmy podnik, podnikateľ, • vymenoval typy podnikov • popísal konanie podnikateľských subjektov, • vysvetlil spôsoby vzniku a zániku podnikov, • vysvetlil rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test</p>
--	--------------------	---	---	--	-------------------------

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA

Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Vecná stránka činnosti podniku Počet hodín 24 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> majetok podniku, členenie majetku, dlhodobý majetok (DM), štruktúra DM, obstaranie, oceňovanie, opotrebenie, odpisovanie DM, krátkodobý majetok a jeho zložky Finančný majetok zásoby, členenie a evidencia zásob, inventarizácia, vysporiadanie inventarizačných rozdielov 	MAT PRN UCT	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať štruktúru majetku podniku, porovnať jednotlivé spôsoby obstarania majetku, vymenovať zložky majetku, vypočítať vstupnú cenu majetku a odpisy, vysvetliť postup pri inventarizácii a vysporiadanie inv. rozdielov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísal štruktúru majetku podniku, porovnal jednotlivé spôsoby obstarania majetku, vymenoval zložky majetku, vypočítal vstupnú cenu majetku a odpisy, vysvetlil postup pri inventarizácii a vysporiadanie inv. rozdielov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Ekonomická stránka činnosti podniku Počet hodín 29 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> náklady, pojem, členenie, štruktúra nákladov, úroveň možnosti znižovania nákladov, výnosy, pojem, členenie, výsledok hospodárenia, zisk, strata, ukazovatele efektívnosti podniku, cena, tvorby cien, regulácia cien, zákon o cenách, CVP analýza 	MAT PRN UCT	<ul style="list-style-type: none"> charakterizovať výnosy a náklady, popísať princíp výpočtu výsledku hospodárenia, charakterizovať ukazovatele ekonomickej efektívnosti, popísať proces tvorby cien a ich vzťah k hospodáreniu 	<ul style="list-style-type: none"> charakterizoval výnosy a náklady, popísal princíp výpočtu výsledku hospodárenia, a ekonomickej efektívnosti popísal proces tvorby cien a ich vzťah k hospodáreniu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<ul style="list-style-type: none"> finančné hospodárenie podniku, finančné plánovanie získavanie a investovanie finančných zdrojov <p>Odbytová činnosť podniku Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> odbytová teória pojem a podstata, odbytová stratégia podniku, logistika a jej nástroje, zásobovacie činnosti výrobová, kontrakčná, distribučná politika <p>Medzinárodná ekonomická integrácia Počet hodín 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> medzinárodná del'ba práce a medzinárodný obchod, zahraničný obchod, význam a úlohy zahraničného obchodu, subjekty zahraničného obchodu, obchodná a platobná bilancia, medzinárodné ekonomické organizácie 	<p>MAT UCT PRN MRK</p> <p>MAT UCT PRN</p>	<p>Charakterizovať základné princípy finančného hospodárenia podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať nástroje odbytu, vysvetliť pojmy logistika a odbytová stratégia, kontrakčná politika <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť význam zahraničného obchodu pre Slovensko, vymenovať subjekty zahraničného obchodu, vysvetliť rozdiel medzi obchodnou a platobnou bilanciou a spôsob ich tvorby 	<p>Popísal a vysvetlil princípy finančného hospodárenia podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> popísal nástroje odbytu, vysvetlil pojmy logistika a kontrakčná stratégia a politika <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil význam zahraničného obchodu pre Slovensko, vymenoval subjekty zahraničného obchodu, vysvetlil rozdiel medzi obchodnou a platobnou bilanciou a spôsob ich tvorby 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
---	---	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA

Ročník: štvrtý

2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Právne formy podnikania Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> živnosť, podmienky živnostenského podnikania, práva a povinnosti podnikateľa, druhy živností, obchodné spoločnosti, osobné spoločnosti, družstvá <p>Personálna činnosť podniku Počet hodín 28 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> pracovnoprávne vzťahy: pracovná zmluva, vznik, zmena a skončenie pracovného pomeru, prestávky v práci, dovolenka na zotavenie, personálne plánovanie, výber pracovníkov, pracovné podmienky, sociálna starostlivosť o pracovníkov, komerčné poistenie, sociálne poistenie pracovníkov, odmeňovanie pracovníkov – podstata a funkcie mzdy, mzdové formy, produktivita práce 	<p>UCT OVY USP</p> <p>USP UCT MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, ručenie za záväzky z podnikania rozdeliť jednotlivé typy živnosti a spoločnosti zdôvodniť rozhodnutie o uplatnení konkrétneho typu podn.subjektu v podnikateľskej praxi <ul style="list-style-type: none"> popísať vznik, skončenie, zmenu a zánik pracovného pomeru osvojiť si podstatu mzdy a popísať mzdové formy, popísať jednotlivé spôsoby ukončenia pracovného pomeru, definovať základné pojmy a časti personálneho plánu, charakterizovať komerčné a sociálne poistenie vysvetliť pojem produktivita práce 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísal vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, rozdelil jednotlivé typy živnosti, vysvetlil rozdiel medzi obchodnou a osobnou spoločnosťou, charakterizoval formy ručenia za záväzky z podnikania, správne sa rozhodol pre uplatnenie právnej formy podnikania <ul style="list-style-type: none"> popísal vznik, skončenie, zmenu a zánik pracovného pomeru vysvetlil podstatu mzdy a popísal mzdové formy, porovnal jednotlivé spôsoby ukončenia pracovného pomeru, definoval základné pojmy personalistiky charakterizoval komerčné a sociálne poistenie osvojiť si pojem produktivita práce 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>Kontrola</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kontrola – pojem, význam, druhy kontroly, kontrolné orgány <p>Banková sústava a poisťovne</p> <p>Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> miesto a úloha bánk v ekonomike, banková sústava – centrálna a obchodné banky, pasívne operácie bánk, aktívne operácie bánk, princíp hospodárenia bánk bezhotovostný platobný styk vklady a ich úročenie, ochrana vkladov platby do zahraničia úverová zmluva akcie a burzy komerčné poistenie 	<p>MAT UCT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť význam kontroly pre podnik a popísať kontrolné orgány, popísať bankovú sústavu, bankové produkty, charakterizovať hospodárenia bánk, platobný styk, úročenie a ochranu vkladov, platieb do zahraničia, poskytovanie úverov vysvetliť princíp akciových trhov definovať základné pojmy v komerčnom poisťovníctve, popísať jednotlivé poisťné odvetvia 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil význam kontroly pre podnik a popísal kontrolné orgány, popísal bankovú sústavu, jednotlivé bankové produkty, hospodárenie bánk, platby, úročenie vkladov, poskytovanie úverov definoval základné pojmy v poisťovníctve, popísal jednotlivé poisťné odvetvia, poisťné produkty 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
---	--------------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA

Ročník: piaty

2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Daňová sústava</p> <p>Počet hodín 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> daňová sústava, priame a nepriame dane, daň z príjmu fyzických a právnických osôb, ostatné priame dane nepriame dane, štátny rozpočet, vzťah podniku a rozpočtovej sústavy 	UCT MAT	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať daňovú sústavu v SR, popísať základné druhy daní, a rozdiely medzi priamou a nepriamou daňou, charakterizovať vzťah daní k tvorbe štátneho rozpočtu, 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval daňovú sústavu v SR, popísal základné druhy daní, a rozdiely medzi priamou a nepriamou daňou, charakterizoval vzťah daní k tvorbe štátneho rozpočtu, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Národné hospodárstvo</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> národné hospodárstvo – štruktúra a riadenie národného hospodárstva, fázy hospodárskeho cyklu, príčiny a dôsledky, základné makroekonomické ukazovatele, metódy merania makroekonomických ukazovateľov 	MAT	<ul style="list-style-type: none"> definovať národné hospodárstvo, popísať fázy hospodárskeho cyklu, charakterizovať makroekonomické ukazovatele, 	<ul style="list-style-type: none"> definoval národné hospodárstvo, popísal fázy hospodárskeho cyklu, charakterizoval makroekonomické ukazovatele, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

<p>Podnikateľský projekt</p> <p>Počet hodín 34 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • účel a funkcia podnikateľského projektu • časti podnikateľského projektu • úvodná časť • charakteristika podnikateľského subjektu • opis produktu, • charakteristika trhu • charakteristika konkurencie, • Predaj a marketing • Výroba a služby • Organizačná štruktúra firmy, • vplyv projektu na životné prostredie • finančné údaje • prílohy k finančným údajom projektu 	<ul style="list-style-type: none"> • Informatika, • administratíva a korešpondencia, • slovenský jazyk, • účtovníctvo 	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať jednotlivé časti podnikateľského plánu, • spracovať podnikateľský projekt k žiadosti o úver pre zariadenie hotelového typu 	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať jednotlivé časti podnikateľského plánu, • spracovať podnikateľský projekt k žiadosti o úver pre zariadenie hotelového typu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test Zhotovenie podnikateľského projektu</p>
---	---	---	---	--	---

Rozpis učiva predmetu: ÚČTOVNÍCTVO

Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné pojmy</p> <p><u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam, úlohy a funkcie účtovníctva (UCT), Právna úprava účtovníctva, právne normy potrebné pre správne vedenie účtovníctva 	EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať základné pojmy v účtovníctve, 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval základné pojmy v účtovníctve, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Účtovná dokumentácia</p> <p><u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam a úlohy účtovnej dokumentácie, Druhy a členenie účtovných dokladov, Náležitosti účtovných dokladov Spracovanie, obeh, úschova účtovných dokladov, Vyhotovenie, spracovanie účtovných dokladov so zameraním na podnik s pohostinskou činnosťou (účtovné doklady jednotliv. oblastí činnosti podniku - peniaze, sklad, odbyt, zamestnanci, majetok) 	EKO ADK	<ul style="list-style-type: none"> vymenovať účtovné doklady využívané vo svojom odbore, vypísať správne účtovný doklad, 	<ul style="list-style-type: none"> vymenoval účtovné doklady využívané vo svojom odbore, vypísal správne účtovný doklad, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Vyplnenie dokladov</p>

<p>Majetok a zdroje jeho krytia <u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formy a zloženie majetku, • Zdroje krytia majetku, • Zobrazenie a klasifikácia majetku a finančných zdrojov v účtovníctve, • Inventúra a inventarizácia 	EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť definovať majetok, zloženie majetku a jeho formy, • definovať vlastné a cudzie zdroje krytia majetku, • prakticky klasifikovať majetok a finančné zdroje a ich zobrazenie v účtovníctve, • vysvetliť dôležitosť evidencie majetku ako prostriedok ochrany majetku podniku, 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel definovať majetok, zloženie majetku a jeho formy, • definoval vlastné a cudzie zdroje krytia majetku, • prakticky klasifikoval majetok a finančné zdroje a ich zobrazenie v účtovníctve, • vysvetlil dôležitosť evidencie majetku ako prostriedok ochrany majetku podniku, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>
<p>Základy podvojného účtovníctva <u>Počet hodín</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Súvaha – obsah a forma súvahy, druhy súvah, • Kolobeh majetku a hospodárske operácie, • Účet, podstata, forma a druhy účtov, • Vznik súvahových účtov, zásady účtovania, • Účtovanie na výsledkových účtoch, • Zisťovanie a účtovanie výsledku hospodárenia, 	EKO	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať súvahu, jej obsah, formy a druhy, • vedieť charakterizovať kolobeh majetku a hospodárske operácie • definovať a znázorniť účet, vyjadriť podstatu účtu, • charakterizovať účty aktív a pasív, vedieť princíp účtovania na účtoch aktív a pasív, • vedieť podstatu účtovania na účtoch nákladov a výnosov, • zistiť a zaúčtovať výsledok hospodárenia, 	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval súvahu, jej obsah, formy a druhy, • vedel charakterizovať kolobeh majetku a hospodárske operácie, • definoval a znázornil účet, vyjadril podstatu účtu, • charakterizoval účty aktív a pasív, vedel princíp účtovania na účtoch aktív a pasív, • vedel podstatu účtovania na účtoch nákladov a výnosov, • zistil a zaúčtoval výsledok hospodárenia, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Účtovanie o záväzkoch voči dodávateľom • Analytická evidencia pohľadávok a záväzkov • Účtovanie o materiáli • Spotreba materiálu <p>Cvičenia</p> <p><u>Počet hodín</u> 8 hodín</p>	EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť účtovať o záväzkoch voči dodávateľom, • charakterizovať a na konkrétnom príklade znázorniť analytickú evidenciu k syntetickým účtom, • vedieť analytickú evidenciu materiálu, oceňovanie materiálu, účtovať obstaranie materiálu, • vedieť účtovať spotrebu materiálu, <ul style="list-style-type: none"> • si upevniť vedomosti zo základov podvojného účtovníctva 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel účtovať o záväzkoch voči dodávateľom, • charakterizoval a na konkrétnom príklade znázornil analytickú evidenciu k syntetickým účtom, • vedel analytickú evidenciu materiálu, oceňovanie materiálu, účtoval obstaranie materiálu, • vedel účtovať spotrebu materiálu <ul style="list-style-type: none"> • si upevnil vedomosti zo základov podvojného účtovníctva 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>
---	-----	--	---	--	---

Rozpis učiva predmetu: ÚČTOVNÍCTVO

Ročník: piaty

2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnóm účtovníctve</p> <p><u>Počet hodín</u> 25 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojem a členenie dlhodobého majetku • Oceňovanie dlhodobého majetku • Obstarávanie dlhodobého majetku • Opatrenie a odpisovanie dlhodobého majetku • Vyradňovanie dlhodobého majetku • Účtovanie nákladov • Výpočet miezd a účtovanie mzdových nákladov • Účtovanie sociálneho zabezpečenia a ostatných zrážok • Účtovanie výnosov • Zisťovanie výsledku hospodárenia • Účtovanie výsledku hospodárenia 	EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť definovať dlhodobý majetok • rozčleniť dlhodobý majetok, • vedieť akou cenou oceniť majetok podľa jeho spôsobu nadobudnutia, • vedieť účtovať obstarávanie dlhodobého majetku: kúpou, • definovať opotrebenie dlhodobého majetku, • vedieť vypočítať odpisy dlhodobého majetku, • vedieť účtovať vyradenie dlhodobého majetku, • definovať náklad, • vedieť účtovať náklady, • vedieť vypočítať mzdu, • vedieť účtovať mzdové náklady, • vedieť účtovať sociálne zabezpečenie a ostatné zrážky zo mzdy, • definovať výnos, • vedieť účtovať výnosy, • vedieť vypočítať výsledok hospodárenia, • vedieť účtovať výsledok hospodárenia, 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • , vedel definovať dlhodobý majetok, • rozčlenil dlhodobý majetok, • vedel akou cenou oceniť majetok podľa jeho spôsobu nadobudnutia, • vedel účtovať obstarávanie dlhodobého majetku: kúpou, • definoval opotrebenie dlhodobého majetku, • vedel vypočítať odpisy dlhodobého majetku, • vedel účtovať vyradenie dlhodobého majetku, • definoval náklad, • vedel účtovať náklady, • vedel vypočítať mzdu, • vedel účtovať mzdové náklady, • vedel účtovať sociálne zabezpečenie a ostatné zrážky zo mzdy, • definoval výnos, • vedel účtovať výnosy, • vedel vypočítať výsledok hospodárenia, • vedel účtovať výsledok hospodárenia, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>

<p>Súvislý príklad</p> <p><u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <p>Základy jednoduchého účtovníctva</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <p>Cvičenia</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si upevniť nadobudnuté vedomosti v predkontovaní a účtovaní účtovných prípadov • viesť denník v jednoduchom účtovníctve, • pracovať v programe Alfa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • upevnil si nadobudnuté vedomosti v predkontovaní a účtovaní účtovných prípadov • viedol denník v jednoduchom účtovníctve, • pracoval v programe Alfa 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Práca v programe</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p> <p>Práca v programe</p> <p>Písomný test</p>
---	--	--	--	---	--

<p>Zeme a ich osobitosti</p> <p>Krajiny sveta Počet hodín 4 hodiny</p> <p>Arktída a Antarktída Počet hodín 2 hodiny</p> <p>Geografia Európy Počet hodín 16 hodín</p> <p>Geografia Ázie Počet hodín 8 hodín</p> <p>Geografia Ameriky Počet hodín 6 hodín</p> <p>Geografia Afriky Austrálie a Oceánie Počet hodín 12 hodín</p>	<p>OVY ZEK DEJ OBN</p> <p>ZEK DEJ</p> <p>ZEK DEJ OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať krajiny našej planéty, ich prírodný a kultúrny priestor <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať a rozlíšiť severný a južný pól planéty Zem • oboznámiť sa s krajinami západnej, severnej, južnej, strednej a východnej Európy • oboznámiť sa s krajinami Ázie, jej prírodnými a kultúrnymi zvláštnosťami • rozlíšiť zvláštnosti severnej, strednej a južnej Ameriky • opísať a charakterizovať Afriku Austráliu a Oceániu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spoznal krajiny sveta, ich prírodný a kultúrny priestor <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spoznal a rozlíšil severný a južný pól planéty Zem • sa oboznámil s jednotlivými krajinami Európy • oboznámil sa s krajinami Ázie, jej prírodnými a kultúrnymi zvláštnosťami • rozlíšil zvláštnosti severnej, strednej a južnej Ameriky • opísal a charakterizoval Afriku, Austráliu a Oceániu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Praktická odpoveď</p>
--	--	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: GEOGRAFIA CESTOVNÉHO RUCHU

Ročník:štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné pojmy v oblasti Cestovného ruchu</p> <p>Počet hodín 8</p> <ul style="list-style-type: none"> Úvod do predmetu, oboznámenie s tém. plánom Historický vývoj cestovného ruchu Význam cestovného ruchu Cestovný ruch ako odvetvie spoločenskej činnosti Druhy cestovného ruchu Formy cestovného ruchu <p>Členenie predpokladov cestovného ruchu</p> <p>Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Lokalizačné predpoklady Selektívne predpoklady Realizačné predpoklady 	<p>OVY</p> <p>ZEK</p> <p>EKO</p> <p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznať cestovný ruch ako jeden z fenoménov modernej spoločnosti klasifikovať cestovný ruch z hľadiska jeho druhov a foriem <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať činitele cestovného ruchu tvoriacich súbor jeho predpokladov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznal cestovný ruch ako jeden z fenoménov modernej spoločnosti klasifikoval cestovný ruch z hľadiska jeho druhov a foriem <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznal činitele cestovného ruchu tvoriacich súbor jeho predpokladov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomné skúšanie</p>

<p>Typy a kategórie stredísk cestovného ruchu Počet hodín 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Typy stredísk cestovného ruchu • Kategórie stredísk cestovného ruchu <p>Typy a kategórie oblastí cestovného ruchu Počet hodín 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Typy oblastí cestovného ruchu • Kategórie oblastí cestovného ruchu <p>Kongresový cestovný ruch Počet hodín 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podstata a funkcie kongresového cestovného ruchu • Trh kongresového cestovného ruchu • Dopyt po kongresovom cestovnom ruchu • Ponuka kongresového cestovného ruchu • Kongresové podujatia • Materiálno technické podmienky kongr. cest. ruchu <p>Cestovný ruch Slovenskej republiky Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lokalizačné predpoklady cestovného ruchu SR • Prírodné predpoklady cestovného ruchu SR • Realizačné predpoklady cestovného ruchu SR <p>Regióny cestovného ruchu Slovenskej republiky Počet hodín 10</p>	<p>OVY EKO ZEK MSS</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať typy a kategórie stredísk cestovného ruchu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať typy a kategórie oblastí cestovného ruchu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznať filozofiu kongresového cestovného ruchu, jeho podstatu a funkcie <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si predpoklady rozvoja cestovného ruchu na Slovensku <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymenovať a charakterizovať regióny cestovného ruchu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval typy a kategórie stredísk cestovného ruchu <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval typy a kategórie oblastí cestovného ruchu <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal filozofiu cestovného ruchu, jeho podstatu a funkcie <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojil si predpoklady rozvoja cestovného ruchu na Slovensku <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenoval a charakterizoval regióny cestovného ruchu Slovenska z hľadiska medzinárodného a celoštátneho významu 	<p>Ústna skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická odpoveď</p>
--	------------------------------------	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Regióny s medzinárodným významom /Vysokotatranský, Nízokotatranský, Malofatranský, Slovenský raj, Piešťansko-trenčiansky, Bratislavský/ • Regióny s celoštátnym významom <p>Etnografické základy slovenskej gastronómie Počet hodín 4</p> <p>Cestovný ruch a hotelierstvo Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu • Hotelierstvo vo svete a na Slovensku • Trendy vývoja hotelierstva <p>Trasovanie Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obsah a význam trasovania • Metodika trasovania • Praktické práce • Opakovanie učiva, príprava na maturitné skúšky 	<p>ZEK OVY MSS OBN DEJ</p> <p>VY EKO ZEK MSS</p>	<p>Slovenska z hľadiska medzinárodného a celoštátného významu</p> <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznať zdroje obživy a prípravy jedál na Slovensku v minulosti a dnes <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pochopiť hotelierstvo ako jednu z podmienok rozvoja cestovného ruchu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládnuť prípravu trasovania a rozpis pobytu pre účastníkov cestovného ruchu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal zdroje obživy a prípravy jedál na Slovensku v minulosti a dnes <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopil hotelierstvo ako jednu z podmienok rozvoja cestovného ruchu <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvládol prípravu trasovania a rozpis pobytu pre účastníkov cestovného ruchu 	<p>Ústna skúška Písomné skúška</p> <p>Ústne skúška Písomné skúška</p> <p>Ústne skúška Písomné skúška</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>
--	--	--	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: Hotelový a gastronomický manažment
 Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Podstata a vývoj manažmentu</p> <p>Počet hodín 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Podstata manažmentu Začiatky teórie manažmentu F.W.Taylor- zakladateľ vedeckého riadenia H. Fayol a jeho teória administratívneho riadenia Teória medziľudských vzťahov- neoklasická teória M. Weber -tvorca byrokratického modelu organizácie H .Ford –realizátor teórie manažmentu Hlavné smery moderného manažmentu Vývoj amerického manažmentu Vývoj japonského manažmentu Ringi systém Vývoj európskeho manažmentu Predstaviteľ európskeho manažmentu T. Baťa Predstaviteľ európskeho 	<p>Ekonomika</p> <p>Manažment v Spoločnom stravovaní</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Rozlišovať a objasniť vývoj manažmentu</p> <p>Uviesť zakladateľa vedeckého riadenia a opísať ho</p> <p>Charakterizovať jednotlivých predstaviteľov teórií manažmentu</p> <p>Vysvetliť jednotlivé smery moderného manažmentu</p> <p>Uviesť vývoj amerického, japonského manažmentu</p> <p>Vysvetliť podstatu ringi systému</p> <p>Opísať vývoj európskeho manažmentu a predstaviteľa T.</p>	<p>Žiak :</p> <p>Rozlíšil a objasnil vývoj manažmentu</p> <p>Uviedol a opísal, zakladateľa vedeckého riadenia</p> <p>Charakterizoval a zaradil k jednotlivým teóriám, predstaviteľov</p> <p>Vysvetlil jednotlivé smery moderného manažmentu</p> <p>Uviedol vývoj amerického, japonského manažmentu</p> <p>Vysvetlil princípy ringi systému</p> <p>Opísal vývoj európskeho manažmentu</p> <p>Uviedol predstaviteľa európskeho manažmentu a charakterizoval život a prínos T. Baťu v manažmente</p> <p>Vysvetlil úspešnosť podniku podľa</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>

<p>manažmentu Kurt Nagel</p> <p>Manažment ako proces</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Podstata a obsah procesu manažmentu Manažérske funkcie Plánovanie Organizovanie Vedenie Kontrola Manažment ako rozhodovací proces Informácie a manažment <p>Strategický manažment podniku</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Postavenie stratégie a taktiky v manažmente Skúmanie prostredia podniku Formulácia stratégie podniku Implementácia stratégie Kontrola v strategickom manažmente <p>Organizácia a organizačná štruktúra</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizačná činnosť podniku Organizačná štruktúra podniku 	<p>Ekonomika</p>	<p>Baťu</p> <p>Vysvetliť 6 kľúčov úspešnosti podniku podľa Nagela</p> <p>Vysvetliť podstatu a obsah manažmentu</p> <p>Uviesť základné manažérske funkcie</p> <p>Opísať a vysvetliť jednotlivé manažérske funkcie</p> <p>Charakterizovať rozhodovacie procesy podľa závažnosti</p> <p>Opísať moderné informačné systémy</p> <p>Uviesť dôležité znaky strategického riadenia</p> <p>Charakterizovať a odhaliť faktory, ktoré ovplyvňujú stratégie podniku</p> <p>Vysvetliť postup uvádzania stratégie do života</p> <p>Vysvetliť organizovanie a pojem</p>	<p>Kurta Nagela</p> <p>Vysvetlil podstatu a obsah manažmentu</p> <p>Uviedol základné manažérske funkcie</p> <p>Opísal a vysvetlil manažérske funkcie</p> <p>Charakterizoval podľa závažnosti rozhodovacie procesy</p> <p>Opísal systémy ako Hardwer, Softvér, Databáza</p> <p>Uviedol znaky charakteristické pre úspešné strategické riadenie</p> <p>Charakterizoval prostredie podniku a vysvetlil konkurenčné prostredie</p> <p>Vysvetlil postup a prvky implementácie stratégie</p> <p>Vysvetlil organizovanie a pojem organizácia</p> <p>Uviedol základné stupne organizačnej štruktúry</p> <p>Vysvetlil základné formy organizácie</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Písomná práca</p> <p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>
--	------------------	--	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Východiská tvorby organizačnej štruktúry • Formy organizačnej štruktúry podniku • Centralizácia a decentralizácia v podniku <ul style="list-style-type: none"> • Orgány a riadiaci aparát podniku • Orgány podniku • Riadiaci aparát podniku <p>Manažéri a vedenie ľudí Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osobitná kategória pracovníkov- manažéri • Osobnosť manažéra • Motivácia pracovníkov • Teória X • Teória Y • Teória Z • Podstata vedenia ľudí • Štýl vedenia ľudí • Vlastnosti manažéra 	<p>Ekonomika</p>	<p>organizácia</p> <p>Uviest' základné stupne organizačnej štruktúry</p> <p>Vysvetliť základné formy organizácie / funkcionálna, objektovo orientovaná/</p> <p>Uviest' typy organizačných štruktúr</p> <p>Vysvetliť centralizácia a decentralizácia</p> <p>Charakterizovať riadiaci aparát podniku</p> <p>Vysvetliť kto je manažér, a základné úrovne manažérov</p> <p>Opísať osobnosť manažéra a hlavne jeho vlastnosti a vysvetliť ich</p> <p>Uviest' spôsoby vedenia ľudí</p> <p>Charakterizovať jednotlivé teórie</p> <p>Vysvetliť jednotlivé štýly vedenia</p>	<p>Uviedol typy organizačných štruktúr</p> <p>Vysvetlil pojmy centralizácia a decentralizácia</p> <p>Charakterizoval riadiaci aparát podniku</p> <p>Vysvetlil kto je manažér a uviedol základné úrovne manažérov</p> <p>Opísal osobnosť manažéra a vysvetlil jeho najdôležitejšie vlastnosti</p> <p>Uviedol spôsoby vedenia ľudí</p> <p>Uviedol všetky teórie X, Y, Z a charakterizoval ich</p> <p>Vysvetlil jednotlivé štýly vedenia</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	------------------	---	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: Hotelový a gastronomický manažment
 Ročník: štvrtý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Projekt podnikateľského subjektu</p> <p>Počet hodín 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stanovenie cieľov • Východiskové pozície • Časovo -organizačné zabezpečenie podnikateľského zámeru • Tvorba podnikateľského zámeru • Riešenie úverov • Priebežná kontrola pod. zámeru • Žiadosť o výpis s registra trestov • Potvrdenie o prax • Žiadosť o vydanie živnostenského listu a koncesnej listiny • Živnostenský list • Koncesná listina • Vzory pečiatok • Výpis z listu vlastníctva • Znalecký posudok • Zmluva o dielo • Zmluva o uzavretí budúcej • Zmluvy • Žiadosť o úver, splátkový Kalendár • Mandátna zmluva 	<p>Ekonomika</p> <p>Manažment v Spoločnom stravovaní</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Vysvetliť podnikateľský zámer</p> <p>Objasniť východiskové ciele Rozvrhnúť časovo-organizačné zabezpečenie</p> <p>Vytvoril podnikateľský zámer</p> <p>Vypísať žiadosť o výpis z registra trestov</p> <p>Zabezpečiť potvrdenie o praxi /vzor/</p>	<p>Žiak :</p> <p>Vysvetlil podnikateľský zámer a objasnil východiskové ciele</p> <p>Rozvrhol časové zabezpečenie Vytvoril podnikateľský zámer</p> <p>Vypísal žiadosť o výpis z registra trestov</p> <p>Zabezpečil potvrdenie o praxi</p> <p>Vyplnil a zabezpečil potrebné listiny pre podnikateľský zámer</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Podnikateľský projekt</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Zmluva o úvere • Stavebné povolenie • Kolaudačné rozhodnutie <p>Rýchle stravovanie</p> <p>Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika rýchleho stravovania • Fast food • Charakteristika a typológia zariadení rýchleho stravovania • Vybrané typy a koncepcie zariadení rýchleho stravov. • Technicko-technologické vybavenie zariadení <p>Gastronomický manažment</p> <p>Počet hodín 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dejiny slovenskej gastronómie • Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín • Gastronómia v jednotlivých krajinách • Francúzsko • Čína • Taliansko • Švajčiarsko • Severské krajiny • Austrália • Španielsko • Portugalsko • Nemecko • Rakúsko • Poľsko • Maďarsko 	<p>Technológia Stolovanie</p>	<p>Vyplniť a zabezpečiť vzory všetkých potrebných listín pre podnikateľský zámer</p> <p>Vysvetliť nový systém stravovania-rýchle stravovanie Opísať spôsob predaja „vending“</p> <p>Charakterizovať koncepčné riešenie a technologické vybavenie týchto stredísk</p> <p>Opísať moderné strediská rýchleho občerstvenia</p> <p>Charakterizovať dejiny slovenskej Gastronómie</p> <p>Uviesť rozdelenie svetovej gastronómie</p>	<p>Vysvetlil nový systém rýchleho stravovania Opísal spôsob predaja „vending“</p> <p>Charakterizoval technologické vybavenia stredísk rýchleho občerstvenia</p> <p>Opísal moderné strediská, Mc Donalds, Mc Delivery servise, Kentucky Fried Chicken, Pizzeria, Marché, Gurman</p> <p>Charakterizoval dejiny slovenskej gastronómie</p> <p>Uviedol rozdelenie svetovej gastronómie</p> <p>Opísal gastronómiu a zvláštnosti v gastronómii vo všetkých uvedených krajinách</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Príprava referátov</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Písomná práca</p> <p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p> <p>Písomná práca</p>
--	-----------------------------------	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Balkánske krajiny • Čechy • Slovensko • Južná Amerika • Monzúnová Ázia <p>Účelové stravovanie a členenie diét Počet hodín 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liečebná výživa • Základy liečebnej výživy • Členenie jednotlivých diét • Základné diéty • Špeciálne diéty • Školské stravovanie • Stravovanie zamestnancov <p>Hygiena a bezpečnosť práce a požiarna ochrana Počet hodín 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygienické požiadavky pri výstavbe a prevádzke hotelov • Zásobovanie vodou a odstraňovanie pevného odpadu • Upratovanie v hoteli • Požiarna ochrana • Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci • Povinnosti zamestnávateľa • Povinnosti a práva zamestnancov • Prevádzkové predpisy bezpečnosti práce 	<p>Potraviny a výživa Technológia</p> <p>Stolovanie Technológia</p>	<p>Opísať gastronómiu a zvláštnosti v gastronómii vo všetkých uvedených krajinách</p> <p>Vysvetliť liečebnú výživu Charakterizovať a vysvetliť jednotlivé diéty Uviesť a opísať špeciálne diéty Charakterizovať stravovanie jednotlivých skupín</p> <p>Uviesť hygienické požiadavky pri výstavbe a prevádzke hotela</p> <p>Charakterizovať správne upratovanie v hoteli</p> <p>Vysvetliť a uviesť povinnosti zamestnávateľa ,ale aj zamestnanca</p>	<p>Vysvetlil liečebnú výživu Charakterizoval a vysvetlil jednotlivé diéty Uviedol a opísal špeciálne diéty Charakterizoval stravovanie jednotlivých skupín</p> <p>Uviedol hygienické požiadavky pri výstavbe a prevádzke hotela</p> <p>Charakterizoval správne upratovanie v hoteli</p> <p>Vysvetlil a uviedol povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa</p>	<p>Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Príprava referátov</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
---	---	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: Hotelový a gastronomický manažment
 Ročník: piaty 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Podnikanie v hotelierstve</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Založenie hotela ako podnikateľského subjektu Obchodné spoločnosti a družstvá Základná právna úprava podnikania v hotelierstve Živnostenský zákon Zákon o ochrane spotrebiteľa Zákon o sústave daní Zákon o miestnych poplatkoch 	<p>Ekonomika</p> <p>Manažment v Spoločnom stravovaní</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Definovať podnikateľa a kto je živnostník</p> <p>Vysvetliť a opísať obchodné spoločnosti</p> <p>Uviesť, ktoré právne normy musí podnikateľ dodržiavať</p>	<p>Žiak :</p> <p>Definoval podnikateľa a opísal živnostníka a potrebné všeobecné podmienky pre živnostníka</p> <p>Vysvetlil a opísal obchodné spoločnosti</p> <p>Uviedol, a vysvetlil živnostenský zákon, zákon o ochrane spotrebiteľa, zákon o sústave daní, zákon o miestnych poplatkoch</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Písomná práca</p>
<p>Personálny manažment</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Prijímanie pracovníkov Motivácia a odmeňovanie Školenie a výcvik pracovníkov Vzorové pracovné náplne Personálny manažment a právne predpisy 		<p>Uviesť, kedy prijímame nového pracovníka</p> <p>Vytvoriť vzorové pracovné náplne</p>	<p>Uviedol zásady a osobitné špecifiká pri prijímaní pracovníkov</p> <p>Vytvoril vzorové pracovné náplne</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>Organizačné štruktúry a organizácia v hoteli</p> <p>Počet hodín 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Formy organizačných štruktúr v hoteli Formy organizačných štruktúr Podniku Systémy organizácie v hoteli 		<p>Uviesť a charakterizovať organizačné štruktúry v podniku</p> <p>Vysvetliť a uviesť príklady organizačných štruktúr</p>	<p>Uviedol a charakterizoval organizačné štruktúry v podniku</p> <p>Vysvetlil a uviedol príklady organizačných štruktúr</p> <p>Uviedol hlavné zásady a pravidlá</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Vysoká a štíhla organizačná štruktúra • Organizačný poriadok • Produkt hotela • Produkt ubytovacích zariadení • Hotelové služby • Zariadenia hotelových služieb • Kategorizácia ubytovacích zariadení a klasifikačné znaky na zaraďovanie do tried 		<p>Uviest' hlavné zásady a pravidlá vnútornej organizácie podniku Opísať a rozdeliť produkty podľa doby ich životnosti</p> <p>Vysvetliť kategorizáciu ubytovacích služieb</p>	<p>vnútornej organizácie podniku</p> <p>Opísal a rozdelil produkty podľa doby životnosti do troch skupín</p> <p>Vysvetlil kategorizáciu ubytovacích služieb</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>Činnosť na úseku ubytovacích služieb Počet hodín 10 hodín</p>		<p>Charakterizovať činnosť na úseku ubytovacích služieb</p>	<p>Charakterizoval činnosť na úseku ubytovacích služieb</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Činnosť na úseku ubytovania • Organizácia ubytovacej časti Hotela • Pracovné operácie pri starostlivosti o hosťa • Základné požiadavky na spoločenské vystupovanie • Platené a neplatené doplnkové služby v ubytovacom zariadení • Zvláštna starostlivosť venovaná telesne postihnutým osobám • Základná prevádzková evidencia v ubytovacích zariadeniach • Rezervačné a registračné systémy v hoteli /Ridélio, Horeca/ 		<p>Uviest' všetky zásady a služby pri starostlivosti o hosťa</p> <p>Vysvetliť zvláštnu starostlivosť o telesne postihnutých hostí</p> <p>Uviest' a charakterizovať prevádzkovú evidenciu</p> <p>Vysvetliť systémy ubytovania a uplatniť ich v počítačovom systéme</p>	<p>Uvedol a vysvetlil všetky služby pre hosťa</p> <p>Vysvetlil starostlivosť, ktorá je venovaná telesne postihnutým osobám</p> <p>Uvedol a charakterizoval prevádzkovú evidenciu</p> <p>Vysvetlil systémy ubytovania a pracoval na počítači v tomto systéme Fidélio</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Príprava referátov</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
<p>Činnosť na úseku stravovacích služieb a doplnkové služby Počet hodín 15 hodín</p>	<p>Stolovanie Ekonomika</p>	<p>Charakterizovať činnosť na úseku obsluhy</p>	<p>Charakterizoval činnosť na úseku obsluhy</p> <p>Vysvetliť organizáciu na úseku obsluh</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Pracovné operácie pri činnosti V gastronomickom úseku • Zásady obsluhy • Spoločenské akcie • Základné požiadavky na pracovníkov obsluhy • Činnosť pri zabezpečovaní doplnkových služieb • Klasifikácia služieb • Organizačné zabezpečenie doplnkových služieb <p>Finančný manažment v hoteli Počet hodín 15 hodín</p>	<p>Technika obsluhy</p> <p>Ekonomika</p>	<p>Vysvetliť organizáciu na úseku obsluhy</p>	<p>Opísal všetky spoločenské akcie</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
		<p>Opísať všetky spoločenské akcie</p> <p>Charakterizovať základné požiadavky na pracovníkov obsluhy</p>	<p>Vysvetlil druhy a zabezpečenie ďalších doplnkových služieb v hoteli</p> <p>Vysvetlil a charakterizoval dane a poplatky v hoteli</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Finančný manažment • Nákup a riadenie zásob • Ceny a náklady • Manažment cien a cenotvorba • Dane a poplatky • Financovanie investičnej a prevádzkovej činnosti hotela • Druhy a zdroje finančných prostriedkov • Technika platobného styku • Platobný styk s devízami a valutami • Manažment kvality služieb v hoteli • Hodnotenie kvality • Manažment kontroly <p>Medzinárodné hotelové reťazce Počet hodín 6 hodín</p>	<p>Stolovanie</p> <p>Cestovný ruch</p>	<p>Vysvetliť druhy doplnkových služieb</p> <p>Vysvetliť a charakterizovať dane a poplatky v hoteli</p>	<p>Opísal druhy a zdroje finančných prostriedkov</p> <p>Charakterizoval a opísal techniku platobného styku v hoteli</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p>
		<p>Opísať druhy a zdroje finančných prostriedkov</p> <p>Charakterizovať a opísať techniku platobného styku v hoteli</p>	<p>Uvedol hodnotenie kvality služieb v hoteli</p> <p>Vysvetlil kontrolu v hoteli</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Vývoj hotelierstva • Hotelové a ďalšie ubytovacie zariadenia • Hotelové a ďalšie ubytovacie zariadenia vo vybraných krajinách • Medzinárodné hotelové spoločnosti <p>Príprava na maturitné skúšky Počet hodín 6 hodín</p>	<p>Stolovanie</p> <p>Cestovný ruch</p>	<p>Uviesť hodnotenie kvality služieb v hoteli</p> <p>Vysvetliť kontrolu v hoteli</p>	<p>Opísal vývoj hotelierstva</p> <p>Charakterizoval ďalšie ubytovacie zariadenia</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
		<p>Opísať vývoj hotelierstva</p> <p>Charakterizovať ďalšie ubytovacie zariadenia</p>	<p>Opísal medzinárodné hotelové spoločnosti</p>		
		<p>Opísať medzinárodné hotelové spoločnosti</p>	<p>Referát hotelové služby</p>		

Rozpis učiva predmetu: **MARKETING**

Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Marketing, jeho vývoj podstata a úlohy</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pojem marketingu, vznik, vývoj Úlohy a formy marketingu Marketingové nápady a základné princípy marketingu 	EKO HGM	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať pojem marketingu, jeho vznik a vývoj, opísať úlohy a formy marketingu, vysvetliť a používať marketingové nápady a marketingové princípy, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval pojem marketingu, jeho vznik a vývoj, opísal úlohy a formy marketingu, vysvetlil a používal marketingové nápady a marketingové princípy, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
<p>Podnik v marketingovom prostredí</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné podnikateľské koncepcie Marketingové riadenie podniku Marketingová filozofia Marketingová stratégia Marketingový mix 		<ul style="list-style-type: none"> rozlišovať podnikateľské koncepcie, charakterizovať marketingové riadenie podniku, charakterizovať marketingovú filozofiu, vedieť popísať marketingovú stratégiu, vedieť popísať marketingový mix, 	<ul style="list-style-type: none"> rozlišoval podnikateľské koncepcie, charakterizoval marketingové riadenie podniku, charakterizoval marketingovú filozofiu, vedel popísať marketingovú stratégiu, vedel popísať marketingový mix, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
<p>Marketingový výskum a marketingový informačný systém</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Informačný systém a jeho zdroje 		<ul style="list-style-type: none"> definovať marketingový informačný systém, popísať zdroje MIS, 	<ul style="list-style-type: none"> definoval marketingový informačný systém, popísal zdroje MIS, 		

Rozpis učiva predmetu: MARKETING

Ročník: piaty 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Marketingová stratégia a segmentácia</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné stratégie na trhu Segmentácia trhu Silné a slabé stránky podniku, konkurencie 	EKO HGM	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať základné stratégie na trhu, vedieť definovať segment, vedieť určiť jeho znaky a vysvetliť nevyhnutnosť segmentácie, vedieť vysvetliť, v čom spočíva rozbor slabých a silných stránok konkurencie a vlastnej firmy a nevyhnutnosť takéhoto rozboru, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval základné stratégie na trhu, vedel definovať segment, vedieť určiť jeho znaky a vysvetliť nevyhnutnosť segmentácie, vedel vysvetliť, v čom spočíva rozbor slabých a silných stránok konkurencie a vlastnej firmy a nevyhnutnosť takéhoto rozboru, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>
<p>Produkt</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Marketingová štruktúra produktu Rozhodovanie o produkte Životný cyklus produktu 		<ul style="list-style-type: none"> charakterizovať marketingovú štruktúru produktu, opísať rozhodovanie o produkte, vedieť popísať životný cyklus produktu a vedieť vysvetliť odchýlky v životnom cykle, 	<ul style="list-style-type: none"> charakterizoval marketingovú štruktúru produktu, opísal rozhodovanie o produkte, vedel popísať životný cyklus produktu a vedel vysvetliť odchýlky v životnom cykle, 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>
<p>Cena a cenová stratégia</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Cena ako nástroj marketingu, faktory rozhodovania o cenách 		<ul style="list-style-type: none"> vedieť charakterizovať cenu a faktory rozhodovania o cenách, 	<ul style="list-style-type: none"> vedel charakterizovať cenu a faktory rozhodovania o cenách, 	<p>Písomné skúšanie</p>	

Rozpis učiva predmetu: SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA					
Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod Počet hodín 1 význam, úlohy a ciele predmetu</p> <p>Osobnosť Počet hodín 8</p> <ul style="list-style-type: none"> všeobecná charakteristika osobnosti telesné a psychické danosti štruktúra osobnosti vlastnosti osobnosti a ich charakteristika poznávanie osobnosti typológia temperament silné a slabé stránky osobnosti <p>Jednotlivec a komunikácia Počet hodín 9</p> <ul style="list-style-type: none"> stres, predchádzanie stresom, stresové situácie zvládnutie stresových situácií spoločenská etiketa v správaní spoločenské vystupovanie 	<p>OBN</p> <p>OBN</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť vysvetliť pojem osobnosť a jej vlastnosti vedieť popísať svoje silné a slabé stránky naučiť sa spôsoby zvládnutia zlých stránok osobnosti vedieť charakterizovať jednotlivé typológie <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť zvládať stres zvládnuť stresové situácie ovládať spoločenskú etiketu spoločensky vystupovať správne sa starať o svoj zovňajšok 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vysvetliť pojem osobnosť a jej vlastnosti vedel popísať svoje silné a slabé stránky naučil sa spôsoby zvládnutia zlých stránok osobnosti vedel charakterizovať jednotlivé typológie <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel zvládnuť stres dokázal zvládnuť stresové situácie ovládalspoločenskú etiketu spoločensky vystupoval správne sa staral o svoj zovňajšok 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA					
Ročník: piaty 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Cesta k úspešnej kariére Počet hodín 8 <ul style="list-style-type: none"> • kľúč k úspechu v kariére • zlozvyky neúspešných • plán osobného vývoja • ako hľadať pracovné miesto • príprava na pohovor do zamestnania 	USP S JL	Žiak má <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si podstatu úspechu • ovládať spôsoby hľadania pracovného miesta • vedieť napísať životopis, motivačný list a žiadosť • osvojiť si zásady pracovného pohovoru 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> • poznal podstatu úspechu • ovládal spôsoby hľadania pracovného miesta • vedel napísať životopis, motivačný list aj žiadosť • ovládal zásady pracovného pohovoru 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Obchodné rokovania Počet hodín 7 <ul style="list-style-type: none"> • všeobecné zásady • typy obchodných rokovaní • príprava obchodných rokovaní • priebeh obchodného rokovania • chyby pri obchodných rokovaníach 	EKO	Žiak má <ul style="list-style-type: none"> • poznať zásady obchodných rokovaní • vedieť pripraviť obchodné rokovania 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> • poznal zásady obchodných rokovaní • vedel zorganizovať obchodné rokovanie 	Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia referátu
Organizovanie akcií Počet hodín 7 <ul style="list-style-type: none"> • plánovanie a príprava akcie • zabezpečenie akcie • realizácia a priebeh akcie • ukončenie akcie 	TOB EKO	Žiak má <ul style="list-style-type: none"> • získať základné informácie o typoch akcií a o význame organizovania akcií • dokázať zabezpečiť akciu 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> • dokázal využiť získané informácie na zorganizovanie obchodného rokovania 		Ústna odpoveď Prezentácia referátu

Rozpis učiva predmetu: ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA

Ročník: piaty 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod Počet hodín 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie sa s písacím strojom a pokyny pre písanie na stroji Nácvik písania na stroji desaťprstovou hmatovou metódou 	INF	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> písať desaťprstovou hmatovou metódou, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> písal desaťprstovou hmatovou metódou, 	Praktické cvičenia	Práca na PC
<p>Nácvik špeciálnej úpravy textu Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Zvýrazňovanie textu, Tabulátor. Písanie do stĺpcov. Tvorba tabuliek 	INF SJL	<ul style="list-style-type: none"> zvládnuť zvýraznenie ľubovoľného textu s využitím informačnej techniky, 	<ul style="list-style-type: none"> zvládol zvýraznenie ľubovoľného textu s využitím informačnej techniky, 	Praktické cvičenia	Práca na PC
<p>Obchodné listy, zásady štylizácie Počet hodín 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Norma STN 01 6910 (listy, odvolacie údaje), Štruktúra listu – úprava a náležitosti, Zásady správnej štylizácie, Dopyt, ponuka, objednávka, faktúra, žiadosti, reklamácia, urgencia 		<ul style="list-style-type: none"> vymenovať časti listu, napísať ľubovoľný obchodný list podľa normy STN 01 6910, 	<ul style="list-style-type: none"> vymenoval časti listu, napísal ľubovoľný obchodný list podľa normy STN 01 6910, 	Ústne skúšanie Praktické cvičenia Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Práca na PC Test
<p>Zamestnanecké písomnosti Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Životopis, Ukončenie pracovného pomeru 	INF SJL USP	<ul style="list-style-type: none"> orientovať sa v zamestnaneckých písomnostiach, 	<ul style="list-style-type: none"> orientoval sa v zamestnaneckých písomnostiach, 	Ústne skúšanie Praktické cvičenia Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Práca na PC Test

Rozpis učiva predmetu: APLIKOVANÁ INFORMATIKA					
Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Aplikačný software z oblasti cestovného ruchu Počet hodín: 2 hodín		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> získať prehľad o typoch software z oblasti cestovného ruchu 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> získal prehľad o typoch software z oblasti cestovného ruchu 	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Pokladničný systém MICROS 3700 Počet hodín: 25 hodín		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať na zariadení MICROS 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať na zariadení MICROS 	praktické skúšanie	ústna odpoveď
Skladové hospodárstvo Počet hodín: 6 hodín		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať v skladovom hospodárstve 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať so skladovým hospodárstvom 	písomné skúšanie	písomná práca

Rozpis učiva predmetu: APLIKOVANÁ INFORMATIKA					
Ročník: piaty 2 hodina týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Aplikačný software z oblasti cestovného ruchu Počet hodín: 2 hodín		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> získať prehľad o typoch software z oblasti cestovného ruchu 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> získal prehľad o typoch software z oblasti cestovného ruchu 	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Hotelový systém FIDELIO V8 - recepcia Počet hodín: 60 hodín		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať na zariadení FIDELIO 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať na zariadení FIDELIO 	praktické skúšanie	ústna odpoveď
Prehľady hotela, nočná uzávierka Počet hodín: 4 hodín		Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať v rezervačnom programe 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať s rezervačným programom 	písomné skúšanie	písomná práca

Rozpis učiva predmetu: Právna náuka					
Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základné pojmy teórie práva Počet hodín: 5 <ul style="list-style-type: none"> Pojem právo Pramene práva Právny štát Právne normy 	DEJ	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> vedieť definovať pojem právo poznať pramene práva charakterizovať právny štát poznať právne normy 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vedel definovať právo a základné pojmy práva poznať pramene práva vedel charakterizovať právny štát 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
Ústavné právo Počet hodín: 4 <ul style="list-style-type: none"> Ústava Slovenskej republiky Štátna moc Slovenskej republiky Súdnicstvo Slovenskej republiky 	OBN	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> poznať Ústavu Slovenskej republiky charakterizovať jednotlivé druhy štátnej moci charakterizovať druhy súdov v Slovenskej republike 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vedel charakterizovať Ústavu SR, jednotlivé druhy štátnej moci a súdov v SR 	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia referátu
Občianske právo Počet hodín: 8 <ul style="list-style-type: none"> Predmet a pramene občianskeho práva Účastníci občiansko-právnych vzťahov Občiansky zákonník Vlastnícke právo Dedičské právo Závazkové právo Občianske súdne konanie 	OBN EKO	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> získať základnú orientáciu v oblasti občianskeho práva poznať obsah vecného práva získať vedomosti o dedičskom práve poznať obsah záväzkového práva poznať rámcové vzory zmlúv 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> vie sa orientovať v Občianskom zákonníku osvojil si vecné a záväzkové právo pozná rámcové vzory zmlúv 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Odpoveď Prezentácia

<p>Pracovné právo Počet hodín: 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predmet a pramene • Zákonník práce • Pracovný pomer • Vznik, zmena a zánik pracovného pomeru • Práva a povinnosti v pracovno-právnych vzťahoch 	<p>ÚSP EKO UCT ADK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť vymenovať právne normy, ktoré upravujú pracovno-právne vzťahy • poznať obsah Zákonníka práce • poznať postup pri vzniku, zmene a zániku pracovného pomeru • poznať písomnosti súvisiace s pracovno-právными vzťahmi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojil si základné normy pracovného práva • poznal obsah Zákonníka práce • osvojil si ako vzniká a končí pracovný pomer • poznal písomnosti súvisiace s pracovno-právными vzťahmi 	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď Prezentácia</p>
<p>Obchodné právo Počet hodín: 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predmet a pramene • Základné pojmy, podnikateľské subjekty • Obchodný zákonník • Obchodné záväzkové vzťahy • Uzatváranie obchodných zmlúv 	<p>EKO ADK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať predmet a pramene obchodného práva • osvojil si základné pojmy • poznať obsah Obchodného zákonníka • poznať základné náležitosti obchodných zmlúv 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojil si základné normy obchodného práva • vedel definovať základné pojmy • poznal obsah Obchodného zákonníka • vedel vymenovať základné náležitosti obchodných zmlúv 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p>
<p>Európska únia Počet hodín: 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné pojmy, symboly EÚ • Výhody a nevýhody vstupu do EÚ • EURO • Inštitúcie EÚ • Fondy EÚ 	<p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať základné pojmy týkajúce sa EÚ • poznať symboly EÚ • poznať výhody a nevýhody vstupu do EÚ • charakterizovať EURO a poznať výhody jeho prijatia • poznať inštitúcie a fondy EÚ 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval základné pojmy • poznal symboly EÚ • poznal výhody a nevýhody vstupu do EÚ • vedel charakterizovať EURO • poznal inštitúcie a fondy EÚ 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p>

Rozpis učiva predmetu: Technika obsluhy- hotelová akadémia
 Ročník: prvý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pohostinstvo v staroveku Pohostinstvo v stredoveku, novoveku Správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom Osobná hygiena čašníka Hygiena na pracovisku Bezpečnostné predpisy, bezpečnosť pri práci HACCP, význam, uplatnenie Hygienické požiadavky na prevádzkareň <p>Inventár a zariadenie na úseku obsluhy Počet hodín: 23 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Inventár a zariadenie Základné rozdelenie inventáru 	<p>Technológia</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozlišovať a charakterizovať pohostinstvo v staroveku, stredoveku a novoveku Vysvetliť správanie na pracovisku a pri styku s hosťom Opísať osobnú hygienu čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Uviesť základné bezpečnostné predpisy Uviesť hygienické požiadavky na prevádzkareň Uviesť, rozdelenie a význam inventára v obytných strediskách Uviesť základné rozdelenie inventára Popísať jednotlivé druhy inventára Vysvetliť použitie bielizne v závodoch spoločného 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozlíšil a charakterizoval pohostinstvo v staroveku, stredoveku a v novoveku Vysvetlil správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom Opísal osobnú hygienu čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku Vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Uviedol základné bezpečnostné predpisy Uviedol hygienické požiadavky na prevádzkareň Uviedol, rozdelenie a význam inventára v obytných strediskách Uviedol základné rozdelenie inventára Popísal jednotlivé druhy inventára Vysvetlil použitie bielizne 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Reštauračný, kaviarenský spôsob obsluhy • Systém hlavného čašníka • Systém rajónový obvodový • Francúzsky systém <p>Jednoduchá obsluha Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podávanie studených alkoholických a nealkoholických nápojov • Podávanie rozličných druhov káv • Raňajky, druhy, príprava pracoviska a servis raňajok • Obed , príprava pracoviska na obed • Podávanie studených a teplých predjedál • Podávanie polievok • Podávanie hlavných jedál • Podávanie múčnikov • Večera, príprava pracoviska • Práce po skončení prevádzky 	<p>Technológia Potraviny a výživa</p>	<p>jedálneho a nápojového lístka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku • Uviesť druhy lístkov <p>Popísať jednotlivé druhy lístkov</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov • Uviesť základné spôsoby obsluhy • Opísať systém hlavného čašníka • Popísať rajónový – obvodový systém • Vysvetliť francúzsky systém obsluhy • Uviesť druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov • Charakterizovať prípravu jednotlivých druhov a servis káv • Charakterizovať jednotlivé druhy raňajok a ich servis • Opísať obed a prípravu pracoviska na obed 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku • Uviedol a opísal jednotlivé druhy lístkov <p>Popísal jednotlivé druhy lístkov</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov • Uviedol základné spôsoby obsluhy • Opísal systém hlavného čašníka • Popísal rajónový- obvodový systém • Vysvetlil francúzsky systém obsluhy • Uviedol presne druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov • Charakterizoval jednotlivé druhy káv a ich podanie • Charakterizoval jednotlivé druhy raňajok a ich servis • Opísal obed a prípravu 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
---	---	--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť druhy a význam studených a teplých predjedál • Vysvetliť podávanie polievok Popísať podávanie hlavných jedál • Vysvetliť druhy a podanie múčnikov • Uviesť podávanie večere • Opísať práce po jej skončení prevádzky 	<p>pracoviska na obed</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol druhy a význam studených a teplých predjedál • Vysvetlil podávanie polievok Popísať podávanie hlavných jedál • Vysvetlil druhy a podanie múčnikov • Uviedol podávanie večere • Opísal práce po skončení prevádzky 		
--	--	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: Technika obsluhy- hotelová akadémia
 Ročník: druhý 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Zložité obsluha Počet hodín: 48 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu Podávanie aperitívov Podávanie cudzineckých raňajok Dokončevanie pri stole hosťa – flambovanie Porcovanie kurčaťa pred zrakom hosťa –tranžírovanie Krájanie mäsa pred hosťom filirovanie Porcovanie rýb pred zrakom hosťa –filetovanie Fondue- varenie na stole hosťa Podávanie špeciálnych pokrmov, kaviár, ustrice, slimáky Dochucovanie Podávanie syrov Podávanie zmrzliny 	<p>Technológia</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Ziak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviesť základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu Charakterizovať novú kuchyňu Charakterizovať jednotlivé druhy cudzineckých - kontinentálnych raňajok Opísať flambovanie Vysvetliť porcovanie tranžírovanie kurčaťa Uviesť pocovanie jednotlivých druhov mäsa Opísať filetovanie rýb Vymenovať prípravu a podanie jednotlivých druhov Fondov Uviesť správne podanie špeciálnych pokrmov Vysvetliť podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť dochucovanie Vysvetliť podávanie syrov Uviesť históriu podania zmrzliny a podanie zmrzliny 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu Charakterizoval novú kuchyňu Charakterizoval jednotlivé druhy cudzineckých- kontinentálnych raňajok Opísal flambovanie Vysvetlil porcovanie – tranžírovanie kurčaťa Uviedol správne porcovanie jednotlivých druhov mäsa Opísal filetovanie rýb Vymenoval prípravu a podanie jednotlivých druhov Fondov Uviedol správne podanie špeciálnych pokrmov Vysvetlil podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov Vysvetlil dochucovanie Vysvetlil podávanie syrov Uviedol a objasnil históriu zmrzliny a správne podanie zmrzliny 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>

<p>Pivo a pivné zariadenie</p> <p>Počet hodín: 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> História piva a pivovarov na Slovensku Pivná pivnica, skladovanie piva Strojové a pivné zariadenie a rady pre výčapníka Druhy piva Servis piva Chyby a choroby piva 	<p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uviest' históriu piva a pivovarov na Slovensku Opísať skladovanie piva Popísať strojové a pivné zariadenie Vymenovať druhy piva Popísať podanie jednotlivých druhov piva Opísať chyby a choroby piva 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol presne históriu piva a pivovarov Opísal skladovanie piva Popísal strojové a pivné zariadenie Vymenoval jednotlivé druhy piva Popísal podanie jednotlivých druhov piva Opísal chyby a choroby piva 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<p>Kaviarne</p> <p>Počet hodín : 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> História kávy a kaviarni Druhy a účel kaviarne Zariadenie kaviarne Kaviarenský jedálny a nápojový lístok Kaviarenské herne a ich vybavenie Obsluhy v kaviarni Kaviarenská herňa Príprava rôznych druhov káv 	<p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uviest' históriu kávy a kaviarni Vymenovať druhy a účel jednotlivých kaviarni Opísať zariadenie jednotlivých kaviarni Navrhnuť kaviarenský jedálny a nápojový lístok Vysvetliť využitie kaviarenskej herne Opísať kaviarenskú herňu Uviest' druhy hier, ktoré môžu spríjemniť čas hosťovi 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol históriu kávy a kaviarni Vymenoval druhy a účel jednotlivých kaviarni Opísal zariadenie jednotlivých kaviarni Navrhol kaviarenský jedálny a nápojový lístok Vysvetlil využitie kaviarenskej herne Opísal kaviarenskú herňu Uviedol druhy hier, ktoré môžu spríjemniť čas hosťovi v kaviarni 	<p>Frontálne ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<p>Vinárne</p> <p>Počet hodín : 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> História vína, druhy a zariadenie vinárni 	<p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uviest' históriu vína a vinárni Vymenovať druhy vinárni 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol históriu vína a vinárni Vymenoval druhy vinárni 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> Jednotlivé druhy vína a ich podanie Prípravné práce vo vinárni Druhy vinných pivníc, skladovanie vína v sudoch, fľašiach Chyby a choroby vína Vinná pivnica Obsluha vo vinárni <p>Zábavné a spoločenské strediská</p> <p>Počet hodín : 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Druhy zábavných stredísk Vybavenie zábavných stredísk Spôsob obsluhy v zábavných a spoločenských strediskách Druhy barov Barový sortiment 	<p>Potraviny a výživa</p> <p>Cestovný ruch</p>	<ul style="list-style-type: none"> Opísať podanie jednotlivých druhov vína Vysvetliť prípravné práce vo vinárni Uviesť druhy vinných pivníc Opísať skladovanie vína vo fľašiach a v sudoch Uviesť a opísať chyby a choroby vína Vysvetliť odporúčanie vína k jednotlivým druhom jedál Uviesť druhy zábavných a spoločenských stredísk Vysvetliť vybavenie zábavných stredísk Uviesť spôsob obsluhy v zábavných a spoločenských strediskách Uviesť druhy barov Navrhnuť barový sortiment 	<ul style="list-style-type: none"> Opísal podanie jednotlivých druhov vína Vysvetlil prípravné práce vo vinárni Uviedol druhy vinných pivníc Opísal skladovanie vína Uviedol a opísal chyby a choroby vína Vysvetlil odporúčanie vín k jedlám Uviedol druhy zábavných a spoločenských stredísk Vysvetlil vybavenie zábavných stredísk Uviedol spôsob obsluhy v zábavných a spoločenských strediskách Uviedol druhy barov Navrhol barový sortiment 	<p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpoveď</p>
---	--	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: Technika obsluhy- hotelová akadémia
 Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Výberové a štýlové reštaurácie Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Účel a zariadenie výberovej reštaurácie Príprava pracoviska Zostavenie jedálneho a nápojového lístka Podávanie aperitívov a ostatných nápojov Servis podávania špeciálnych pokrmov Raky, ustrice, langusty, slimáky, kaviár, špargľa, kukurica, artičoky Podávanie dezertov a ovocia Vyúčtovanie s hosťom <p>Vyššie formy zložitej obsluhy</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Miešanie šalátov. Drezingy Porcovanie ovocia pred zrakom host'a 	Technológia	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviesť účel a zariadenie výberovej reštaurácie Vysvetliť prípravu pracoviska Rozlíšiť zostavenie jedálneho a nápojového lístka v cudzineckej reštaurácii Vysvetliť podanie aperitívu a ostatných nápojov Vysvetliť servis podania špeciálnych pokrmov Popísať servis dezertov a ovocia Vysvetliť vyúčtovanie s hosťom vo výberovej reštaurácii Vysvetliť miešanie šalátov a drzingov 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol účel a zariadenie výberovej reštaurácie Vysvetlil prípravu pracoviska Rozlíšil zostavenie jedálneho a nápojového lístka v cudzineckej reštaurácii Vysvetlil podanie aperitívu a ostatných nápojov Vysvetlil servis podania špeciálnych pokrmov Popísal servis dezertov a ovocia Vysvetlil vyúčtovanie s hosťom vo výberovej reštaurácii Vysvetlil miešanie šalátov a drezingov Opísal porcovanie ovocia pred 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Praktické</p>	<p>Písomka</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Praktické</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Laboratórne cvičenie porcovanie ovocia • Barbecue 		<ul style="list-style-type: none"> • Opísať porcovanie ovocia pred zrakom hosťa • Ukázať porcovanie ovocia <p>Vysvetliť význam a účel barbecue</p>	<p>zrakom hosťa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukázal porcovanie ovocia <p>Vysvetlil význam a účel barbecue</p>	<p>skúšanie</p>	<p>skúšanie</p>
--	--	--	--	-----------------	-----------------

<p>Miešané nápoje Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam miešaných nápojov • Rozdelenie miešaných nápojov • Vybavenie barového pultu • Práca za barovým pultom • Pravidlá miešania nápojov • Poháre a pomôcky na miešané nápoje • Suroviny používané na miešané nápoje • Požiadavky na barmana • Jednotlivé druhy miešaných nápojov • Charakteristika jednotlivých druhov miešaných nápojov • Laboratórne cvičenia 	<p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Opísať históriu vzniku miešaných nápojov • Uviesť význam miešaných nápojov • Vymenovať druhy miešaných nápojov • Opísať vybavenie barového pultu • Nakresliť usporiadanie inventára na barovom pulte • Uviesť druhy pohárov a pomôcok na miešané nápoje • Vymenovať suroviny na prípravu miešaných nápojov • Vysvetliť požiadavky na barmana • Charakterizovať jednotlivé druhy miešaných nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> • Opísal históriu vzniku miešaných nápojov • Uviedol význam miešaných nápojov • Vymenoval druhy miešaných nápojov • Opísal vybavenie barového pultu • Nakreslil usporiadanie inventára na barovom pulte • Uviedol druhy pohárov a pomôcok na miešané nápoje • Vymenoval suroviny na prípravu miešaných nápojov • Vysvetlil požiadavky na barmana • Charakterizoval jednotlivé druhy miešaných nápojov 	<p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
--	---------------------------	---	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: Technika obsluhy – hotelová akadémia
 Ročník: štvrtý 1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Slávnostné stolovanie Počet hodín: 33 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam a druhy hostín Príprava hostín a ich zabezpečenie Prijatie objednávky a rozpočet hostín Ponuka mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní Zostavenie slávnostného menu Príprava miestností na slávnostné stolovanie Tvary slávnostných tabúl, ich príprava Výzdoba slávnostnej tabule Kladenie a usporiadanie stolového inventára na slávnostnú tabuľu Príprava pomocných stolov Organizácia obsluhy pri slávnostnej tabuli Podávanie jednotlivých chodov pri slávnostnej tabuli Podávanie nápojov pri slávnostnej tabuli Vyúčtovanie hostiny Práce po skončení prevádzky 	Technológia	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviest' význam a druhy hostín Vysvetliť prípravu hostín Uviest' náležitosti objednávky Urobiť rozpočet hostiny Vysvetliť ponuku mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní Urobiť zostavu slávnostného menu Vysvetliť prípravu miestnosti na slávnostné stolovanie Opísať tvary slávnostných tabúl a ich prípravu Vysvetliť výzdobu slávnostnej tabule Opísať kladenie a usporiadanie stolového inventára na slávnostnú tabuľu Opísať prípravu pomocných stolov Vysvetliť organizáciu obsluhy pri slávnostnej tabuli Vysvetliť podávanie jednotlivých chodov pri slávnostnej tabuli 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol význam a druhy hostín Vysvetlil prípravu hostín Uviedol náležitosti objednávky Urobil rozpočet hostiny Vysvetlil ponuku mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní Urobil zostavu slávnostného menu Vysvetlil prípravu miestnosti na slávnostné stolovanie Opísal tvary slávnostných tabúl a ich prípravu Vysvetlil výzdobu slávnostnej tabule Opísal kladenie a usporiadanie stolového inventára na slávnostnú tabuľu Opísal prípravu pomocných stolov Vysvetlil organizáciu obsluhy pri slávnostnej tabuli Vysvetlil podávanie jednotlivých chodov pri slávnostnej tabuli Opísal podávanie nápojov pri slávnostnej tabuli Vysvetliť vyúčtovanie hostiny Opísal práce po skončení hostiny 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomka</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Osobitné druhy slávnostného stolovania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banket • Raut • Recepcia • Koktailová spoločnosť • Bowle párty • Čaša vína • Gárden párty • Výlet do prírody- piknik • Open bar párty • Brunsch-neskoré raňajky A skorý obed • Ostatné spoločenské podujatia 	<p>Technológia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Opísať podávanie nápojov pri slávnostnej tabuli • Vysvetliť vyúčtovanie hostiny • Opísať práce po skončení hostiny <p>Uviesť ostatné druhy slávnostného stolovania Charakterizovať a opísať osobitné druhy slávnostného stolovania</p>	<p>Uviedol ostatné druhy slávnostného stolovania Charakterizoval a opísal všetky druhy slávnostného stolovania</p>	<p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
--	--------------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: Technika obsluhy - Hotelová akadémia
 Ročník: piaty 1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Organizácia práce v ubytovacom stredisku Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Kategorizácia ubytovacích Zariadení č.277/2008 Verejné a sezónne ubytovanie Hotelový poriadok Druhy ubytovacích zariadení Základná hotelová evidencia Prevádzková evidencia Požiadavky na ubytovacie zariadenie Náplň práce hotelových pracovníkov Platené a neplatené služby Práce etážového čašníka Piktogramy Jedálny a nápojový lístok na izbe hosťa 	<p>Ekonomika Geografia cestovného ruchu</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť kategóriu a triedu v ubytovacom zariadení Charakterizovať verejné a sezónne ubytovanie Vysvetliť hotelový poriadok Charakterizovať základnú hotelovú evidenciu Vysvetliť, čo patrí do prevádzkovej evidencie Uviesť základné požiadavky na ubytovacie zariadenie Vysvetliť náplň práce hotelových pracovníkov Charakterizovať platené a neplatené služby Uviesť práce etážového čašníka Vysvetliť piktogramy Opísať jedálny a nápojový lístok na izbe hosťa 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil kategóriu a triedu v ubytovacom zariadení Charakterizoval verejné a sezónne ubytovanie Vysvetlil hotelový poriadok Charakterizoval základnú hotelovú evidenciu Vysvetlil čo patrí do prevádzkovej evidencie Uviedol základné požiadavky na ubytovacie zariadenie Vysvetlil náplň práce hotelových pracovníkov Charakterizoval platené a neplatené služby Uviedol správne práce etážového čašníka Vysvetlil správne jednotlivé druhy piktogramov Opísal jedálny a nápojový lístok na izbe hosťa 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomka</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Cudzinecké kuchyne Počet hodín: 7hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talianska kuchyňa • Grécka kuchyňa • Francúzska kuchyňa • Čínska kuchyňa <p>Príprava na maturitné skúšky Počet hodín : 3 hodín</p>	<p>Technológia</p> <p>Hotelový a gastronomický manažment</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Opísať jednotlivé druhy cudzineckých kuchýň • Charakterizovať a opísať jedlá v Talianskej kuchyni • Opísať Grécku kuchyňu a charakterizovať jedlá v tejto kuchyni • Uviesť predstaviteľov francúzskej kuchyne 	<ul style="list-style-type: none"> • Opísal jednotlivé druhy cudzineckých kuchýň • Charakterizoval a opísal jedlá v Talianskej kuchyni • Opísal Grécku kuchyňu a charakterizoval jedlá • Uviedol predstaviteľov Francúzskej kuchyne 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
---	--	--	---	---	-----------------------

Rozpis učiva predmetu: **TECHNIKA PRÍPRAVY POKRMOV**

Ročník: prvý..... ..4.. hodiny týždenne, spolu .132... vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Uvod Počet hodín : 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam odborného predmetu Vývoj gastronómie vo svete a u nás <p>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci Počet hodín : 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, HACCP <p>Povinnosti kuchára Počet hodín : 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk Pomôcky kuchára <p>Výrobné stredisko Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie výrobného strediska a základné vybavenie <p>Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie sa s odb.lit Výpočet spotreby surovín 	<p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Ziak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Objasniť obsah a významom predmetu Popísať vývoj gastronómie Popísať zásady dodržiavania hygieny na pracovisku Popísať povinnosti pracovníka výrobného strediska Vymenovať pomôcky potrebné pre prácu kuchára popísať členenie výrobného strediska a jeho vybavenie náradím a nádobami Vysvetliť prácu s odb.lit. Vypočítať spotrebu surovín 	<p>Ziak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Objasnil obsah a význam predmetu Popísal vývoj gastronómie Popísal zásady dodržiavania hygieny na pracovisku Popísal povinnosti pracovníka výrobného strediska Vymenoval pomôcky potrebné pre prácu kuchára Opísal členenie výrobného strediska a jeho vybavenie náradím a nádobami Vysvetlil prácu s odb.lit. Vypočítal spotrebu surovín 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Výpočet spotreby</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Zostavovanie žiadanky a výdajky na suroviny zo skladu <p>Predbežná úprava surovín Počet hodín : 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Účel a charakter technologických úprav surovín • Rozdelenie kuchynskej úpravy z časového tepelného hľadiska • čistenie surovín suchým a mokrým spôsobom • Opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia • Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat • Predbežná úprava rýb • Predbežná úprava hydiny a zveriny • Korenenie 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť zostaviť žiadanku a výdajku na suroviny • Objasniť jednotlivé technologické úpravy • Rozdeliť kuchynskú úpravu z časového a tepelného hľadiska • Popísať čistenie surovín rôznymi spôsobmi • Popísať opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia • Popísať úpravu mäsa jatočných zvierat • Opísať predbežnú úpravu rýb • Opísať predbežnú úpravu hydiny a zveriny • Charakterizovať zásady korenenia pokrmov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zostavil žiadanku a výdajku na suroviny • Objasnil jednotlivé technologické úpravy • Rozdelil kuchynskú úpravu z časového a tepelného hľadiska • Popísal čistenie surovín rôznymi spôsobmi • Popísal opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia • Popísal úpravu mäsa jatočných zvierat • Opísal predbežnú úpravu rýb • Opísal predbežnú úpravu hydiny a zveriny • Charakterizoval zásady korenenia pokrmov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>
---	---	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Mletie a šľahanie • Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín <p>Základné tepelné úpravy Počet hodín : 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varenie -charakteristika a spôsoby varenia • Zásady pri varení mäsa • Zásady pri varení rastlinných potravín • Dusenie -charakteristika a spôsoby dusenia • Zásady dusenia živočíšnych potravín • Zásady dusenia rastlinných potravín • Pečenie -charakteristika a spôsoby 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať mletie a šľahanie • Opísať funkciu strojov na mechanické spracovanie surovín a ich použitie • Charakterizovať varenie a vymenovať jednotlivé spôsoby • Popísať zásady pri varení mäsa • Popísať zásady pri varení rastlinných potravín • Popísať dusenie, charakterizovať spôsoby dusenia • Vymenovať zásady dusenia živ. potravín • Popísať zásady dusenia rast. potravín • Popísať pečenia a charakterizovať spôsoby 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval mletie a šľahanie • Opísal funkciu strojov na mechanické spracovanie surovín a ich použitie • Charakterizoval varenie a vymenoval jednotlivé spôsoby • Popísal zásady pri varení mäsa • Popísal zásady pri varení rastlinných potravín • Popísal dusenie, charakterizoval spôsoby dusenia • Vymenoval zásady dusenia živ. potravín • Popísal zásady dusenia rast. potravín <p>Popísal pečenia a charakterizovať spôsoby</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	---	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Zásady pečenia živ. potravín • Zásady pečenia rast. potravín • Vyprážanie - charakteristika a spôsoby • Zásady vyprážania živ. potravín • Zásady vyprážania rast. potravín • Zapekanie -gratinovanie • Laboratórne cvičenia <p>Polievky - význam rozdelenie a dávkovanie polievok Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vývary 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať zásady pečenia živ. potravín • Popísať zásady pečenia rast. potravín • Charakterizovať vyprážanie • Objasniť zásady vyprážania živ. potravín • Objasniť zásady vyprážania rast. potravín • Charakterizovať zapekanie -gratinovanie • Prakticky precvičiť jednotlivé základné tepelné úpravy pri príprave teplého pokrmu • Vysvetliť význam polievok, rozdeliť polievky a poznať dávkovanie • Charakterizovať vývary, popísať postup prípravy 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal zásady pečenia živ. potravín • Popísal zásady pečenia rast. Potravín • Charakterizoval vyprážanie • Objasnil zásady vyprážania živ. potravín • Objasnil zásady vyprážania rast. potravín • Charakterizoval zapekanie -gratinovanie • Prakticky precvičil jednotlivé základné tepelné úpravy pri príprave teplého pokrmu • Vysvetlil význam polievok, rozdelil polievky a poznal dávkovanie • Charakterizoval vývary, popísal postup prípravy 	<p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p>
--	---	--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Hnedé polievky Biele polievky Špeciálne polievky Diétne polievky Dokončovanie polievok pri stole host'a <p>Vložky a závary do polievok Počet hodín : 3 hodiny</p> <p>Laboratórne cvičenia</p>	Odborný výcvik	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať hnedé polievky, rozdeliť ich, popísať postup prípravy piatich hnedých polievok 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval hnedé polievky, rozdelil ich, popísal postup prípravy piatich hnedých polievok 	Písomné skúšanie	Didaktický test
	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať biele polievky, rozdeliť ich, popísať postup prípravy piatich bielych polievok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval biele polievky, rozdelil ich, popísal postup prípravy piatich bielych polievok 	Individuálne skúšanie	Ústne odpovede
	Biológia	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať špeciálne polievky, rozdeliť ich, popísať postup prípravy jednej špeciálnej polievky z každej skupiny 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval špeciálne polievky, rozdelil ich, popísal postup prípravy jednej špeciálnej polievky z každej skupiny 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať diétne polievky, rozdeliť ich, popísať zásady prípravy diétnych polievok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval diétne polievky, rozdelil ich, popísal zásady prípravy diétnych polievok 		
		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať rôzne spôsoby dokončovania polievok a popísať postup dokončovania polievok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval rôzne spôsoby dokončovania polievok a popísal postup dokončovania polievok 	Písomné skúšanie	Didaktický test
		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať vložky, rozdeliť ich, uviesť príklady a popísať postup ich prípravy 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval vložky, rozdelil ich, uviedol príklady a popísal postup ich prípravy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať závary, rozdeliť ich, uviesť príklady a popísať postup ich prípravy 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval závary, rozdelil ich, uviedol príklady a popísal postup ich prípravy 	Degustácia	Hotový pokrm
	<ul style="list-style-type: none"> Prípraviť polievku, vložku a závaru do polievky 	<ul style="list-style-type: none"> Prípravil polievku, vložku a závaru do polievky 			

<p>Omáčky Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a význam omáčok • Zásady prípravy omáčok, chyby pri ich príprave • Fondy -tmavé, svetlé, rybacie • Základy omáčok • Zahusťovanie, dochucovanie a legirovanie omáčok • Rozdelenie omáčok, základné a odvodené biele omáčky • Základné a odvodené hnedé omáčky • Studené omáčky krycie a majonézové • Národné a regionálne omáčky <p>Prílohy a doplnky k hlavným jedlám Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika, význam a dávkovanie • Prílohy zo zemiakov • Prílohy z ryže a cestovín • Prílohy z múky • Prílohy zo strukovín • Prílohy zo zeleniny • Doplnky -jednoduché šaláty • Drezinky <p>Laboratórne cvičenie</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať omáčky a vysvetliť ich význam • Popísať zásady pri príprave omáčok • Popísať jednotlivé druhy fondov • Rozdeliť základy a popísať ich prípravu • Opísať spôsoby zahusťovania, dochucovania a legirovania omáčok • Rozdeliť omáčky, popísať základné a odvodené biele omáčky • Popísať základné a odvodené hnedé omáčky • Popísať prípravu studených omáčok krycích a majonézových • Popísať prípravu národných a regionálnych omáčok <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať prílohy a uviesť dávkovanie • Popísať prípravu príloh zo zemiakov • Popísať prípravu príloh z ryže a cestovín • Popísať prípravu príloh z múky • Popísať prípravu príloh zo strukovín • Popísať prípravu príloh zo zeleniny • Popísať prípravu jednoduchých šalátov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval omáčky a vysvetlil ich význam • Popísal zásady pri príprave omáčok • Popísal jednotlivé druhy fondov • Rozdelil základy a popísal ich prípravu • Opísal spôsoby zahusťovania, dochucovania a legirovania omáčok • Rozdelil omáčky, popísal základné a odvodené biele omáčky • Popísal základné a odvodené hnedé omáčky • Popísal prípravu studených omáčok krycích a majonézových • Popísal prípravu národných a regionálnych omáčok <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval prílohy a uviesť dávkovanie • Popísal prípravu príloh zo zemiakov • Popísal prípravu príloh z ryže a cestovín • Popísal prípravu príloh z múky • Popísal prípravu príloh zo strukovín • Popísal prípravu príloh zo zeleniny • Popísal prípravu jednoduchých šalátov • Charakterizoval drezinky a popísať prípravu piatich 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>
---	---	--	---	---	--

<p>Bezmäsité jedlá Počet hodín : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika význam a rozdelenie bezmäsitých jedál • Jedlá zo zemiakov • Jedlá zo zeleniny a strukovín • Jedlá z ryže a cestovín • Jedlá z húb • Múčne jedlá slané • Múčne jedlá sladké • Jedlá z vajec • Jedlá zo syrov • Laboratórne cvičenia 	<p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať drezingy a popísať prípravu piatich <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pripraviť rôzne druhy príloh • Charakterizovať význam a rozdelenie bezmäsitých jedál • Popísať prípravu jedál zo zemiakov • Popísať prípravu jedál zo zeleniny a strukovín • Popísať prípravu jedál z ryže a cestovín • Popísať prípravu jedál z húb • Popísať prípravu múčnych jedál slaných • Popísať prípravu múčnych jedál – sladkých • Popísať prípravu jedál z vajec • Popísať prípravu jedál zo syrov <p>Pripraviť rôzne druhy bezmäsitých pokrmov</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pripravil rôzne druhy príloh • Charakterizoval význam a rozdelenie bezmäsitých jedál • Popísal prípravu jedál zo zemiakov • Popísal prípravu jedál zo zeleniny a strukovín • Popísal prípravu jedál z ryže a cestovín • Popísal prípravu jedál z húb • Popísal prípravu múčnych jedál - slaných • Popísal prípravu múčnych jedál – sladkých • Popísal prípravu jedál z vajec • Popísal prípravu jedál zo syrov <p>Pripravil rôzne druhy bezmäsitých pokrmov</p>	<p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Prílohy</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
--	---	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: TECHNICA PRÍPRAVY POKRMOV

Ročník: druhý... ..3. hodiny týždenne, spolu .99.. vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia(KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Hovädzie mäso Počet hodín: 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Tepelná úprava HM varením Tepelná úprava HM dusením Tepelná úprava HM pečením na anglický spôsob Tepelná úprava hovädzích vnútorností Laboratórne cvičenie <p>Jedlá z teľacieho mäsa Počet hodín: 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika TM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Tepelná úprava TM varením a zaprávaním Tepelná úprava TM dusením 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísať tepelnú úpravu HM varením Popísať tepelnú úpravu HM dusením Popísať tepelnú úpravu HM pečením na anglický spôsob Popísať tepelnú úpravu hovädzích vnútorností Pripraviť pokrm z hovädzieho mäsa <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať TM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísať tepelnú úpravu TM varením a zaprávaním Popísať tepelnú úpravu TM dusením Popísať tepelnú úpravu TM 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísal tepelnú úpravu HM varením Popísal tepelnú úpravu HM dusením Popísal tepelnú úpravu HM pečením na anglický spôsob Popísal tepelnú úpravu hovädzích vnútorností Pripravil pokrm z hovädzieho mäsa <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval TM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísal tepelnú úpravu TM varením a zaprávaním Popísal tepelnú úpravu TM dusením Popísal tepelnú úpravu TM pečením 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Jedlo z hovädzieho mäsa</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Jedlo</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Tepelná úprava TM pečením • Tepelná úprava TM vyprážením • Tepelná úprava teľacích vnútorností • Laboratórne cvičenie 		<p>pečením</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať tepelnú úpravu TM vyprážením • Popísať tepelnú úpravu teľacích vnútorností • Pripraviť pokrm z teľacieho mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Popísal tepelnú úpravu TM vyprážením • Popísal tepelnú úpravu teľacích vnútorností • Pripravil pokrm z teľacieho mäsa 	<p>z teľacieho mäsa</p>
--	--	--	---	-------------------------

Bravčové mäso Počet hodín: 13 hodín <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika BM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Tepelná úprava BM varením a dusením Tepelná úprava BM pečením Tepelná úprava BM vyprážením Tepelná úprava bravčových vnútorností Tepelná úprava údeného bravčového mäsa Druhy slaniny, použitie pri príprave pokrmov Laboratórne cvičenia 	Odborný výcvik	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať BM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísať tepelnú úpravu BM varením a dusením Popísať tepelnú úpravu BM pečením Popísať tepelnú úpravu BM vyprážením Popísať tepelnú úpravu bravčových vnútorností Popísať tepelnú úpravu údeného bravčového mäsa Popísať rôzne druhy slaniny a ich použitie pri príprave pokrmov Pripraviť pokrm z bravčového mäsa 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval BM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísal tepelnú úpravu BM varením a dusením Popísal tepelnú úpravu BM pečením Popísal tepelnú úpravu BM vyprážením Popísal tepelnú úpravu bravčových vnútorností Popísal tepelnú úpravu údeného bravčového mäsa Popísal rôzne druhy slaniny a ich použitie pri príprave pokrmov Pripravil pokrm z bravčového mäsa 	Písomné skúšanie	Didaktický test
	Potraviny a výživa			Odborný výcvik	Písomné skúšanie
Mäso ostatných jatočných zvierat – baranie, jahňacie, kozľacie, konské Počet hodín : 5 hodín <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí Jedlá z mletého mäsa Počet hodín : 4 hodiny <ul style="list-style-type: none"> Jedlá zo surového mletého mäsa Jedlá z tepelne 	Odborný výcvik	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať a popísať rozdelenie a použitie jednotlivých častí Popísať jedlá zo surového mletého mäsa 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval a popísal rozdelenie a použitie jednotlivých častí Popísal jedlá zo surového mletého mäsa 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
	Potraviny a výživa			Odborný výcvik	Písomné skúšanie
				Degustácia	Jedlo z bravčového mäsa
				Písomné skúšanie	Didaktický test
				Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
				Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
				Písomné skúšanie	Didaktický test
				Degustácia	Jedlo mäsa rýb

<p>upraveného mletého mäsa</p> <p>Ryby</p> <p>Počet hodín : 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, delenie Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením a dusením Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážením <p>Kôrovce, mäkkýše, lastúrniky</p> <p>Počet hodín : 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Predbežná úprava mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov Laboratórne cvičenie <p>Hydina</p> <p>Počet hodín : 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí Tepelná úprava varením a dusením Tepelná úprava pečením a vyprážením Drezírovanie hydiny 	<p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> Popísať jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa Charakterizovať a popísať použitie Popísať tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb varením a dusením <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísať tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážením Popísať predbežnú úpravu mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov Pripraviť pokrm z rýb Charakterizovať delenie a použitie jednotlivých častí Popísať tepelnú úpravu varením a dusením Popísať tepelnú úpravu pečením a vyprážením Objasniť drezírovanie hydiny 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa Charakterizoval rozdelil a popísal použitie Popísal tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb varením a dusením <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísal tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážením Popísal predbežnú úpravu mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov Pripravil pokrm z rýb Charakterizoval delenie a použitie jednotlivých častí Popísal tepelnú úpravu varením a dusením Popísal tepelnú úpravu pečením a vyprážením Objasnil drezírovanie hydiny 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>
--	---	--	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností • Príprava šťavy- fondu • Prílohy a obloženiiny k jedlám na objednávku • Úprava jedál na anglický spôsob <p>Špeciálne úpravy jedál Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • fondue, barbecue, gril, papilota, alobal 		<ul style="list-style-type: none"> • Popísať Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností • Popísať prípravu šťavy- fondu • Popísať prílohy a obloženiiny k jedlám na objednávku • Popísať úpravu jedál na anglický spôsob <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať prípravu v papilote, alobale, grilovacími kliešťami 	<ul style="list-style-type: none"> • Popísal Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností • Popísal prípravu šťavy- fondu • Popísal prílohy a obloženiiny k jedlám na objednávku • Popísal úpravu jedál na anglický spôsob <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal prípravu v papilote, alobale, grilovacími kliešťami 		
---	--	---	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: TECHNICA PRÍPRAVY POKRMOV

Ročník: tretí.. ..1. hodina týždenne, spolu .33.. vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia(KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Studená kuchyňa Počet hodín : 20 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika studenej kuchyne • Majonéza • Aspik a rôsol • Obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Pokrmy zo syrov • Zložité šaláty • Kokteily • Plnená zelenina • Pokrmy z vajec • Pokrmy z rýb, kaviáru, kôrovčov • Fáš • Galantíny • Teriny • Paštéty • Peny 	Odborný výcvik Potraviny a výživa Odborný výcvik Potraviny a výživa	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať studenú kuchyňu • Charakterizovať majonézu • Charakterizovať aspik a rôsol • Charakterizovať obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Charakterizovať pokrmy zo syrov • Charakterizovať zložité šaláty • Charakterizovať kokteily • Charakterizovať plnenú zeleninu • Charakterizovať pokrmy z vajec • Charakterizovať pokrmy z rýb, kaviáru, kôrovčov • Charakterizovať fáš • Charakterizovať galantíny Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať teriny • Charakterizovať paštéty 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval studenú kuchyňu • Charakterizoval majonézu • Charakterizoval aspik a rôsol • Charakterizoval obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Charakterizoval pokrmy zo syrov • Charakterizoval zložité šaláty • Charakterizoval kokteily • Charakterizoval plnenú zeleninu • Charakterizoval pokrmy z vajec • Charakterizoval pokrmy z rýb, kaviáru, kôrovčov • Charakterizoval fáš • Charakterizoval galantíny Žiak : <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval teriny • Charakterizoval paštéty 	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Degustácia Písomné skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď Ústne odpovede Didaktický test Jedlo z hovädzieho mäsa Didaktický test Ústna odpoveď Ústne odpovede Didaktický test Jedlo

<ul style="list-style-type: none"> • Pochútkové maslá • Úprava studených mís • Rozličné špeciality studenej kuchyne • Laboratórne cvičenie <p>Predjedlá Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vlastnosti a význam predjedla - Studené predjedlá - Teplé predjedlá <p>Využitie nových technologických zariadení Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Význam a využitie conveniencie Počet hodín: 3 hodiny</p> <p>Súťažná gastronómia Počet hodín : 2 hodiny</p> <p>Gastronómia na prelome tisícročia Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Medzinárodná gastronómia Počet hodín: 2 hodiny</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať peny • Charakterizovať pochútkové maslá • Charakterizovať úpravu studených mís • Charakterizovať rozličné špeciality studenej kuchyne • Pripraviť pokrmy studenej kuchyne • Charakterizovať vlastnosti a význam predjedla • Charakterizovať studené predjedlá • Charakterizovať teplé predjedlá • Charakterizovať využitie nových technologických zariadení • Charakterizovať Význam a využitie conveniencie • iak má:Charakterizovať súťažnú gastronómiu • Charakterizovať gastronómiu na prelome tisícročia <p>Charakterizovať medzinárodnú gastronómiu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval peny • Charakterizoval pochútkové maslá • Charakterizoval úpravu studených mís • Charakterizoval rozličné špeciality studenej kuchyne • Pripravil pokrmy studenej kuchyne • Charakterizoval vlastnosti a význam predjedla • Charakterizoval studené predjedlá • Charakterizoval teplé predjedlá • Charakterizoval využitie nových technologických zariadení • Charakterizoval význam a využitie conveniencie • Charakterizoval súťažnú gastronómiu • Charakterizoval gastronómiu na prelome tisícročia • Charakterizoval medzinárodnú gastronómiu 	<p>Degustácia</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>z teľacieho mäsa</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
---	--	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: TECHNICA PRÍPRAVY POKRMOV					
Ročník: štvrtý.. ..1. hodina týždenne, spolu .33.. vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia(KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Teplé a studené múčniky Počet hodín : 27 hodín <ul style="list-style-type: none"> Jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta Zložité múčniky z ťahaného závinového, lístkového, lineckého, odpaľovaného, šľahaného a treného cesta Studené a teplé pudinky Ovocné šaláty Zmrzliny Tortové hmoty, plnky, polevy Teplé a studené nápoje Souflé, parfait, carpaccio, mousse, tartar, studené omáčky-coullis 	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> Popísať jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta a ich prípravu Popísať zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta a ich prípravu Popísať studené a teplé pudinky a ich prípravu Popísať ovocné šaláty a ich prípravu Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> Popísať zmrzliny a ich prípravu Popísať tortové hmoty, plnky, polevy a ich prípravu Popísať teplé a studené nápoje a ich prípravu Popísať souflé, parfait, carpaccio, mousse, tartar, studené omáčky-coullis a ich prípravu Pripraviť ovocný šalát 	Žiak : <ul style="list-style-type: none"> Popísal jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta a ich prípravu Popísal zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta a ich prípravu Popísal studené a teplé pudinky a ich prípravu Popísal ovocné šaláty a ich prípravu Žiak : <ul style="list-style-type: none"> Popísal zmrzliny a ich prípravu Popísal tortové hmoty, plnky, polevy a ich prípravu Popísal teplé a studené nápoje a ich prípravu 	Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test Didaktický test Didaktický test Ústna odpoveď Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> • Laboratórne cvičenie <p>Múčne jedlá</p> <p>Počet hodín : 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam a charakteristika múčnych jedál • Múčne jedlá - sladké • Múčne jedlá - slané 		<ul style="list-style-type: none"> • Popísať význam a charakteristiku múčnych jedál • Popísať prípravu sladkých múčnych jedál • Popísať prípravu slaných múčnych jedál 	<ul style="list-style-type: none"> • Popísal soufflé, parfait, carpaccio, mousse, tartar, studené omáčky-coullis a ich prípravu • Pripravil ovocný šalát • Popísal význam a charakteristiku múčnych jedál • Popísal prípravu sladkých múčnych jedál • Popísal prípravu slaných múčnych jedál 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>
---	--	---	---	-------------------------	---

Rozpis učiva predmetu: TECHNICA PRÍPRAVY POKRMOV

Ročník: piaty ..1. hodina týždenne, spolu .33.. vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia(KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Speciálna príprava jedál cudzích kuchýň Počet hodín 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stravovacie zvyklosti cudzích národov • Slovenská kuchyňa • Česká kuchyňa • Francúzska kuchyňa • Grécka kuchyňa • Talianska kuchyňa • Ázijská kuchyňa • Čínska kuchyňa • Japonská kuchyňa 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať stravovacie zvyklosti cudzích národov • Charakterizovať slovenskú kuchyňu • Charakterizovať českú kuchyňu • Charakterizovať francúzsku kuchyňu • Charakterizovať grécku kuchyňu <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať taliansku kuchyňu • Charakterizovať ázijskú kuchyňu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval stravovacie zvyklosti cudzích národov • Charakterizoval slovenskú kuchyňu • Charakterizoval českú kuchyňu • Charakterizoval francúzsku kuchyňu • Charakterizoval grécku kuchyňu <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval taliansku kuchyňu • Charakterizoval ázijskú 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Jedlo z hovädzieho mäsa</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Židovská kuchyňa • Mexická kuchyňa • Indická kuchyňa • Maďarská kuchyňa • Ruská kuchyňa • Anglická kuchyňa 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať Čínsku kuchyňu • Charakterizovať japonskú kuchyňu • Charakterizovať židovskú kuchyňu • Charakterizovať mexickú kuchyňu <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať indickú kuchyňu • Charakterizovať maďarskú kuchyňu • Charakterizovať ruskú kuchyňu • Charakterizovať anglickú kuchyňu 	<p>kuchyňu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval čínsku kuchyňu • Charakterizoval japonskú kuchyňu • Charakterizoval židovskú kuchyňu • Charakterizoval mexickú kuchyňu <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval indickú kuchyňu • Charakterizoval maďarskú kuchyňu • Charakterizoval ruskú kuchyňu • Charakterizoval anglickú kuchyňu 	<p>Degustácia</p>	<p>Jedlo z teľacieho mäsa</p>
---	---	---	---	-------------------	-------------------------------

Rozpis učiva predmetu: ANIMÁCIA V HOTELI					
Ročník: piaty 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Animácia v cestovnom ruchu a potreby účastníkov Počet hodín: 3 <ul style="list-style-type: none"> Význam a využitie motívy a potreby typológia účastníkov 	SLaCR GCR	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy poznať motívy a potreby účastníkov CR 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> pozná základné pojmy pozná motívy a potreby účastníkov CR 	Ústne techniky Písomné aktivity	Ústne, pochvala
Voľný čas ako faktor animácie Počet hodín: 2 <ul style="list-style-type: none"> voľný čas a jeho funkcie Voľný čas a animácia 	SLaCR GCR MRK	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa poznať možnosti a formy využitia voľného času vo vzťahu k CR a animácii 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> naučil sa poznať možnosti a formy využitia voľného času vo vzťahu k CR a animácii 	Ústne skúšanie v simulovaných situáciách Písomné aktivity	Ústna odpoveď Test
Zabezpečenie poskytovania animačných služieb Počet hodín 5 <ul style="list-style-type: none"> Podstata animácie 	SLaCR GCR MRK	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať podstatu typy animačných aktivít 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> osvojil si podstatu a typy animačných aktivít 	Ústna skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď

<ul style="list-style-type: none"> • Typy animačných aktivít • Účasť na animačných aktivítach • Vplyv animácie na ponuku služieb a spokojnosť zákazníka <p>Animačné aktivity v hoteloch a v strediskách cestovného ruchu Počet hodín 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kultúrne, športové, vzdelávacie, poznávacie a ďalšie animačné aktivity • Vplyv animácie na imidž hotela a strediska CR • Nacvik animačných aktivít • Materiálne a personálne zabezpečenie animácie <p>Počet hodín 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiálne zabezpečenie animačných aktivít a ich efektívne využívanie • Požiadavky na animátora a jeho výchova • Pracovno-právne vzťahy animátorov 	<p>SLaCR GCR HaGM MRK EKO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uvedomiť si vplyv animácie na ponuku služieb a spokojnosť zákazníka <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať rôzne druhy animačných aktivít a prakticky si ich precvičiť a osvojiť <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať požiadavky na animátora, pracovno-právne vzťahy • poznať a efektívne využívať materiálne prostriedky v animácii 	<ul style="list-style-type: none"> • uvedomuje si vplyv animácie na ponuku služieb a spokojnosť zákazníka <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda rôzne druhy animačných aktivít a prakticky si ich precvičil a osvojil <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • naučil sa požiadavky na animátora a pracovno-právne vzťahy • naučil sa efektívne využívať materiálne prostriedky <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojil si význam a vplyv animácie na efektívu v CR a prakticky si ich precvičil a naučil sa 	<p>Ústna skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Ústna skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Praktická odpoveď</p>
<p>Efektívnosť animácie Počet hodín 8 Meranie efektívnosti animačných aktivít Vplyv animácie na efektívnosť zariadenia cestovného ruchu Nacvik animačných aktivít</p>	<p>SLaCR HaGM PRN</p> <p>SLaCR HaGM MRK EKO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si význam a vplyv animácie na efektívu v CR a prakticky si ich precvičiť a naučiť 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojil si význam a vplyv animácie na efektívu v CR a prakticky si ich precvičil a naučil sa 	<p>Ústna skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Praktická odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: SLUŽBY A CESTOVNÝ RUCH
 Ročník: štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné pojmy v oblasti Cestovného ruchu</p> <p>Počet hodín 8</p> <ul style="list-style-type: none"> Úvod do predmetu, oboznámenie s tém. plánom Historický vývoj cestovného ruchu Význam cestovného ruchu Služby Cestovný ruch ako odvetvie spoločenskej činnosti Druhy cestovného ruchu Formy cestovného ruchu <p>Členenie predpokladov cestovného ruchu</p> <p>Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Lokalizačné predpoklady Selektívne predpoklady Realizačné predpoklady 	<p>OVY</p> <p>ZEK</p> <p>EKO</p> <p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznať cestovný ruch ako jeden z fenoménov modernej spoločnosti klasifikovať cestovný ruch z hľadiska jeho druhov a foriem chápať služby ako meradlo ekonomickej vyspelosti štátu pri zabezpečovaní potrieb spätých s CR <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať činitele cestovného ruchu tvoriacich súbor jeho predpokladov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznal cestovný ruch ako jeden z fenoménov modernej spoločnosti klasifikoval cestovný ruch z hľadiska jeho druhov a foriem pochoopil význam služieb pri zabezpečovaní potrieb spätých s CR <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznal činitele cestovného ruchu tvoriacich súbor jeho predpokladov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomné skúšanie</p>

<p>Regióny cestovného ruchu Slovenskej republiky Počet hodín 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regióny s medzinárodným významom /Vysokotatranský, Nízkotatranský, Malofatranský, Slovenský raj, Piešťansko-trenčiansky, Bratislavský/ • Regióny s celoštátnym významom 	<p>ZEK OVY MSS OBN DEJ</p>	<p>- vymenovať a charakterizovať regióny cestovného ruchu Slovenska z hľadiska medzinárodného a celoštátneho významu</p>	<p>cestovného ruchu Slovenska z hľadiska medzinárodného a celoštátneho významu</p>	<p>Ústna skúška Písomné skúška</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>
<p>Etnografické základy slovenskej gastronómie Počet hodín 4</p>		<p>Žiak má: - poznať zdroje obživy a prípravy jedál na Slovensku v minulosti a dnes</p>	<p>Žiak: • poznal zdroje obživy a prípravy jedál na Slovensku v minulosti a dnes</p>	<p>Ústne skúška Písomné skúška</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>
<p>Cestovný ruch a hotelierstvo Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu • Hotelierstvo vo svete a na Slovensku • Trendy vývoja hotelierstva <p>Trasovanie Počet hodín 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obsah a význam trasovania • Metodika trasovania • Praktické práce • Opakovanie učiva, príprava na maturitné skúšky 		<p>Žiak má: - pochopiť hotelierstvo ako jednu z podmienok rozvoja cestovného ruchu</p> <p>Žiak má: - zvládnuť prípravu trasovania a rozpis pobytu pre účastníkov cestovného ruchu</p>	<p>Žiak: • pochopil hotelierstvo ako jednu z podmienok rozvoja cestovného ruchu</p> <p>Žiak: • zvládol prípravu trasovania a rozpis pobytu pre účastníkov cestovného ruchu</p>	<p>Ústne skúška Písomné skúška</p>	<p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: Odborný výcvik – Príprava pokrmov
 Ročník prvý, Ha 3 hodina týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>1. Úvod</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny HACCP, OBP, PO hygiena na pracovisku Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách</p>	<p>Technológia Bezpečnosť pri práci a ochrana zdravia Možnosti ohrozenia a spôsoby ochrany Ročník : prvý</p>	<p>Žiak má: Poznať historický vývoj gastronómie</p>	<p>Žiak: Vysvetlil vývoj gastronómie</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>2. Nácvik predbežnej úpravy základných potravín</p> <p>Počet hodín: 9 hodiny HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predbežná úprava všetkých druhov základných potravín, • Kuchynské spracovanie zeleniny, mäsa, rýb. 	<p>Technológia Osobná pracovná hygiena Základné povinnosti pracovníkov</p>	<p>Žiak má: Prezentovať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať</p>	<p>Žiak: Popísal základné normy bezpečnosti pri práci</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
	<p>Potraviny a výživa Hygienické požiadavky Hygiena potravín Ročník : prvý</p>	<p>Žiak má : Dodržiavať hygienické predpisy</p>	<p>Žiak: Objasnil dôležitosť dodržiavania osobnej a pracovnej hygieny</p>		<p>Písomný test</p>

<p>3. Výroba medziproduktov-konvenientných výrobkov</p> <p>Počet hodín: 6 hodiny HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam konvenientných výrobkov a ich príprava, základné druhy technológií pri ich príprave konvenientných výrobkov a ich využitie v stravovaní <p>4. Návik základných technologických postupov pri spracovaní potravín</p> <p>Počet hodín 15 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> Najpoužívanejšie nové technológie pri tepelnom spracovaní potravín. <p>5. Základné druhy tepelnej úpravy potravín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné metódy tepelnej úpravy súčasnej gastronómie. Zásady varenia Dusenie, spôsoby dusenia Pečenie – rôzne spôsoby Vyprážanie a obaľovanie Opekanie, zapekanie Grilovanie, pečenie v papilote Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín 	<p>Technológia</p> <p>Pracovná činnosť vo výrobných strediskách</p> <p>Príprava výrobného strediska</p> <p>Pracovné činnosti počas prevádzky</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Poznať technické vybavenie kuchyne a ich obsluhu</p> <p>Žiak má :</p> <p>Ovládať dobre matematické výpočty</p>	<p>Žiak :</p> <p>Precvičoval tepelné úpravy</p> <p>Žiak :</p> <p>Zopakoval matematické úkony</p> <p>Žiak :</p> <p>Precvičoval tepelné úpravy</p> <p>Žiak:</p> <p>Vymenoval druhy príloh</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické prevedenie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p>
---	---	---	---	---	--

<p>6. Normovanie a kalkulácie Počet hodín : 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výpočet spotreby surovín • Zámena surovín a straty <p>7. Príprava polievok Počet hodín : 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné vývary • Hnedé polievky • Závarky, vložky do polievok • Špeciálne vývary • Biele polievky • Zvláštne polievky • Národné polievky <p>8. Príprava príloh a doplnkov k jedlám Počet hodín : 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam a druhy príloh • Výrobné postupy • Prílohy zo zemiakov, zeleniny • Prílohy z múky • Jednoduché šaláty • Jednoduchá príprava doplnkov zo zeleniny 	<p>Písomná práca s normami a kalkulačným listom</p> <p>Pracovná činnosť po ukončení prevádzky</p>	<p>Žiak má : Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave polievok</p> <p>Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave príloh</p>	<p>Žiak : Precvičoval tepelné úpravy pri príprave omáčok</p>	<p>Písomné skúšanie Praktické prevedenie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
---	---	---	---	---	---

<p>9. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Počet hodín: 3 hodín</p> <p>10. Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách Počet hodín: 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie zo zariadením v strediskách Nácvik porciovania výrobkov <p>11. Bezmäsité jedlá Počet hodín: 21 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál Význam, rozdelenie, charakteristika Využitie surovín, dávkovanie Jedlá zo zemiakov Jedlá zo zeleniny Jedlá zo stromovým Význam vegetariánskej stravy <p>12. Príprava múčnych jedál a múčnikov Počet hodín : 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Kaše Múčne jedlá a múčniky z kysnutého cesta Múčniky z lineckého cesta Žemľovky a nákypy Pudingy a krémy Ovocné šaláty 	<p>Technológia Dodržovanie bezpečnostných predpisov Ročník : prvý</p> <p>Technológia Bezmäsité jedlá Jedlá zo zemiakov Jedlá zo strukovín Ročník : druhý</p> <p>Technológia Jedlá z liateho cesta Jedlá z rezancového cesta Jedlá z tvarohového cesta</p>	<p>Žiak má : Vedieť technologicky postup pri príprave omáčok</p> <p>Žiak má: Prezentovať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať</p> <p>Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál</p> <p>Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave múčnych jedál</p>	<p>Žiak: Popísal základné normy bezpečnosti pri práci</p> <p>Žiak: Popísal prípravu bezmäsitých jedál</p> <p>Žiak: Popísal prípravu múčnikov</p> <p>Vysvetlil význam použitia ovocia a zeleniny pri príprave múčnikov, múčnych jedál</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické prevedenie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Praktické prevedenie úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď</p>
--	--	---	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: Odborný výcvik HA Technika obsluhy Ročník: Druhý 3 hodín týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod do predmetu Počet hodín 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom učiva História pohostinstva Základy spoločenského správania Správanie na pracovisku Správanie v styku s hosťom Osobnosť čašníka <p>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci Počet hodín 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Vyhľadanie Slovenského úradu bezpečnosti práce Zodpovednosť organizácie za BOZP Zodpovednosť zamestnancov za BOZP Úloha odborných pracovníkov bezpečnostný technik, revízný technik Dôležitosť používania osobných ochranných pracovných pomôcok Prvá pomoc pri úrazoch Zásady osobnej hygieny Pracovná hygiena <p>Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika a úlohy odbytového strediska 	<p>SPV</p> <p>TOB</p>	<p>Žiak má Praktický zvládnuť servis jedál a nápojov najjednoduchšou formou</p> <p>Žiak má Automaticky dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a ochrany majetku</p> <p>Musí ovládať poradie na JL a NL Gastronomické pravidlá pre ich tvorbu</p> <p>Žiak má Objasniť rozdiely medzi jednotlivými spôsobmi a systémami obsluhy v odbytových strediskách</p>	<p>Žiak Bez problémov zvládol najjednoduchšiu formu obsluhy, nezabúdal klásť dôraz na dodržiavanie spoločenských zásad v styku s hosťom</p> <p>Žiak Vysvetli, že po ukončení prevádzky je nutné skontrolovať elektrospotrebiče, popolníky, vyniesť odpadky Vie poukázať na kritéria pri tvorbe JL a menu, význam ich dodržiavania</p> <p>Žiak Vie poukázať na rozdiely medzi jednotlivými spôsobmi obsluhy Vymenuje funkcie obsluhujúcich v určitých systémoch obsluhy a zdôvodní, v ktorých zariadeniach a prečo je určitý systém</p>	<p>Prezentácia praktickej zručnosti</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne hodnotenie</p> <p>Ústne hodnotenie</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Inventár a zariadenie na úseku obsluhy • Základné rozdelenie inventáru • Malý stolový inventár • Reštauračný inventár – kovový • Reštauračný inventár – sklenený • Reštauračný inventár – porcelánový • Reštauračná bielizeň • Pomocný inventár • Zariadenie odbytového strediska • Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska • Príprava pracoviska pred začatím prevádzky • Osobná úprava a príprava pred prevádzkou • Práce po skončení prevádzky <p>Základné pravidlá a technika jednoduchej obsluhy</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné povinnosti obsluhujúcich • Zásady jednoduchej obsluhy • Pomôcky potrebné k obsluhu • Pravidlá a technika obsluhy • Predchádzanie nehodám a ich náprava • Nosenie tácek a podnosov • Podávanie studených a teplých predjedál • Servis polievok a hlavných jedál • Servis múčnikov 	<p>TOB SOK</p>	<p>Žiak má Rozlišovať jednotlivé druhy inventára a vedieť ho vhodne použiť</p> <p>Žiak má Pochopiť dôležitosť sústavnej starostlivosti o inventár</p> <p>Žiak má Osvojiť si základné zručnosti pri servise jedál a nápojov, naučiť sa dôslednosti pri vykonávaní jednotlivých úkonov a organizácii svojej práce</p>	<p>Žiak Správne popísal dôležitosť správneho použitia jednotlivých druhov inventára</p> <p>Žiak Za pomoci praktickej ukážky pochopil nevyhnutnosť Starostlivosti o inventár a jej ekonomický význam</p> <p>Žiak Si osvojil jednotlivé zručnosti pri servise jedál a nápojov, dokáže samostatne posúdiť postupnosť jednotlivých krokov a uvedomuje si nutnosť sústavného dodržiavania hygienických zásad</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktická prezentácia úkonov, pozorovanie žiaka</p>	<p>Ústna odpoveď za pomoci inventára</p> <p>Rozhovor v skupine</p>
--	--------------------	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Podávanie studených a teplých nápojov Odnášanie použitého inventára Udržiavanie pracoviska počas prevádzky Práce po skončení prevádzky 	TOB TEC	<p>Žiak má Praktický zvládnuť servis jedál a nápojov najjednoduchšou formou</p>	<p>Žiak Bez problémov zvládol najjednoduchšiu formu obsluhy, nezabúdal klásť dôraz na dodržiavanie spoločenských zásad v styku s hosťom</p>	Prezentácia praktickej zručnosti	Ústne hodnotenie
<p><u>Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka</u> Počet hodín 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pravidlá správnej výživy Gastronomické pravidlá Zásady pre zostavovanie JL a menu Náležitosti JL a NI Poradie jedál na JL Poradie nápojov na NL Poradie jedál a nápojov na menu 	TOB	<p>Žiak má Automaticky dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a ochrany majetku</p> <p>Musí ovládať poradie na JL a NL Gastronomické pravidlá pre ich tvorbu</p>	<p>Žiak Vysvetlí, že po ukončení prevádzky je nutné skontrolovať elektrospotrebiče, popolníky, vyniesť odpady Vie poukázať na kritéria pri tvorbe JL a menu, význam ich dodržiavania</p>	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
<p><u>Jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja</u> Počet hodín 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Reštauračný spôsob obsluhy Kaviarenský, barový spôsob obsluhy Slávnostný, etážový spôsob obsluhy Systém hlavného čašníka Obvodový-rajonový systém Francúzsky systém <p><u>Jednoduchá obsluha</u> Počet hodín 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Druhy raňajok Raňajkový lístok Príprava pracoviska na servis raňajok jednoduchou formou Servis raňajok jednoduchou formou 	TOB SOK	<p>Žiak má Objasniť rozdiely medzi jednotlivými spôsobmi a systémami obsluhy v odbytových strediskách</p>	<p>Žiak Vie poukázať na rozdiely medzi jednotlivými spôsobmi obsluhy Vymenuje funkcie obsluhujúcich v určitých systémoch obsluhy a zdôvodni, v ktorých zariadeniach a prečo je určitý systém</p>	Písomné skúšanie	Didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> • Príprava pracoviska a podávanie desiatej a olovrantu • Príprava pracoviska na servis jednoduchých obedov • Príprava príručných stolov • Servis jedál a nápojov • Príprava pracoviska na servis večerí • Podávanie večerí jednoduchou formou obsluhy • Práce po ukončení prevádzky • Obsluha skupín <p>Zložitá obsluha Počet hodín 18 hodín</p>	<p>TOB TEC SOK</p>	<p>Žiak má Dať do protikladu prípravu pracoviska na jednoduché</p> <p>Žiak má Vedieť rozlíšiť jednotlivé nápoje, vybrať vhodný inventár na ich servis a zvoliť správne podanie</p> <p>Žiak má Popísať pracovné postupy, zdôrazniť dodržiavanie bezpečnosti pri práci</p>	<p>Žiak Pochopil podstatu problému a postupoval správne</p> <p>Žiak Vedel aplikovať poznatky z potravín, zvolil si vhodný inventár aj postup</p> <p>Žiak Správne vysvetlil nutnosť dodržiavania pracovných postupov, BOZP a nutnosť komunikácie pri dokončovaní pokrmu podľa želania host'a</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Pozorovanie</p> <p>Praktické predvedenie spojené so slovným komentárom</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Predvedenie úkonu a ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Podávanie zložitých raňajok • Podávanie raňajok tabled'hôte • Príprava príručných, servírovacích stolov a voz. • Podávanie jednotlivých chodov • Podávanie nápojov • Podávanie rýb, filetovanie pstruha • Tranžirovanie a filirovanie • Dochucovanie • Flambovanie • Varenie pri stole-fondue • Príprava pracoviska na servis večerí • Servis večerí • Práce po ukončení prevádzky 	<p>TOB SOK</p>	<p>Žiak má Vysvetliť spôsob narážania a čapovania piva, význam dodržiavania zásad hygieny</p>	<p>Žiak Popísal systém narážania a čapovania piva, poukázal na nevyhnutnosť dodržiavania hygieny</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tranžirovanie a filirovanie • Dochucovanie • Flambovanie • Varenie pri stole-fondue • Príprava pracoviska na servis večerí • Servis večerí • Práce po ukončení prevádzky <p>Obsluha a údržba pivného zariadenia Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dejiny piva a pivovarníctva • Pivná pivnica, údržba a skladovanie piva • Strojové a pivné zariadenie • Údržba strojového a pivného • Narážanie, čapovanie, 	<p>TOB SOK</p>	<p>Žiak má Popísať jednotlivé druhy kaviarni, vysvetliť rozdiel medzi nimi a rozdiel v spôsobe obsluhy v rôznych typoch kaviarni Rozlíšiť a charakterizovať prípravu jednotlivých druhov kávy a ich servis</p>	<p>Žiak Správne poukázal na rozdiely medzi jednotlivými kaviarňami Zvládol technologické úpravy jednotlivých druhov kávy a predviedol ich správny servis kaviarenským spôsobom</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie, pozorovanie zručnosti</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>

<p>ošetrovanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servis piva a povinnosti výčapníka • Chyby a choroby piva <p>Obsluha v kaviarni a kaviarenskej herni</p> <p>Počet hodín 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • História, druhy kaviarni • Kaviarenské miestnosti a ich zariadenie • Kaviarenský JL a NL • Servis jedál a nápojov v kaviarni • Príprava a servis špeciálnych druhov kávy • Obsluha v kaviarenskej herni <p>Vinárne</p> <p>Počet hodín 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druhy vinárni a ich zariadenie • Prípravne práce a práca počas • prevádzky v nočnej vinárni • JL a NL vo vinárni • Viecha, vinná pivnica • Vinotéka, vinna karta • Ošetrovanie a skladovanie vína, choroby a chyby vína <p>Zábavné a spoločenské strediská</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druhy zábavných stredísk a ich vybavenie, obsluha 	<p>TOB SOK</p>	<p>Žiak má</p> <p>Uviest' rozdelenie vinárni, charakterizovať jednotlivé druhy a uviesť spôsob obsluhy vo vinárňach. Ovládať prejavy chorôb a chýb vína, vedieť ich posúdiť, prípadne odstrániť, vysvetliť nevyhnutnosť dodržiavania hygienických zásad pri manipulácii s vínom</p>	<p>Žiak</p> <p>Popísal jednotlivé druhy vinárni a vystihol rozdiel v spôsobe obsluhy vo vinnej pivnici a vinotéke. Rozpozná jednotlivé choroby a chyby vína, pochopil dôležitosť dodržiavania hygienických zásad pri manipulácii s vínom</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
---	--------------------	--	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: Odborný výcvik HA Technika obsluhy
 Ročník: tretí 3 hodín týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Výberové a štýlové reštaurácie Počet hodín 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Účel a zariadenie výberových reštaurácií • Zostavovanie JI a NI • Príprava pracoviska • Podávanie aperitívov • Podávanie studených a teplých nápojov • Podávanie st. predjedál, polievok a teplých predjedál • Podávanie špeciálnych pokrmov • Podávanie dezertov • Servis zmrzlín • Podávanie ovocia • Vyúčtovanie s hosťom <p>Vyššia forma zložitej obsluhy Počet hodín 21 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava drezingov pred hosťom • Miešanie šalátov a koktailov • Dokončovanie a dochucovanie polievok a omáčok • Príprava tatárskeho bifteka • Porciovanie a upravovanie ovocia pred hosťom • Barbecue 	TOB SOK TEC	<p>Žiak má Má pochopiť rozdiel v servise medzi jednotlivými druhmi obsluhy v reštaurácii a uviesť účel výberových reštaurácií</p> <p>Žiak má Rozlíšiť servis jednotlivých pokrmov, pochopiť význam servírovania špeciálnych pokrmov</p> <p>Žiak má Zvládnuť prácu pred zrakom hosťa, dodržiavať hygienické zásady a zásady bezpečnosti pri práci, ovládať technologické postupy</p>	<p>Žiak Popísal účel výberových a štýlových reštaurácií</p> <p>Žiak Popísal a predviedol servírovanie špeciálnych pokrmov</p> <p>Žiak Predviedol dokončovanie polievok pred hosťom, pričom správne vysvetlil nevyhnutnosť dodržiavania zásad a ovládanie technologických postupov</p>	Ústne frontálne skúšanie Praktická prezentácia Praktická prezentácia spojená s ústnym skúšaním	Ústne odpovede Pozorovanie Pozorovanie a ústna odpoveď

Miešané nápoje Počet hodín 10 hodín <ul style="list-style-type: none">• Význam miešaných nápojov• Rozdelenie a vybavenie barového pultu					
---	--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov • Rozdelenie miešaných nápojov • Charakteristika jednotlivých druhov • Príprava sirupov <p>Slávnostné stolovanie Počet hodín 25 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam slávnostných hostín • Druhy slávnostných hostín, ich rozdelenie • Prijímanie objednávky a rozpočet • Ostatné služby • Charakteristika banketu • Tvorba menu • Príprava slávnostnej miestnosti • Príprava slávnostnej tabule a ukladanie inventára • Spôsob obsluhy • Servis jedál • Servis nápojov • Vyúčtovanie banketu • Práce po ukončení hostiny • Charakteristika rautu • Príprava bufetových stolov • Spôsob servisu jedál a nápojov počas rautu • Práce po skončení rautu 	<p>TOB TEC SOK</p>	<p>Žiak má Ovládať charakteristiku jednotlivých druhov nápojov, ich prípravu, význam pitia miešaných nápojov a dodržiavanie hygienických zásad pri ich príprave</p> <p>Žiak má Zvládnuť správne napísanie objednávky na slávnostnú hostinu a na jej základe urobiť predpokladaný rozpočet</p> <p>Žiak má Uviesť zásady, ktoré musí dodržiavať pri servise banketovou formou obsluhy, popísať servis jednotlivých chodov a nápojov dodržiavať spoločenský protokol</p>	<p>Žiak Osvojil si charakteristiku miešaných nápojov a zvládol aj ich prípravu, uviedol nevyhnutnosť dodržiavania hygieny pri práci s nápojmi</p> <p>Žiak Správne napísal objednávku, dodržal všetky náležitosti, pri príprave rozpočtu využil svoje vedomosti z ekonomiky</p> <p>Žiak Zvládol servis jedál a nápojov banketovou formou obsluhy, uviedol prečo je pri bankete nevyhnutné dodržiavať protokol</p>	<p>Praktické skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Praktická previeka Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne</p> <p>Skupinová písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>
--	----------------------------	--	---	--	--

<p>Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koktailová spoločnosť • Záhradná slávnosť • Výlet loďou • Piknik • Bowle party • Čaša vína • Open bar party • Brunoch – neskoré raňajky, skorý obed • Catering • Ostatné spoločenské stretnutia 	<p>TOB SOK</p>	<p>Žiak má Popísať rozdiely v obsluhu pri rôznych druhoch mimoriadnych slávnosti, rozlíšiť vhodné spôsoby obsluhy</p> <p>Žiak má Objasniť rozdiel medzi jednotlivými slávnostnými príležitosťami a vedieť ich použiť</p>	<p>Žiak Charakterizoval jednotlivé druhy mimoriadnych slávnostných príležitostí, vhodne si zvolil spôsob obsluhy a zdôvodnil svoj výber</p> <p>Žiak Popísal rôzne druhy slávnostných a vedel príležitosti a vedel navrhnúť ich využitie v praxi</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústny frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>
<p>Cudzinecké kuchyne Počet hodín 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • História francúzskej gastronómie • Charakteristika francúzskej kuchyne • Talianska kuchyňa ako najstaršia v Európe • Typické pokrmy jednotlivých regiónov talianska • Kuchyňa štátov bývalej východnej Európy • Balkánska kuchyňa • Čínska kuchyňa, charakteristika • Typické jedlá čínskej kuchyne, ich servis • Židovská kuchyňa 	<p>TOB TEC</p>	<p>Žiak má Popísať jednotlivé druhy cudzineckých kuchýň, ich históriu a vysvetliť ich prínos pre svetovú gastronómiu</p>	<p>Žiak Uviedol charakteristické vlastnosti jednotlivých kuchýň a ich použitie v našej gastronómii</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p><u>Nácvik prípravy jedál z hovädzieho mäsa</u> Počet hodín :9 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava základov pre jedlá z hovädzieho mäsa • Príprava hovädzieho mäsa dusením • Príprava hovädzieho mäsa • Dusením, pečením • Príprava pokrmov z vnútorností 	PAV TEC	<p>Žiak má postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa</p>	<p>Žiak Zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Praktické prevedenie</p>	<p>Didaktický test cieľových otázok</p>
<p><u>Nácvik prípravy jedál z teľacieho mäsa</u> Počet hodín : 9 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Použitie jednotlivých častí • Úprava teľacieho mäsa varením • Príprava teľacieho mäsa dusením • príprava teľacieho mäsa pečením • príprava teľacieho mäsa vyprážením • Príprava jedál z vnútorností 	PAV TEC	<p>Žiak má Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa</p>	<p>Žiak Popísal prípravu jedál z teľacieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Praktické prevedenie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p><u>Nácvik prípravy jedál z bravčového mäsa</u> Počet hodín : 9 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava základov pre jedlá z bravčového mäsa • Príprava bravčového mäsa dusením • Príprava bravčového mäsa pečením 	PAV TEC	<p>Žiak má Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa</p>	<p>Žiak Zdôraznil zvýšenú konzumáciu bravčového mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Praktické prevedenie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p><u>Príprava jedál z rýb</u> Počet hodín : 6 hod. HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predbežná úprava rýb • Príprava rýb varením pečením • Príprava sladkovodných a morských rýb 	PAV TEC	<p>Žiak má Vedieť rozdelenie medzi sladkovodnými a morskými rybami</p>	<p>Žiak Vysvetlil použitie jednotlivých druhov rýb</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>

<p><u>Príprava jedál z hydiny a zveriny</u></p> <p>Počet hodín :6 hod. HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predbežná úprava hydiny • Príprava jedál z hrabavej a vodnej hydiny • Predbežná úprava zveriny a príprava jedál zo zveriny 	PAV TEC	<p>Žiak má</p> <p>Vedieť význam konzumácie mäsa z hydiny</p>	<p>Žiak</p> <p>Vymenoval vhodné druhy tepelné úpravy pri príprave hydiny</p>	Praktické prevedenie úlohy Praktické prevedenie	Ústna odpoveď
<p><u>Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat, príprava jedál z mletého mäsa</u></p> <p>Počet hodín :12 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa • Príprava jedál z mletého mäsa 	PAV TEC	<p>Žiak má</p> <p>Poznať jednotlivé druhy zveriny</p> <p>Žiak má</p> <p>Poznať kvalitu mletých mias</p>	<p>Žiak</p> <p>Pripravil pokrmy z mletého mäsa</p>	Praktické prevedenie ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
<p><u>Príprava jedál na objednávku</u></p> <p>Počet hodím : 9 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technika prípravy a podávanie jedál na objednávku • Príprava minútových jedál z mäsa jatočných zvierat 	PAV TEC	<p>Žiak má</p> <p>Pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov</p>	<p>Žiak</p> <p>Objasnil dôležitosť marinovania mäsa pred tepelnou úpravou</p>	Praktické prevedenie	Ústna odpoveď
<p><u>Príprava múčnikov a nápojov</u></p> <p>Počet hodím : 9 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava múčnikov z kysnutého liateho a odpaľovaného cesta 	PAV TEC	<p>Žiak má</p> <p>Vedieť pripraviť šľahanú hmotu</p>	<p>Žiak</p> <p>Pripravil lístkové cesto</p>	Praktické prevedenie	Ústna odpoveď
<p><u>Príprava múčnikov a nápojov</u></p> <p>Počet hodím : 9 hodín HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava múčnikov z kysnutého liateho a odpaľovaného cesta 	PAV TEC	<p>Žiak má</p> <p>Má objasniť vhodné kombinácie ovocia a zeleniny</p>	<p>Žiak</p> <p>Predviedol prípravu studených predkrmov</p>	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
<p><u>Príprava výrobkov studenej kuchyne</u></p>	PAV TEC				

Rozpis učiva predmetu: Odborný výcvik HA

Ročník: štvrtý 6 hodín týždenne, spolu 198 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Podnikanie v hoteliérstve Počet hodín 96 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie sa s prácou na ubytovacom úseku Vyhľadanie Slovenského úradu bezpečnosti práce Zodpovednosť organizácie za BOZP Zodpovednosť zamestnanca za BOZP Práca na hotelovej izbe práca hotelovej direktorice Oboznámenie sa s prevádzkovou evidenciou Oboznámenie sa s finančnou evidenciou Práca s hosťom na ubytovacom úseku 	<p>INF EKO CUDZIE JAZYKY</p>	<p>Žiak má Uviesť dôležitosť primeraného správania sa v styku s hosťom</p> <p>Žiak má Pochopiť dôležitosť osvojenia si automatického používania ZOBP</p>	<p>Žiak Správne popísal spoločenské správanie v styku a komunikácií s hosťom</p> <p>Žiak Popísal zásady BOPZ, uviedol ich používanie v praxi</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>
<p>Skladovanie zásob Počet hodín 42 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie sa s jednotlivými druhmi skladov Zodpovednosť zamestnanca za BOZP Tovarové toky Vedenie skladovej evidencie 	<p>INF EKO</p>	<p>Žiak má Zvládnuť prácu v jednotlivých druhoch skladov</p> <p>Žiak má Správne vedenie skladovej evidencie</p>	<p>Žiak Správne vysvetlil nevyhnutnosť dodržiavania hygienických zásad v skladoch</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Skupinová písomná práca</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
<p>Ekonomicko prevádzkový úsek</p>					

<p>Počet hodín <u>60 hodín</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Finančný manažment • Manažment kvality služieb v hotely • Manažment kontroly a riadenia • Marketingový manažment • Technický manažment 		<p>Žiak má Osvojiť si prácu ekonomického úseku, riadenie stravovacieho a ubytovacieho úseku, riadenie kvality a kontroly služieb. Marketingové aktivity</p>	<p>Žiak pochopil</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p>
---	--	--	-----------------------------	-------------------------	------------------------