

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

6445200 (6445 H) KUCHAR



Názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Názov ŠkVP	kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia	28. august 2008
Miesto vydania	SOŠ Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry

Vysoké Tatry, 28. august 2008

RNDr. Peter Slančo
Riaditeľ

web : www.sousmokovec.sk
e-mail: souspolstrav@stonline.sk
tel : +421 52 44 22 772
fax : +421 52 44 22 772

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008	01.09.2009	Zmena miesta OV
	01.09.2010	Metodický pokyn č.8/2009-R Klasifikácia predmetov etická výchova, náboženská výchova
	01.09.2011	Informatika, I.ročník – úprava definícia HW a SW
	01. 02. 2012	Anglický jazyk, nemecký jazyk – úprava charakteristiky 2.predmetu
	01. 02. 2012	Poznámky k učebným plánom a prehľad využitia týždňov
	01. 02. 2012	Učebné osnovy učiva na ochranu života a zdravia – hodinová dotácia
	01. 09. 2012	Zaradenie predmetu „Úvod do sveta práce“ do skupiny predmetov komunikácia podľa ŠVP
	01. 09. 2012	Od školského roka 2012/2013 počnúc I. ročníkom je platná zmena št. kódu na 6445 H (vyhláška č. 113/2012 MŠVVaŠ SR zo 7. marca 2012)

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6445200 kuchár vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní, Štátnom vzdelávacom programe 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu trojročných učebných odborov a tiež aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdať 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.

Naše ciele v systéme výchovy a vzdelávania spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, 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 seberealizáciu.

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 sebahodnoteniu,
- 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

História vzniku odborného školstva vo Vysokých Tatrách

Prírodné podmienky umožňujúce pobyt vo Vysokých Tatrách po celý rok, zvýšili záujem o rekreáciu a liečenie. S tým vznikla aj potreba vyššieho počtu odborníkov v profesiách kuchár – čašník. 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 výučba na škole skončila.

Oživiť prípravu špecialistov 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 škola. 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 tento názov si škola ponechala až doposiaľ. Za toto obdobie prešla škola i jej zriaďovateľ 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 profesie kuchár a čašník, servírka. Kapacita školy je 420 žiakov, ktorí študujú v štvorročných študijných alebo trojročných učebných odboroch. Absolventi učebných odborov môžu po úspešnom ukončení štúdia pokračovať v nadväzujúcom nadstavbovom štúdiu s 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 cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie, a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod.

V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku kuchyne. 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, prehĺbovanie komunikačných schopností pri styku s hosťom, pričom zvýšená pozornosť sa venuje komunikácii v cudzom jazyku.

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 vplyva 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 sedemnášť 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 CPPPP v Prešove.

Prevádzku školy zabezpečuje sedem technicko-hospodárskych zamestnancov, štyria 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 informačnými technológiami,
- možnosť zúčastňovať sa všetkých aktivít poriadaných na zvyšovanie odbornosti pedagogických zamestnancov,
- prípravu zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky.

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Vnútorňý 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.

Naša škola má odborného pracovníka, ktorý je certifikovaný odborný poradca-spravidca 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 a sú integrované do predmetov potraviny a výživa a biológia.

Experimentálne overovanie prebieha aj na našej škole v rámci pilotných škôl.

Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje so Školou hotelníctví a gastronomie Praha v Českej republike formou výmennej zahraničnej praxe a tiež formou letnej prázdninovej praxe. Taktiež so súkromnou hotelovou školou Prywatne Technikum Hotelarskie v Zakopanom 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 subjektami 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 Zakopanom, na súťaži v príprave a servise palacinek pod názvom „Majster palacinka“ a na prezentačnej „Jarnej výstave jedál a cukrárenských výrobkov“ v Tatrách.

Škola rozvíja všetky formy spolupráce s verejnosťou, predovšetkým sa snaží zlepšiť komunikáciu s rodičmi. Taktiež spolupracuje s organizáciami, ktoré poskytujú študentom možnosti 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. 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 kuchár 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.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájajú do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizujú. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. 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.

Odborné vzdelávanie v odbore 6445200 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 stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3C a smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. ŠkVP vymedzuje nasledovné 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 schopností 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 cudzom jazyku 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, sebatvoriť, zapájať sa do medziludských 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 dodržiavanie 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 blahobyt, 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 samozamestnanosť, 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 sebareguláciu 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, xenofóbii a diskriminácii,
- 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 jazy, 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 počítať, 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 zdravovedy 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 výrobnéj 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	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe kuchár v učebnom odbore 6445200 kuchár 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 hoteloch, s ktorými má škola uzatvorené zmluvy.

Predpokladom pre prijatie do učebného 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 kuchár je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Tento učebný 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 učebného odboru: **6445200 kuchár**

Dĺžka štúdia:	3 roky
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:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	- vysvedčenie o záverečnej skúške - v ýučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako kuchár, šéfkuchár, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	nadväzujúce štúdium v študijnom odbore spoločné stravovanie

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 jedna učebňa výpočtovej techniky, vybavená sedemnástimi modernými počítačmi, pripojenými prostredníctvom akademickej siete SANET na vysokorychlostný 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 na technológiu a jedna na stolovanie. 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 hrať stolný tenis a cvičiť na jednoduchých náradiach.

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 má formu odborného výcviku. Odborný výcvik žiakov sa zabezpečuje v živej prevádzke, vzájomne výhodnou spoluprácou s hotelmi kategórie troj- a štvorhviezdičkových hotelov vo Vysokých Tatrách a to od Štrbského Plesa až po Tatranskú Lomnicu a v Poprade. K dispozícii je aj odborná učebňa stolovania a učebňa technológie prípravy jedál. Odborné učebne sa nachádzajú v budove školy a slúžia na laboratórne cvičenia, na prípravu žiakov na súťaže odbornosti, využívajú sa počas zníženej prevádzky hotelov, špecifické precvičovanie, na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky záverečnej a maturitnej skúšky.

Odborný výcvik je zmluvne zabezpečený v hoteloch:

hotel Patria, Štrbské Pleso,
zotavovňa a hotel, Tatranské Zruby,
hotel Atrium, Nový Smokovec,
Grandhotel, Starý Smokovec,
Grandhotel Bellevue, Starý Smokovec,
Grandhotel Praha, Tatranská Lomnica
hotel Poprad, Poprad,
hotel Sobota, Spišská Sobota

a v ďalších prevádzkach spoločného stravovania :

kaviareň a reštaurácia na Lomnickom štíte, Skalnatom Plese, Š.L. TANAPu, Klimatické kúpele Nový Smokovec a Aquacity Poprad.

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

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru 6445200 kuchár 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 kongenitálnej 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 imúnodeficitnými 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 odborného výcviku. 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:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a 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 vedúci zamestnanec Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

- kuchárska čiapka
- biele tielko
- kuchárska pracovná blúza
- kuchárske pracovné nohavice
- pracovná obuv s protišmykovou podrážkou
- biele ponožky
- biela zásterá

2. Zdravotný preukaz

UČEBNÝ PLÁN

Učebný odbor: 6445200 kuchár					
Forma, spôsob a organizovanie štúdia: denné štúdium absolventov ZŠ					
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	-	Spolu
Všeobecné vzdelanie	15	8	8	-	31
Jazyk a komunikácia					
Slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	-	4
Prvý cudzí jazyk	3	3	3	-	9
Druhý cudzí jazyk	2	2	2	-	6
Človek, hodnoty a spoločnosť					
Etická/Náboženská výchova	1	-	-	-	1
Občianska náuka	1	-	-	-	1
Človek a príroda					
Základy ekológie	1	-	-	-	1
Chémia	1	-	-	-	1
Matematika a práca s informáciami					
Matematika	1	-	-	-	1
Informatika	1	-	-	-	1
Zdravie a pohyb					
Telesná výchova	2	2	2	-	6
Odborné vzdelanie	3	10	5,5	-	18,5
Teoretické vzdelávanie					
Ekonomika	-	2	1	-	3
Hospodárske výpočty	-	2	-	-	2
Sociálna komunikácia	-	1	-	-	1
Úvod do sveta práce	-	-	1	-	1
Potraviny a výživa	1	1	1	-	3
Technológia	2	3	1,5	-	6,5
Stolovanie	-	1	1	-	2
Praktická príprava					
Odborný výcvik	15	15	21	-	51
					Spolu 69,5
Týždenne	33	33	34,5		

Účelové kurzy					
Ochrana života a zdravia	12	12	21	-	45

PREHĽAD VYUŽITIA TÝŽDŇOV

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

Poznámky k rámcovému učebnému plánu :

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa platnej legislatívy.
- b) Hodnotenie a klasifikácia sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- c) Vyučujú sa dva z cudzie jazyky : anglický a nemecký
- d) Vyučuje sa predmet etická výchova alebo predmet náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Predmety sa klasifikujú.
- e) V predmete telesná výchova možno vyučovať jednu hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
- i) Predmet odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom. Žiaci ho uskutočňujú pod priamym vedením majstra odbornej výchovy.
- j) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.
- k) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej legislatívy.

Učebné osnovy

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	2 , 1, 1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

Predmet slovenský jazyk a literatúra 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 zabezpečuje rovnaký podiel logickomyšlienkových 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.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je žiakom poskytnúť 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 zručnosti, 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 stylisticko-lexikálnej a kompozičnej stránke,
- interpretovať význam výpovede literárneho diela, argumentovať výsledkami štrukturálno-funkčnej analýzy diela, uvádzať fakty a citovať iné zdroje,
- 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 predmetoch 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,
- 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:

- Učebnice pre SOU,
- Didaktická technika (datapojektor, PC, tabuľa, video prehrávač, DVD prehrávač, CD prehrávač, magnetofón),
- beletria, časopisy, slovníky, učebnica,
- internet, knižnica, CD, videokazety, DVD, magnetofónové kazety.

Názov predmetu	Nemecký jazyk – prvý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací jazyk má časovú dotáciu tri hodiny týždenne. Výučba prebieha v triedach delených na dve skupiny ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Kládne sa dôraz na komunikačné schopnosti žiakov, čomu je prispôsobená i výučba gramatiky. Predmet smeruje k tomu, aby žiaci boli schopní dorozumieť sa s cudzincom v bežných situáciách a hovoriť s ním o jednoduchých témach. Žiaci musia taktiež porozumieť čítanému textu, ktorý zodpovedá slovným obsahom ich jazykovej úrovni. Počas vyučovania sa žiak zoznámia 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 naväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, poslušnosť a popisovanie jednoduchých i zložitejších dejov a riešenie situácií. Výučba nemeckého jazyka je založená na modeli nemeckej nemčiny ale žiaci sa zoznámia i s inými modelmi tohto jazyka (rakúsky, švajčiarsky...)

Ciele vyučovacieho predmetu

- vytvoriť pozitívny vzťah k štúdiu cudzích jazykov,
- poskytnúť živý jazykový základ a predpoklad pre komunikáciu žiakov v rámci integrovanej Európy,
- znižovať jazykové bariéry,
- zvýšiť mobilitu žiakov v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a v pracovnom uplatnení,
- zoznámiť žiakov s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v iných krajinách a s ich kultúrnymi tradíciami,
- viesť k pochopeniu závažnosti medzinárodného porozumenia a tolerancie,
- dosiahnutie jazykovej úrovne A2 pre prvý cudzí jazyk.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Všeobecné kompetencie

- výučba smeruje k tomu, aby žiaci mohli vedome získať nové vedomosti a zručnosti, opakovať si osvojené vedomosti a dopĺňať si ich,

- uvedomovať si stratégie učenia a 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 (pri výmenných pobytoch, v kontakte s nemecky hovoriacimi turistami,),
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk pri samostatnom štúdiu a využívať dostupné materiály, napr.: časopisy, internet, televízne vysielanie, filmy, hudba atď.
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Komunikačné jazykové kompetencie

- učiteľ vedie žiakov k tomu, aby vedeli používať primerané jazykové prostriedky v rôznych komunikačných situáciách (v hoteli, v reštaurácii, prvý kontakt, telefonovanie, výmena informácií, žiadosť, jednoduché vyjadrenie vlastných názorov a postojov, pozvanie, ospravedlnenie, atď.), ako aj k aktívnej komunikácii s rodenými hovoriacimi daným jazykom (diskusia s hosťami, spolupráca s učiteľom, výmenné zájazdy, besedy),
- žiak je vedený k tomu, aby vedel vytvoriť jednoduchý text na výmenu informácií s využitím najfrekvencovanejších spájacích výrazov.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

- počúvanie s porozumením – žiak má porozumieť počúvanému textu,
- čítanie s porozumením – žiak má porozumieť čítanému textu,
- písomný prejav – žiak má zvládnuť ortografiu a gramatiku nemeckého jazyka,
- ústny prejav – žiak sa má vedieť vyjadrovať podľa stupňa prebratého učiva.

Učebné zdroje

Používané učebnice by mali byť schválené Ministerstvom školstva Slovenskej Republiky.

V našej školskej praxi sú to konkrétne učebnice

- Themen aktuell I, ktoré sú rozdelené na tri roky (Max Hueber Verlag). Ich doplnkami sú pracovné zošity a CD, ktoré obsahujú posluchové cvičenia, príručka pre učiteľa a spoločné CD, kde sú posluchové cvičenia z učebnice. Kniha je predpokladaná pre úroveň A2, ktorá by mala byť ukončená v treťom ročníku.
- Nemčina pre odbory spoločného stravovania od Věry Hoppnerovej (SPN)
- časopisy Spitze a Freundschaft,
- autentickými materiálmi, prekladovými a výkladovými slovníkmi, mapy
- nemecké filmy v pôvodnom znení, hudobné CD s nemeckou hudbou rôznych žánrov

Názov predmetu	Nemecký jazyk – druhý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací jazyk má časovú dotáciu dve hodiny týždenne. Výučba prebieha v triedach delených na dve skupiny ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Kládne sa dôraz na komunikačné schopnosti žiakov, čomu je prispôsobená i výučba gramatiky. Predmet smeruje k tomu, aby žiaci boli schopní dorozumieť sa s cudzincom v bežných situáciách a hovoriť s ním o jednoduchých témach. Žiaci musia taktiež porozumieť čítanému textu, ktorý zodpovedá slovným obsahom ich jazykovej úrovni. Počas vyučovania sa žiak zoznámia 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 naväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, poslušnosť a popisovanie jednoduchých i zložitejších dejov a riešenie situácií. Výučba nemeckého jazyka je založená na modeli nemeckej nemčiny ale žiaci sa zoznámia i s inými modelmi tohto jazyka (rakúsky, švajčiarsky...)

Ciele vyučovacieho predmetu

- vytvoriť pozitívny vzťah k štúdiu cudzích jazykov,
- poskytnúť živý jazykový základ a predpoklad pre komunikáciu žiakov v rámci integrovanej Európy,
- znižovať jazykové bariéry,
- zvýšiť mobilitu žiakov v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a v pracovnom uplatnení,
- zoznámiť žiakov s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v iných krajinách a s ich kultúrnymi tradíciami,
- viesť k pochopeniu závažnosti medzinárodného porozumenia a tolerancie,
- dosiahnutie jazykovej úrovne A2 pre prvý cudzí jazyk.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Všeobecné kompetencie

- výučba smeruje k tomu, aby žiaci mohli vedome získať nové vedomosti a zručnosti, opakovať si osvojené vedomosti a dopĺňať si ich,

- uvedomovať si stratégie učenia a 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 (pri výmenných pobytoch, v kontakte s nemecky hovoriacimi turistami,),
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk pri samostatnom štúdiu a využívať dostupné materiály, napr.: časopisy, internet, televízne vysielanie, filmy, hudba atď.
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Komunikačné jazykové kompetencie

- učiteľ vedie žiakov k tomu, aby vedeli používať primerané jazykové prostriedky v rôznych komunikačných situáciách (v hoteli, v reštaurácii, prvý kontakt, telefonovanie, výmena informácií, žiadosť, jednoduché vyjadrenie vlastných názorov a postojov, pozvanie, ospravedlnenie, atď.), ako aj k aktívnej komunikácii s rodenými hovoriacimi daným jazykom (diskusia s hosťami, spolupráca s učiteľom, výmenné zájazdy, besedy),
- žiak je vedený k tomu, aby vedel vytvoriť jednoduchý text na výmenu informácií s využitím najfrekvencovanejších spájacích výrazov.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

- počúvanie s porozumením – žiak má porozumieť počúvanému textu,
- čítanie s porozumením – žiak má porozumieť čítanému textu,
- písomný prejav – žiak má zvládnuť ortografiu a gramatiku nemeckého jazyka,
- ústny prejav – žiak sa má vedieť vyjadrovať podľa stupňa prebratého učiva.

Učebné zdroje

Používané učebnice by mali byť schválené Ministerstvom školstva Slovenskej Republiky.

V našej školskej praxi sú to konkrétne učebnice

- Themen aktuell I, ktoré sú rozdelené na tri roky (Max Hueber Verlag). Ich doplnkami sú pracovné zošity a CD, ktoré obsahujú posluchové cvičenia, príručka pre učiteľa a spoločné CD, kde sú posluchové cvičenia z učebnice. Kniha je predpokladaná pre úroveň A2, ktorá by mala byť ukončená v treťom ročníku.
- Nemčina pre odbory spoločného stravovania od Věry Hoppnerovej (SPN)
- časopisy Spitze a Freundschaft,
- autentickými materiálmi, prekladovými a výkladovými slovníkmi, mapy
- nemecké filmy v pôvodnom znení, hudobné CD s nemeckou hudbou rôznych žánrov

Názov predmetu	Anglický jazyk – prvý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovacia jazyk má časovú dotáciu 3 hodiny týždenne. Dôraz pri výučbe 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 zoznámia s reáliami 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, poslušnosť 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, Medzilidské vzťahy z prierezovej témy Osobný a sociálny rozvoj, tematické okruhy Kultúrna diferenciacia, Lidské 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 si 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: 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.

Učebné zdroje

- 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)
ktorej súčasťou je pracovný zošit, slovník, gramatika pre učiteľa a CD pre učiteľa,
- anglické slovníky – výkladové, prekladové,
- gramatické príručky, mapy, CD, videokazety.

Názov predmetu	Anglický jazyk – druhý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet má časovú dotáciu 2 hodiny týždenne. Dôraz pri výučbe 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, prehlbuje 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 A2 podľa Spoločného európskeho referenčného rámca (SERR) 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 A2 podľa Spoločného európskeho referenčného rámca (SERR). 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,
- pochopili závažnosti medzinárodného porozumenia a tolerancie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiaci sa na úrovni má :

- vedome získať nové vedomosti a zručnosti, opakovať si osvojené vedomosti dopĺňať si ich,
- uvedomovať si stratégie učenia sa pri osvojovaní si cudzieho jazyka, pochopiť potrebu zdelávania 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 vysielať, 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: 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.

Učebné zdroje

- 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)
ktorej súčasťou je pracovný zošit, slovník, gramatika pre učiteľa a CD pre učiteľa,
 - anglické slovníky – výkladové, prekladové,
 - gramatické príručky, mapy, CD, videokazety.

Názov predmetu	Etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet etická výchova svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy. Rozvíja, rozširuje, prehĺbuje ho na princípe vekovej štruktúry a zmien, ktoré sa uskutočňujú u dospievajúceho jedinca. V dnešnej dobe, ktorú charakterizujú globálne problémy ľudstva sú etické a výchovné problémy veľmi závažné, lebo ohrozujú človeka v jeho duchovnej existencii. V súčasnosti prichádzame k poznaniu, že nestačí vzdelanie, potrebujeme výchovu a seba výchovu.

Predmet etická výchova veľmi úzko súvisí s občiankou náukou, náboženskou výchovou a je svojím obsahom liečivým spojivom medzi všetkými predmetmi. Je to hlavne preto, že žiaci tu majú pestrú škálu prirodzených prejavov. Tieto sú vyjadrením priamych, nefalšovaných a úprimných úvah a pocitov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom etickej výchovy je vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti ako sú: sebaovládanie, poznávanie silných a slabých stránok svojej osobnosti. Pozitívne hodnotenie seba samého a druhých, komunikačné schopnosti, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov. Jediniec musí vedieť vyhodnotiť súvislosť medzi hodnotami a normami. Zameriavať žiakov na princípy pochopenia a tolerancie, správanie sa k spolužiakom a spoluobčanom. Dbieť, aby vedeli oceniť princípy náboženskej a ateistickej etiky. Správne chápať etické normy súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou. Ďalej ekonomické stránky života a zdravý životný štýl.

Žiaci si ďalej osvoja pojmy ako ľudská dôstojnosť, rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám a hendikepovaným jedincom. Naučia sa chápať vzťah medzi právnymi a mravnými normami. Spoznajú kódex etiky práce a získajú informácie o kódexe zamestnanca.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Výučba smeruje k tomu, aby žiaci mohli :

- vysvetliť základné etické postoje,
- 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,
- preferovať demokratické hodnoty a prístupy, vystupovať proti korupcii, kriminalite, konať v súlade s humanitou a vlastenectvom,
- osvojiť si medze ľudskej slobody a tolerancie, konať zodpovedne a solidárne,
- vážiť si hodnotu ľudskej práce, vedieť žiť hospodárne, zodpovedne riešiť finančné záležitosti, starať sa o svoj majetok a majetok druhých,
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy vyučovania:

- rozhovor,
- výklad, podľa situácie aj heuristická metóda,
- prednáška, beseda,
- film, exkurzia.

Najčastejšie formy práce budú:

- individuálna práca žiakov,
- skupinová práca žiakov,
- modelové situácie,
- referáty.

Učebné zdroje

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

- R. R. Olivar: Etická výchova, Orbis Pictus, Istropolitana, 1992
- Rodina a škola, časopis pre učiteľov a rodičov
- Mladí ľudia sa pýtajú praktické odpovede, Watchtower Bible and Tract Society of New York, 1991
- aktuálne výstrižky, vlastné materiály
- Internet

Názov predmetu	Náboženská výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika vyučovacieho predmetu

Keďže človek je z psychologického a sociologického hľadiska prirodzene bytosť náboženská, má potrebu smerovať k tomu, čo ho presahuje. Vyučovacia predmet náboženská výchova má preto opodstatnenú úlohu v celistvom ponímaní výchovy v škole.

Vyučovacia predmet náboženská výchova formuje v človeku náboženské myslenie, svedomie, náboženské vyznanie a osobnú vieru ako osobný prejav náboženského myslenia a integrálnej súčasti identity človeka. Ponúka prístup k biblickému posolstvu, k učeniu kresťanských cirkví a k ich tradíciám, otvára pre neho možnosť života s cirkvou.

Vyučovacia predmet náboženská výchova sa zameriava na pozitívne ovplyvnenie hodnotovej orientácie žiakov tak, aby sa z nich stali slušní ľudia s vysokým morálnym kreditom, ktorých hodnotová orientácia bude prínosom pre ich osobný a rodinný život i pre život spoločnosti. Náboženská výchova je výchovou k zodpovednosti voči sebe, voči iným jednotlivcom i celej spoločnosti. Učí žiakov kriticky myslieť, nenechať sa manipulovať, rozumieť sebe, iným ľuďom a svetu, v ktorom žijú.

Výučba predmetu zároveň naväzuje na ďalšie spoločenskovedné predmety, umožňuje žiakom ozrejmiť si morálny pohľad na mnohé témy otvorenej spoločenskej diskusie. Učí žiakov rozlišovať medzi tým, čo je akceptované spoločnosťou, a tým, čo je skutočne morálnym dobrom pre jednotlivca i pre celú spoločnosť.

Ciele vyučovacieho predmetu

Predmet náboženská výchova umožňuje žiakom:

- formulovať otázky týkajúce sa základných životných hodnôt, postojov a konania,
- konfrontovať ich s vedecky a nábožensky (kresťansky) formulovanými pohľadmi na svet,
- hľadať svoju vlastnú životnú hodnotovú orientáciu,
- formovať svedomie,
- spoznávaním identity človeka reflektovať vlastnú identitu,
- uvedomiť si dôležitý význam vlastného rozhodnutia pre svetonázorový postoj,
- prehľbovať medziľudské vzťahy cez skvalitnenie komunikácie,
- v trojičnom rozmere budovať ľudský rozmer vzťahov ako naplnenie zmyslu života,
- rozvíjať kritické myslenie hodnotením pozitívnych aj negatívnych javov v spoločnosti a v cirkvi.

Výchovné a vzdelávacie stratégie

Vo vyučovacom predmete náboženská výchova využívame výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Kompetencie k učeniu sa

- rozumieť symbolickému spôsobu vyjadrovania biblického jazyka a jazyka cirkvi, integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, súbežne s pohľadom prírodných a humanitných vied, prejavovať ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito obormi aj v ďalšom živote

Komunikačné kompetencie

- porozumieť rôznym textom; poetickým, obrazným a náboženským, porovnať ich s inými druhmi textov, rozlíšiť rôzne literárne druhy v Biblii, oceniť ich krásu a reflektovať rôznosť významov ich posolstva,
- vnímaním a porozumením symboliky rituálov ako súčasti vytvárania slávnosti rozvíjať schopnosť neverbálnej komunikácie.

Kompetencie k riešeniu problémov

- rozvíjať kritické myslenie reflexiou problémových situácií, ich riešením v spoločnej diskusii a kladením filozofických otázok,
- hľadať kritéria pre voľbu riešenia problémov, vedieť zdôvodniť svoje návrhy riešenia dôrazom na etický prístup k ľuďom a k životnému prostrediu.

Sociálne a interpersonálne kompetencie

- pri práci vo dvojiciach alebo v skupinách si uvedomiť, čo všetko so sebou prináša kooperatívny spôsob práce,
- prostredníctvom cvičení a aktivít rozvíjať schopnosť stíšenia sa, vnútornej koncentrácie a meditácie, ktoré sú predpokladom hlbšej reflexie potrebnej pri vytváraní vlastného sebaobrazu.

Občianske kompetencie

- porozumením postojov inak nábožensky alebo svetonázorovo zmysľajúcich ľudí a chápaním kultúrneho a historického kontextu iných náboženstiev budovať postoj tolerancie,
- prostredníctvom diskusie o rôznych konfliktoch z histórie aj zo súčasnosti, hľadať nielen príčiny konfliktov ale aj vzory osobností, ktoré sa vďaka svojim kresťanským postojom zasadili o ich nápravu,
- postoj zodpovednosti dať do súvisu s hodnotou slobody, hľadať ich vzájomný vzťah ako aj vzťah k Božej autorite.

Pracovné kompetencie

chápaním dôstojnosti človeka, ktorá nezávisí od jeho výkonu, rozvíjať zdravý postoj k požiadavkám na výkon zo strany súčasnej spoločnosti.

Kultúrne kompetencie

- prezentáciou obsahov svetových náboženstiev predstavených vo vzťahu ku kresťanstvu porozumieť vzájomnému vzťahu náboženstva a kultúry,
- integrovať náboženský rozmer života do vlastného vzťahu ku kultúre v jej historickom a súčasnom prejave.

Existenciálne kompetencie

- prostredníctvom práce so symbolmi a symbolickou rečou objavovať v sebe túžbu po prekročení všednej každodennej ohraničenosti svojho života smerom k transcendentnu filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať súvislosti podmieňujúce hľadanie a nachádzanie životného zmyslu a byť otvorený pre jeho transcendentnú hĺbku,

- filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať význam kresťanského pohľadu na hranice človeka – utrpenie a smrť, otvoriť sa pre možnosti ich prekonania, ktoré ponúka kresťanská viera.

Stratégia vyučovania

Pri voľbe vyučovacích metód a foriem prihliada učiteľ na usporiadanie obsahu vyučovania, vlastné činnosti a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Voľba metód závisí od obsahu učiva, cieľov vyučovacej hodiny, vekových a iných osobitostí žiakov a materiálneho vybavenia.

Na vzbudenie záujmu žiakov o učebnú činnosť možno využiť

- motivačné metódy,
- expozičné metódy,
- demonštračné metódy,
- problémové metódy,
- fixačné metódy.

Učebné zdroje

- metodická príručka katolíckeho náboženstva pre prvý ročník stredných škôl „Vzťahy a zodpovednosť“, vydaná Katolíckym pedagogickým a katechetickým centrom, n.o. v Spišskej Novej Vsi. Metodická príručka obsahuje metodicky spracované témy, farebné obrazové prílohy a pracovné listy. Metodické materiály pre náboženskú výchovu obsahujú ku každej téme bohatú ponuku aktivít

- Sväté písmo,
- Katechizmus Katolíckej cirkvi,
- Dokumenty Katolíckej cirkvi,
- biblické mapy.

Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet občianska náuka sa vyučuje v 1. ročníku štúdia. 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 vyústi 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 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,
- reprodukčná – 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	Základy ekológie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet základy ekológie 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,
- Súčasnú 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 ekológie,
- 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 prirodzenej rovnováhy ekosystému,
- poznať typy chránených území na Slovensku,
- charakterizovať globálne problémy životného prostredia,
- charakterizovať zdravie a zdravý životný štýl,

- poukázat na klíčové faktory ohrožující zdraví.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy :

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

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 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia 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,
- 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	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Matematika ako všeobecnovzdelávací predmet upevňuje, dopĺňa, rozširuje a prehľbuje 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.

Jeho obsah úzko súvisí s obsahom odborného predmetu hospodárske výpočty, v ktorom sú zaradené tematické celky, pripravujúce žiakov na budúce povolanie.

Vyučuje sa jednu hodinu týždenne v prvom ročníku, kde sú zaradené tematické celky všeobecného charakteru, zvládnutie ktorých umožňuje žiakovi pokračovať v nadstavbovom štúdiu.

Obsah je štruktúrovaný do štyroch tematických celkov:

- Operácie s reálnymi číslami,
- Výrazy,
- Funkcie,
- Rovnice a nerovnice.

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 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 :

- vedieť počítať s reálnymi číslami,
- vedieť znázorniť reálne čísla na číselnej osi,

- vykonávať operácie s výrazmi,
- využívať matematické vzťahy pre druhú mocninu dvojčlena a rozdiel druhých mocnín,
- poznať pojem funkcie,
- vedieť zostrojiť grafy funkcií,
- vedieť riešiť lineárnu rovnicu a nerovnicu,
- vedieť riešiť sústavy rovníc a nerovníc,
- 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 1. ročník učebných odborov SOU
- Matematika pre 2. ročník učebných odborov SOU

Názov predmetu	Informatika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací 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 SOU 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 informatických 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 technika, materiálne výučbové prostriedky, internet.

Názov predmetu	Telesná výchova
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
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 postojoyých 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	Ekonomika
Časový rozsah výučby	2, 1 hodina týždenne
Ročník	druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOŠ Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
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, odbyt – 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 v druhom ročníku a 1 hodina v treťom. Výučba prebieha v triedach.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu 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.

Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. 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 žiaci dokázali:

- 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.

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 nasledovné 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, beseda s odborníkom.

Učebné zdroje

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

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

Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory SOU – zberka príkladov, 2006,

aktuálne zákony a predpisy,
odborná literatúra.

Názov predmetu	Hospodárske výpočty
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Hospodárske výpočty ako odborný predmet dopĺňa, rozširuje a prehĺbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané v predmete matematika na základnej škole a v prvom ročníku strednej školy. Vede 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. Taktiež ich pripravuje k výkonu povolania alebo k doplneniu si vzdelania v nadstavbovom štúdiu.

Vyučuje sa 2 hodiny týždenne v druhom ročníku, kde sú zaradené tematické celky odborného charakteru.

Obsah je štruktúrovaný do týchto tematických celkov:

- Hospodárske výpočty,
- Premieňanie jednotiek,
- Tabuľky a grafické znázorňovanie,
- Vybrané výpočtové postupy používané v hospodárskych výpočtoch,
- Percentový a promilový počet,
- Tvorba cien v spoločnom stravovaní,
- Planimetria,
- Stereometria.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vzdelávania je výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť používať svoje vedomosti 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 :

- vykonávať operácie s reálnymi číslami,
- vedieť zaokrúhľovať čísla,
- premieňať jednotky,
- čítať z tabuliek a grafov,
- využívať priemer, modus, medián,
- poznať pojmy pomer, úmera, trojčlenka,
- vedieť riešiť slovné úlohy na priamu a nepriamu úmernosť úvahou aj trojčlenkou,
- ovládať základné pojmy percentového a promilového počtu,
- ovládať základné pojmy úrokového počtu,
- riešiť slovné úlohy ,
- rozumieť princípu tvorby cien,
- rozumieť vzorcom z planimetrie,
- rozumieť vzorcom zo stereometrie.

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 :

Hospodárske výpočty pre 1. ročník OA, SPN 1995, Zelenák,
Matematika pre 1. a 2. ročník SOU,
Zbierka aplikovaných úloh z matematiky pre odbory so zameraním na obchod
a služby, SPN 1992, Franek, Vidlák,
Internet.

Názov predmetu	Sociálna komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovacia predmet sociálna komunikácia poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch v spoločenskom správaní, žiaci sa naučia základnej orientácii v spoločenskom styku. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu správaniu pri styku s ľuďmi aj po ukončení strednej školy. Vyučuje sa hodinu týždenne v druhom ročníku.

Ciele vyučovacieho predmetu

V tomto predmete sa žiaci oboznámia so základnými problémami interaktívnych vzťahov a rozdielmi medzi ľuďmi, tiež s rôznymi spôsobmi a zásadami pri komunikácii medzi ľuďmi, prostredníctvom simulovaných situácií priblížiť sa a orientovať sa vo svete komplikovaných vzťahov medzi ľuďmi. Naučia sa písať pozvánky na rôzne spoločenské udalosti a správne sa vedieť prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa.

Využíva sa spolupráca so psychológom i účasť na ním organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred neznašanlivosťou, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Uskutočnia sa besedy so školským psychológom aj v škole, prípadne návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na simulované cvičenia. Cieľom je naučiť žiakov socializovať sa v spleti vonkajších podnetov.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- poznať základné problémy medziľudských vzťahov,
- vedieť sa orientovať v okolitom školskom i pracovnom svete,
- poznať možnosti ľudských reakcií,
- vedieť napísať rôzne typy pozvánok,
- vedieť napísať ospravedlňujúci list,
- vedieť sa orientovať v spleti medziľudských vzťahov,
- naučiť sa prosociálnosti a asertivite,
- v rámci socializácie pri kontakte s ľuďmi naučiť sa počúvať druhých.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy

- osobný príklad,

- prednášky,
- besedy,
- exkurzie,
- riešenie simulovaných úloh a problémov.

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

- Internet,
- Dostupná literatúra,
- Časopisy, noviny,
- TV, rozhlas.

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet potraviny a výživa rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. 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, ich akosti, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, o skladovaní, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. 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 proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami racionálnej výživy, životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi, odborným výcvikom, je priamou prípravou na predmet technológia a nadväzuje na vedomosti z učiva chémie.

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. Je veľmi dôležité viesť žiakov k záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčame žiakom aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou ako sú /Gastro, Horeka, Gurman/, ale aj rôznu odbornú literatúru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá, uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa, prepojenie praktického a teoretického poznávania. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy. 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.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé

potraviny sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a Internetu je tiež veľmi dôležité.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa 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. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa 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,
- vyjadriť problém, ktorý sa objaví,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržať ho.

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:

- informačnoreceptívna - výklad,
- heuristická - rozhovor, riešenie úloh,
- reproduktívna – rozhovor,
- frontálna, skupinová a individuálna práca žiakov,
- práca s knihou,
- internet, didaktická technika.

Učebné zdroje

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

- Úrančíková J., Marenčáková J., Jurgová O. , Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007
Jurgová O., Úrančíková J.,Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004
Ing. Schaller R., CSc., Forró A., Ing.Kružliak P., Potraviny a nápoje 1,2 Bratislava 1987
JuDr. Matuška P.,Veľká kniha o nápojoch, Príroda 1985
Rachel HAIGH , Kuchyňa zdravia , Vydavateľstvo Slovart ,Bratislava 1992
Mária Marienková, Nápoje , Bratislava 1984
Preložila Nataša Holinová , Čarujeme zo zeleninou, Readers Digest ,Bratislava 2006
Jill Normanová , Káva, Danubiaprint Bratislava 1992
Ludwig Grieser, Ryby, Vydavateľstvo Fortuna ,Bratislava 1993
Odborné časopisy Gastro, Horeka, Gurman, Appetit
CD Alkohol áno ? Alebo nie!
Vzorky korenín
CD Recepty svetoznámeho kuchára Olivera Jamieho
CD Plody mora
CD Delenie mäsa hovädzieho, teľacieho, bravčového, jahňacieho
J. Úradníčková., J. Marenčáková., O. Jurgová , Potraviny a výživa SPN Bratislava 2007

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	2, 3, 1,5 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technológia 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 aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a odbornom výcviku s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu 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 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 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 technológia 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 vyučovaní predmete technológia 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 (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

Na podporu zapamätania a upevnenia si učiva žiaci budú používať učebnice, odbornú literatúru, audiovizuálnu techniku, čo najviac praktických pomôcok a špeciálneho inventára.

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti z techniky obsluhy, dodržiavanie hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, potraviny a nápoje, technológiu a ekonomiku.

Žiaci sa oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom, zvládnu základy jednoduchej obsluhy. Taktiež sa oboznámia so základmi zložitej obsluhy a obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – piváreň, kaviareň, vináreň. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov, zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy, netradičné spôsoby stolovania.

Dôraz sa kladie tiež na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a stretnutí. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov. Taktiež sa musia oboznámiť so svetovou gastronómiu, spoznať servis a zloženie pokrmov francúzskej, talianskej, čínskej, indickej, židovskej kuchyne.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom je získanie odborných vedomostí. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté vedomosti a zručnosti vedeli využívať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne, na požadovanej odbornej úrovni.

Vo vyučovacom predmete 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 (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

Na podporu zapamätania a upevnenia si učiva žiaci budú používať učebnice, odbornú literatúru, audiovizuálnu techniku, čo najviac praktických pomôcok a špeciálneho inventára.

Názov predmetu	Úvod do sveta práce
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov štud. odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet úvod do sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy. Vyučuje sa hodinu týždenne v končiacom ročníku.

Ciele vyučovacieho predmetu

V tomto predmete sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov a zákonníkom práce, tiež s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez Internet. Naučia sa písať profesijný, štruktúrovaný životopis, žiadosť o prijatie do zamestnania, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa.

Využíva sa spolupráca s úradmi práce, účasť na nimi organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred nezamestnanosťou, Burzy práce, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Taktiež sa uskutočňujú besedy so školským psychológom, návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na praktické cvičenia.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- poznať základné problémy pracovnoprávných vzťahov,
- vedieť sa orientovať na trhu práce,
- poznať možnosti pri hľadaní si zamestnania,
- vedieť napísať životopis,
- vedieť napísať žiadosť o prijatie do zamestnania,
- vedieť napísať motivačný list,
- vedieť sa orientovať v Zákonníku práce.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy

- výklad,
- rozhovor,
- prednáška,
- beseda,
- exkurzia,
- riešenie úloh a problémov.

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

Úvod do sveta práce, Ing. Janka Krošláková, Mgr. Marta Palkovičová, SPN 2006
Zákonník práce,
Materiály z UPSVR Poprad,
Internet.

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15, 15, 21 hodín týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov štud. odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
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 výučby priamo v hoteloch alebo reštauráciách, pričom niektoré tematické celky učiva vyšších ročníkov sa budú preberať v odbornej učebni technológie v priestoroch školy. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na technológiu, potraviny a nápoje, techniku obsluhy, 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 a omáčok, naučia sa normovať a kalkulovať, pripravovať prílohy, bezmäsité jedlá, jedlá z hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa. Dôležité je tiež zvládnutie technológie prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny, jedál na objednávku, múčnikov. Venujú sa tiež jedlám studenej a medzinárodnej kuchyne.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom odborného výcviku je aplikovanie odborných vedomostí získaných na teoretickom vyučovaní hlavne z predmetu technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika pri vykonávaní praktických zručností.. Dôraz by sa mal klásť aj na komunikáciu s hosťom, taktiež v cudzom jazyku. 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 práce v akomkoľvek stredisku spoločného stravovania. Musia vedieť pracovať samostatne, 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 výučby 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	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
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 rastlínstva

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	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Termín:

Riadiaci kurzu:

Pomocník RK:

Miesto konania:

Účast' 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 požiaroch
- 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 uskutočňovanie školského vzdelávacieho programu v SOŠ je tento koncipovaný v súlade so štátnym vzdelávacím programom . Pomáha vytvárať vhodné realizačné podmienky pre prácu v škole, pre ich stanovenie sú základom všeobecne požiadavky platných noriem. Z platných noriem sa konkretizujú požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v danom študijnom alebo učebnom 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 v podmienkach školy a to políciou, psychologičkou, a výchovnými aktivitami mimo školy, ktoré organizuje výchovná poradkyňa a koordinátorka drogových závislostí.

Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno – vzdelávacími potrebami

Štúdium v učebnom odbore 6445200 kuchár 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.

Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov

Stredná odborná škola Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry považuje vnútorný 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, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme 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 rôznymi formami: slovom, číslom, známku. 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 zručnosti 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. Získať maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Záverečná skúška

Podmienkou získania stredného odborného vzdelania na úrovni ISCED 3C je absolvovanie záverečnej skúšky v učebných odboroch stredných odborných škôl (stredné odborné školy s praxou, stredné odborné školy s odborným výcvikom) v zmysle platných predpisov, ktoré upravujú spôsob ukončovania štúdia na stredných školách.

Cieľom záverečnej skúšky (ďalej len „ZS“) je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi Štátneho vzdelávacieho programu a overenie, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností, na ktoré sa pripravujú.

Predmetom ZS je preukázať schopnosti žiakov ako:

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť,
- praktická časť,
- ústna časť.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Jednotlivé časti ZS musia vychádzať z cieľových požiadaviek schváleného štátneho vzdelávacieho programu, pričom ich obsah je koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém vytvorených z cieľových požiadaviek vychádzajúcich zo štátneho vzdelávacieho programu s aplikáciou na konkrétny učebný odbor.

Ďalšie podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra** - jazyková zložka
 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>Základné poučenie o rečovej komunikácii Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úloha reči v spoločnosti, rečová komunikácia • Štýly reči • Tvorenie súvislého prejavu • Práca na koncepte • Zostavovanie nástenných novín • Systematizácia a upevňovanie učiva 	OBN, SOK	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať základné jazykovedné pojmy • sa vedieť vyjadrovať adekvátne komunikačnej situácii 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal základné jazykovedné pojmy • sa vedel vyjadrovať adekvátne komunikačnej situácii 	Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Esej	Ústna odpoveď Oprava eseje
<p>Základy informatiky Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientácia v texte • Spracovanie textu • Kľúčové slová v texte • Osnova vysvetľovania učiva • Zostavenie konspektu (výťahu) • Výpisky, výstrižky, kartotéka 	INF, PAV, TEC	<ul style="list-style-type: none"> • si osvojiť terminológiu svojho odboru • precvičovať vecné a odborné vyjadrovanie • vedieť rozlíšiť kľúčové slová v texte 	<ul style="list-style-type: none"> • ovláda terminológiu svojho odboru • si precvičil vecné a odborné vyjadrovanie • vedel rozlíšiť kľúčové slová v texte 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie a osnova	Odpoveď Výpisok

<p>Informačné žánre <u>Počet hodín:</u> 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obsah a štylizácia správ • Plagát, pozvánka • Kontrolná slohová práca a jej oprava • Inzerát, reklama • Úradný list • Objednávka, reklamácia • Splnomocnenie, potvrdenka • Kontrolná slohová práca a jej oprava • Systematizácia a upevňovanie učiva <p>Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti <u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pravopisné cvičenia, písanie i, y • Písanie veľkých písmen • Tvorenie správnych tvarov slov • Jednoduché vety a súvetia • Delenie slov • Interpunkčné znamienka • Systematizácia a upevňovanie učiva 	<p>EKO SOK</p> <p>ADK</p> <p>ADK</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže efektívne využiť zdroje informácií pri práci s vlastným i cudzím textom • zlepšovať svoju jazykovú kultúru • vedieť zoštylizovať úradný dokument • upevňovať gramatické a morfológické pravidlá v písomnom prejave 	<ul style="list-style-type: none"> • dokázal efektívne využiť zdroje informácií pri práci s vlastným i cudzím textom • zlepšil svoju jazykovú kultúru • vedel zoštylizovať úradný dokument • si upevnil gramatické a morfológické pravidlá v písomnom prejave 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné cvičenia</p> <p>Písomné cvičenia</p>	<p>Kontrolná slohová práca</p> <p>Oprava diktátu</p> <p>Oprava diktátu</p>
---	--	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra**- literárna zložka
 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>Funkcia umenia v spoločnosti <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p>	DEJ	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žiak má ovládať základné literárno-vedné pojmy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Naštudoval základné literárno-vedné pojmy 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Staroveká literatúra <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Homér 	DEJ	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak má poznať osudy hrdinov trójskej vojny 	<ul style="list-style-type: none"> • Spoznal osudy hrdinov trójskej vojny 	Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Staršia slovenská literatúra <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staroslovienska literatúra • Slovenská literatúra v období renesancie a baroka • Ľudová slovesnosť 	DEJ	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má zorientovať v historiografii Slovenska 	<ul style="list-style-type: none"> • Sa zorientoval v historiografii Slovenska 	Ústne skúšanie individuálne	Ústna odpoveď
<p>Humanizmus a renesancia v európskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humanizmus a renesancia v talianskej, francúzskej a anglickej literatúre 	DEJ	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak má hlbšie pochopiť literárne dielo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pochopil lepšie literárne dielo 	Písomné skúšanie	Test

<p>Klasicizmus v slovenskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osvietenstvo • Anton Bernolák • Ján Hollý • Ján Kollár • Systematizácia a upevňovanie učiva 	<p>NEJ ANJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má naučiť zaraďovať diela do jednotlivých období podľa umeleckých znakov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vie zaraďovať diela do jednotlivých období podľa umeleckých znakov 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>Romantizmus v európskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristické znaky romantizmu • Romantizmus vo francúzskej, anglickej, nemeckej, českej, ruskej literatúre 		<p>DEJ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Využiť vedomosti z cudzích jazykov 	<ul style="list-style-type: none"> • Využil vedomosti z cudzích jazykov 	<p>Referát</p>
<p>Romantizmus v slovenskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ľudovít Štúr • Samo Chalupka • Andrej Sládkovič • Janko Kráľ • Ján Botto • Jozef Miloslav Hurban • Ján Kalinčiak • Systematizácia a upevnenie učiva 	<p>OBN DEJ</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Analyzovať básne romantických básnikov 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyzoval básne romantických básnikov 	<p>Písomné skúšanie Ústne skúšanie</p>
<p>Od romantizmu k realizmu <u>Počet hodín:</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slovenská literatúra porevolučných a matičných rokov • Jonáš Záborský • Ján Palárik • Systematizácia 			<ul style="list-style-type: none"> • Pochopiť boj Slovákov za národné práva 	<ul style="list-style-type: none"> • Pochopil boj Slovákov za národné práva 	<p>Referát</p>

upevňovanie učiva

--	--	--	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra - jazyková zložka Ročník: druhý 1/2 hodiny týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Upevňovanie učiva z prvého ročníka Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Praktická štylistika a rétorika Počet hodín: 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Kultúra písomného a ústneho vyjadrovania odbornom štýle Opis pracovného návodu Opis pracovného postupu Kontrolná slohová práca a jej oprava Opis porovnávaním Charakteristika Beletrizovaný životopis Vyslovenie blahoželaní, sústrasti Zhrnutie učiva <p>Slovná zásoba Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Slovná zásoba a jej rozvíjanie Druhy slovníkov <p>Zvuková modulácia reči Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Zvuková modulácia-pauza Melódia, dôraz, tempo Systematizácia a upevňovanie učiva 	<p>SOK</p> <p>TEC</p> <p>PAV</p> <p>Literárna zložka</p> <p>NEJ ANJ TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať základné jazykovedné pojmy má využívať vedomosti z odborných predmetov vedieť využiť teoretické poznatky v praxi vo vlastnom jazykovom prejave využívať pestrosť slovnej zásoby si cielene rozširovať slovnú zásobu z dostupných zdrojov-slovníky, odborná literatúra, internet vedieť výrazne čítať umelecký i vecný text 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> naštudoval základné jazykovedné pojmy využíval vedomosti z odborných predmetov vedel využiť teoretické poznatky v praxi vo vlastnom jazykovom prejave využíval pestrosť slovnej zásoby si cielene rozšíril slovnú zásobu z dostupných zdrojov-slovníky, odborná literatúra, internet vedel výrazne čítať umelecký i vecný text 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie individuálne</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Kontrolná slohová práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra** - Literárna zložka
 Ročník: **druhý** 1/2 hodiny týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín

<p>Upevňovanie učiva z prvého ročníka Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Realizmus vo svetovej literatúre Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Honoré de Balzac • Charles Dickens <p>Realizmus v slovenskej literatúre Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • S.H.Vajanský • Lyrika, epika, dráma • P. O.Hviezdoslava • Poviedky a romány • M. Kukučina • B.S.Timrava • Poviedky a dramatická tvorba J.G.Tajovského • Systematizácia a upevňovanie učiva 	<p>DEJ</p> <p>DEJ</p>	<p>Ziak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať základné literárno-vedné pojmy • poznať podstatné znaky realizmu • porovnať konanie hrdinov literárnych diel • prezentovať vzťahy hlavných hrdinov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • naštudoval základné literárno-vedné pojmy • pozná podstatné znaky realizmu • porovnal konanie hrdinov literárnych diel • prezentoval vzťahy hlavných hrdinov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Individuálne Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
--	-----------------------	--	---	---	--

<p>Literárna moderna <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ivan Krasko • Poézia, próza J.Jesenského • Moderné smery v českej literatúre.P.Bezruč • Systematizácia a upevňovanie učiva 	<p>OBN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • porovnať a charakterizovať literárnu modernu na Slovensku a v Čechách 	<ul style="list-style-type: none"> • porovnal a charakterizoval literárnu modernu na Slovensku a v Čechách 	<p>Referát</p>	<p>Prezentácia referátu</p>
---	------------	---	---	----------------	-----------------------------

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra - jazyková zložka Ročník: tretí 1/2 hodiny týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Upevňovanie učiva z prvého a druhého ročníka Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Praktická štylistika Počet hodín: 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Referát o činnosti Diskusia k referátu Zápisnica z rokovania Príležitostný prejav Výklad Úvaha- jazykové prostriedky Úvaha- kompozícia Kontrolná slohová práca a jej oprava <p>Publicistické žánre Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Publicistika a jej funkcie Správa, komentár Reportáž, interview <p>Administratívne útvary Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Štruktúrovaný životopis Žiadosť Systematizácia a upevňovanie učiva 	<p>EKO</p> <p>SOK</p> <p>ZEK</p> <p>ADK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať základné jazykovedné pojmy má využívať vedomosti z odborných predmetov vedieť využiť teoretické poznatky v praxi v úvahe využiť pestrosť slovnej zásoby si cielene rozširovať slovnú zásobu z dostupných zdrojov- noviny, odborná literatúra, internet vedieť rozčleniť text na odseky 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> naštudoval základné jazykovedné pojmy využíval vedomosti z odborných predmetov vedel využiť teoretické poznatky v praxi v úvahe využil pestrosť slovnej zásoby si cielene rozšíril slovnú zásobu z dostupných zdrojov- noviny, odborná literatúra, internet vedieť rozčleniť text na odseky 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Kontrolná slohová práca</p> <p>Ústne skúšanie individuálne</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Hodnotenie referátu</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra**- literárna zložka
 Ročník: **tretí** 1/2 hodiny týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Upevňovanie učiva z prvého a druhého ročníka Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • E.M.Remarque • Ján Smrek • J.C.Hronský • M.Urban • D.Chrobák • M.Figulí • I.Stodola • Systematizácia a upevňovanie učiva <p>Literatúra po r. 1945 Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • J.D.Salinger • V.Mináč • A.Bednár • R.Jašík • J.Kostra • M.Rúfus • Š.Králik • Záverečné zhrnutie poznatkov z literatúry 	<p>DEJ OBN</p> <p>ZEK</p> <p>DEJ OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať základné literárno-vedné pojmy • poznať podstatné znaky literatúry medzi dvoma svetovými vojnami • poznať hlavných hrdinov literárnych diel • porovnať konanie hrdinov literárnych diel • prezentovať vzťahy hlavných hrdinov • sledovať a hodnotiť literárno-dramatické programy v televízii a rozhlase • vyjadriť vlastný názor na dianie v kultúre a umení 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • naštudoval základné literárno-vedné pojmy • poznať podstatné znaky literatúry medzi dvoma svetovými vojnami • poznal hlavných hrdinov literárnych diel • porovnal konanie hrdinov literárnych diel • prezentoval vzťahy hlavných hrdinov • sledoval a hodnotiť literárno-dramatické programy v televízii a rozhlase • vyjadriť vlastný názor na dianie v kultúre a umení 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie individuálne Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Referát</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Test</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Ústna odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: **NEMECKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**
 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>Prvé kontakty Počet hodín: 29 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozdrav • telefonovanie • základné číslovky • zemepisné názvy miest a krajín <p>Predmety v dome a domácnosť Počet hodín: 27 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • predmety v domácnosti • pomenovanie a popis predmetov v domácnosti • základné číslovky do 1000 • udávanie ceny 	<p>SJL OBN SOK</p> <p>MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pozdraviť • predstaviť seba a druhých • vedieť hlásťovať • zvládnuť číslovky a počítanie <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenovať predmety • rozumieť cenám 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa vedel pozdraviť • vedel predstaviť seba a druhých • vedel hlásťovať • zvládol číslovky a počítanie <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenoval predmety • rozumel cenám 	<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>Jedlo a pitie</p> <p><u>Počet hodín:</u> 43 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis stravovacích zvyklostí • objednávka v reštaurácii • zaplataenie v reštaurácii • komplimenty a reklamácie pri stole • nákup potravín 	<p>PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenovať stravovacie návyky • objednať si a zaplatiť si v reštaurácii • pomenovať zdvorilostné frázy pri stole • nakúpiť si potraviny v obchode 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenoval stravovacie návyky • si objednal a zaplatil v reštaurácii • zvládol zdvorilostné frázy pri stole • si vedel nakúpiť potraviny v obchode 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>
---	------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk 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>Voľný čas <u>Počet hodín:</u> 25 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> pýtanie sa na informáciu dohodnutie si schôdzky písanie pohľadnice 	SJL OBN ZEK	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť vypýtať si informáciu vedieť podať informáciu vedieť napísať pohľadnicu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> si vedel vypýtať informáciu vedel podať informáciu vedel napísať pohľadnicu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Bývanie <u>Počet hodín:</u> 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> popis bytu popis zariadenia bytu informovanie o zákazoch 	OBN EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť popísať byt a zariadenie v byte vedieť informovať o zákazoch 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel popísať byt a zariadenie v byte vedel informovať o zákazoch 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia referátu Test
<p>Choroba <u>Počet hodín:</u> 28 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> popis ľudského tela popis chorôb 	PVY BIO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné údaje o ľudskom tele poznať hlavné choroby ľudského tela si osvojiť prevenciu úrazov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné údaje o ľudskom tele vedel hlavné choroby ľudského tela si osvojil prevenciu úrazov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Všedný deň <u>Počet hodín:</u> 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • podávanie informácií • rozprávanie čo sa stalo • uchádzanie sa o pracovné miesto • voľný čas 	<p>ADK SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať aktivity vo svojom voľnom i pracovnom čase • vedieť rozvrh všedného dňa a víkendu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal aktivity vo svojom voľnom i pracovnom čase • vedel rozvrhnúť všedný deň a víkend 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
--	---------------------	---	---	---	--------------------------------

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk Ročník: tretí 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>Orientácia v meste</p> <p>Počet hodín: 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • udanie miesta určenia • popis cesty • výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku 	GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť popis orientácie v meste • vedieť výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku • oboznámiť sa s nemecky hovoriacimi štátmi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal orientáciu v meste • vedel vymenovať výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku • oboznámil sa s nemecky hovoriacimi štátmi 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Referát</p>
<p>Nakupovanie</p> <p>Počet hodín: 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjadrovanie prianí • navrhovanie darčiekov • písanie pozvánok 	SJL NOS	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť o jubileách v živote človeka • vedieť napísať pozvánku – obsahová forma 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa oboznámil s jubileami v živote človeka • vedel napísať pozvánku 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Slohová práca</p>

<p>Nemecká reč a kultúra</p> <p><u>Počet hodín:</u> 65 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • biografické údaje Nemecka • pýtanie sa na smer cesty • konverzácia z odboru 	<p>GEG TEC PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa oboznámiť s geografiou, rečou a spôsobmi nemecky hovoriacich krajín • sa oboznámiť s gastronómiou nemecky hovoriacich regiónov • zopakovať a konverzovať jednotlivé odborné témy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa oboznámil s geografiou, rečou a spôsobmi nemecky hovoriacich krajín • sa oboznámil s gastronómiou nemecky hovoriacich regiónov • zopakoval a konverzoval o jednotlivých odborných témach 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
---	----------------------------	--	---	--	-------------------------------

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk 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>1. L - Prvé kontakty Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> o pozdrav o telefonovanie o základné číslovky o zemepisné názvy miest a krajín <p>2. L -Predmety v dome a domácnosť Počet hodín: 24</p> <ul style="list-style-type: none"> o predmety v domácnosti o pomenovanie a popis predmetov v domácnosti o základné číslovky do 1000 o udávanie ceny 	<p>SJL OBN SOK</p> <p>MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o vedieť pozdraviť o predstaviť seba a druhých o vedieť hlásťovať o zvládnuť číslovky a počítanie <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o pomenovať predmety o rozumieť cenám 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o sa vedel pozdraviť o vedel predstaviť seba a druhých o vedel hlásťovať o zvládol číslovky a počítanie <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o pomenoval predmety o rozumel cenám 	<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>3. L - Jedlo a pitie Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ popis stravovacích zvyklostí ○ objednávka v reštaurácii ○ zaplatenie v reštaurácii ○ komplimenty a reklamácie pri stole ○ nákup potravín 	<p>PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ pomenovať stravovacie návyky ○ objednať si a zaplatiť si v reštaurácii ○ pomenovať zdvorilostné frázy pri stole ○ nakúpiť si potraviny v obchode 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ pomenoval stravovacie návyky ○ si objednal a zaplatil v reštaurácii ○ zvládol zdvorilostné frázy pri stole ○ si vedel nakúpiť potraviny v obchode 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test Esej</p>
---	------------	--	--	--	----------------------------------

Rozpis učiva predmetu: **NEMECKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**
 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>4. L - Voľný čas Počet hodín: 15</p> <ul style="list-style-type: none"> o pýtanie sa na informáciu o dohodnutie si schôdzky o písanie pohľadnice <p>5. L - Bývanie Počet hodín: 19</p> <ul style="list-style-type: none"> o popis bytu o popis zariadenia bytu o informovanie o zákazoch <p>6. L - Choroba</p>	<p>SJL OBN ZEK</p> <p>OBN EKO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o vedieť vypýtať si informáciu o vedieť podať informáciu o vedieť napísať pohľadnicu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o vedieť popísať byt a zariadenie v byte o vedieť informovať o zákazoch 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o si vedel vypýtať informáciu o vedel podať informáciu o vedel napísať pohľadnicu <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o vedel popísať byt a zariadenie v byte o vedel informovať o zákazoch 	<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>Prezentácia referátu</p> <p>Test</p> <p>Ústna odpoveď</p>

<p>Počet hodín: 17</p> <ul style="list-style-type: none"> o popis ľudského tela o popis chorôb <p>7. L – Všetný deň Počet hodín:15</p> <ul style="list-style-type: none"> o podávanie informácií o rozprávanie čo sa stalo o uchádzanie sa o pracovné miesto o voľný čas 	<p>PVY BIO</p> <p>ADK SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o poznať základné údaje o ľudskom tele o poznať hlavné choroby ľudského tela o si osvojiť prevenciu úrazov <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o popísať aktivity vo svojom voľnom i pracovnom čase o vedieť rozvrh všedného dňa a víkendu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o poznal základné údaje o ľudskom tele o vedel hlavné choroby ľudského tela o si osvojil prevenciu úrazov <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o popísal aktivity vo svojom voľnom i pracovnom čase o vedel rozvrhnúť všedný deň a víkend 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
---	---------------------------------------	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: **NEMECKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**
 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>8. L – Orientácia v meste Počet hodín: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ udanie miesta určenia ○ popis cesty ○ výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku 	GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ zvládnuť popis orientácie v meste ○ vedieť výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku ○ oboznámiť sa s nemecky hovoriacimi štátmi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ popísal orientáciu v meste ○ vedel vymenovať výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku ○ oboznámil sa s nemecky hovoriacimi štátmi 	Ústne skúšanie Písomné	Ústna odpoveď Test Referát
<p>9. L – Nakupovanie Počet hodín: 24</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ vyjadrovanie prianí ○ navrhovanie darčiekov ○ písanie pozvánok 	SJL NOS	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ vedieť o jubileách v živote človeka ○ vedieť napísať pozvánku – obsahová forma 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa oboznámil s jubileami v živote človeka ○ vedel napísať pozvánku 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Slohová práca

<p>10. L – Nemecká reč a kultúra Počet hodín: 22</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ biografické údaje Nemecka ○ pýtanie sa na smer cesty ○ konverzácia z odboru 	<p>GEG TEC PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa oboznámiť s geografiou, rečou a spôsobmi nemecky hovoriacich krajín ○ sa oboznámiť s gastronómiou nemecky hovoriacich regiónov ○ zopakovať a konverzovať jednotlivé odborné témy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa oboznámil s geografiou, rečou a spôsobmi nemecky hovoriacich krajín ○ sa oboznámil s gastronómiou nemecky hovoriacich regiónov ○ zopakoval a konverzoval o jednotlivých odborných témach 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
---	----------------------------	--	---	--	-------------------------------

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk 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>Ľudia a krajiny Počet hodín 25 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 <p>Opis osoby, záľuby Počet hodín 32 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> sloveso „to have“, tvorba viet, časovanie slovík, vlastnosti ľudí, opis ľudí, vyjadrenie schopnosti – sloveso „can“ <p>Bývanie Počet hodín 20 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 	<p>SJL OVY</p> <p>SJL ZEK TEV</p> <p>SJL OBN</p>	<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, vysvetliť rozdiely medzi určitým a neurčitým členom <p>• správne používať slovesá mať a vedieť a tvoriť vety v správnom slovoslede,</p> <p>• opísať ľudí</p> <p>• tvoriť množné číslo podst. mien,</p> <p>• pri opise domu správne použiť väzbu „there is a there are“</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, vedel sa predstaviť, vysvetliť rozdiely medzi určitým a neurčitým členom <p>• správne používal slovesá mať a vedieť a tvoriť vety v správnom slovoslede,</p> <p>• opísal ľudí</p> <p>• tvoril množné číslo podst. mien,</p> <p>• pri opise domu správne použil väzbu „there is a there are“</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Rodina</p> <p><u>Počet hodín</u> 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • privlastňovacie zámená, • jednoduchý prítomný čas • rodina, rodinní príslušníci, • tvorba osobného listu 	<p>SJL NBV ETV OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si tvorbu jednoduchého prítomného času, • vytvoriť „rodinný strom“ 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojil si tvorbu jednoduchého prítomného času, • vytvoril „rodinný strom“ 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
---	------------------------------------	--	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk 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>Denný program <u>Počet hodín</u> 35 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie času a predložky času, jednoduchý prítomný čas, tvorba denného programu, rozprávanie o sebe <p>Svet zvierat <u>Počet hodín</u> 34 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravdivé tvorenie množného čísla opytovacie zámená farby, vyjadrenie veľkosti, skutočnosti o zvieratách <p>Ročné obdobia <u>Počet hodín</u> 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prítomný prítomný čas, počasie, oblečenie, ročné obdobia nakupovanie 	<p>SJL</p> <p>SJL ZEK</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> opýtať sa na čas a správne odpovedať, používať správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedať o svojom dennom programe používať nepravdivé množné číslo pri opisoch zvierat, správne používať opytovacie zámená vysvetliť používanie prítomného prítomného času, popísať ročné obdobia, opísať svoje oblečenie rozlíšiť použitie prítomného a prítomného času 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> opýtal sa na čas a správne odpovedal, používal správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedal o svojom dennom programe používal nepravdivé množné číslo pri opisoch zvierat, správne používal opytovacie zámená vysvetlil používanie prítomného prítomného času, popísal ročné obdobia, opísal svoje oblečenie rozlíšil použitie prítomného a prítomného času 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk**
 Ročník: **tretí** 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>Stravovanie <u>Počet hodín</u> 35 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> počítateľné a nepočítateľné podstatné mená, vyjadrenie množstva, odborná terminológia – jedlá a nápoje, stolovanie a zvyky v iných krajinách, prijatie a odmietnutie ponuky, objednávanie jedál a nápojov <p>Životný štýl <u>Počet hodín</u> 30 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 <u>Počet hodín</u> 34 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas, čo sa dialo kedysi, dovolenka, prehliadka, opis prostredia, list priateľovi, pozvánka, konverzačné cvičenia, opakovanie časov 	<p>SJL OVY</p> <p>OVY ZEK SJL</p> <p>SJL OVY INF</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšiť počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednať si jedlo, prijať alebo odmietnuť ponuku, povedať o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísať prípravu svojho obľúbeného jedla <p>• tvoríť vety so slovesami „can, should, must“</p> <p>• vytvoriť pravidlá, ako si udržať zdravie,</p> <p>• napísať článok o životnom prostredí</p> <p>• vysvetliť používanie jednoduchého minulého času,</p> <p>• napísať list priateľovi, opísať hotel, miesto, kde som bol</p> <p>• zvládnuť konverzáciu v hoteli, v reštaurácii</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšil počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednal si jedlo, prijal alebo odmietol ponuku, povedal o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísal prípravu svojho obľúbeného jedla <p>• tvoril vety so slovesami „can, should, must“</p> <p>• vytvoril pravidlá, ako si udržať zdravie,</p> <p>• napísal článok o životnom prostredí</p> <p>• vysvetlil používanie jednoduchého minulého času,</p> <p>• napísal list priateľovi, opísal hotel, miesto, kde bol</p> <p>• zvládol konverzáciu v hoteli, v reštaurácii</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 Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</p>

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk 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>Ľudia a krajiny <u>Počet hodín</u> 22 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 <p>Opis osoby, záľuby <u>Počet hodín</u> 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> sloveso „to have“, tvorba viet, časovanie slovíčok, vlastnosti ľudí, opis ľudí, vyjadrenie schopnosti – sloveso „can“ <p>Bývanie <u>Počet hodín</u> 17 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 <p>Rodina</p>	<p>SJL OBY</p> <p>SJL ZEK TEV</p> <p>SJL OBN</p>	<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, vysvetliť rozdiely medzi určitým a neurčitým členom <p>• správne používať slovesá mať a vedieť a tvoriť vety v správnom slovoslede,</p> <p>• opísať ľudí</p> <p>• tvoriť množné číslo podst. mien,</p> <p>• pri opise domu správne použiť väzbu „there is a there are“</p> <p>Žiak má:</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, vedel sa predstaviť, vysvetliť rozdiely medzi určitým a neurčitým členom <p>• správne používal slovesá mať a vedieť a tvoril vety v správnom slovoslede,</p> <p>• opísal ľudí</p> <p>• tvoril množné číslo podst. mien,</p> <p>• pri opise domu správne použil väzbu „there is a there are“</p> <p><u>Žiak:</u></p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Počet hodín 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • privlastňovacie zámená, • jednoduchý prítomný čas • rodina, rodinní príslušníci, • tvorba osobného listu 	<p>SJL NBV ETV OBN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si tvorbu jednoduchého prítomného času, • vytvoriť „rodinný strom“ 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si tvorbu jednoduchého prítomného času, • vytvoril „rodinný strom“ 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
---	------------------------------------	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk 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>Denný program <u>Počet hodín</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie času a predložky času, jednoduchý prítomný čas, tvorba denného programu, rozprávanie o sebe <p>Svet zvierat <u>Počet hodín</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné tvorenie množného čísla opytovacie zámená farby, vyjadrenie veľkosti, skutočnosti o zvieratách <p>Ročné obdobia <u>Počet hodín</u> 26 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prítomný priebehový čas, počasie, oblečenie, ročné obdobia nakupovanie 	<p>SJL</p> <p>SJL ZEK</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> opýtať sa na čas a správne odpovedať, používať správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedať o svojom dennom programe používať nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používať opytovacie zámená vysvetliť používanie prítomného priebehového času, popísať ročné obdobia, opísať svoje oblečenie rozlíšiť použitie prítomného a priebehového času 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> opýtal sa na čas a správne odpovedal, používal správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedal o svojom dennom programe používal nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používal opytovacie zámená vysvetlil používanie prítomného priebehového času, popísal ročné obdobia, opísal svoje oblečenie rozlíšil použitie prítomného a priebehového času 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk**
 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>Stravovanie <u>Počet hodín</u> 26 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> počítateľné a nepočítateľné podstatné mená, vyjadrenie množstva, odborná terminológia – jedlá a nápoje, stolovanie a zvyky v iných krajinách, prijatie a odmietnutie ponuky, objednávanie jedál a nápojov <p>Životný štýl <u>Počet hodín</u> 20 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 <u>Počet hodín</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas, čo sa dialo kedysi, dovolenka, prehliadka, opis prostredia, list priateľovi, pozvánka, konverzačné cvičenia, opakovanie časov 	<p>SJL OVY</p> <p>OVY ZEK SJL</p> <p>SJL OVY INF</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšiť počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednať si jedlo, prijať alebo odmietnuť ponuku, povedať o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísať prípravu svojho obľúbeného jedla <ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety so slovesami „can, should, must“ vytvoriť pravidlá, ako si udržať zdravie, napísať článok o životnom prostredí <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť používanie jednoduchého minulého času, napísať list priateľovi, opísať hotel, miesto, kde som bol zvládnuť konverzáciu v hoteli, v reštaurácii 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšil počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednal si jedlo, prijal alebo odmietol ponuku, povedal o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísal prípravu svojho obľúbeného jedla <ul style="list-style-type: none"> tvoril vety so slovesami „can, should, must“ vytvoril pravidlá, ako si udržať zdravie, napísal článok o životnom prostredí <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil používanie jednoduchého minulého času, napísal list priateľovi, opísal hotel, miesto, kde bol zvládol konverzáciu v hoteli, v reštaurácii 	<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 Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</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><u>Počet hodín:</u> 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>Komunikácia, vyjadrenie citov</p> <p><u>Počet hodín:</u> 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>Dôstojnosť ľudskej osoby</p> <p><u>Počet hodín:</u> 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>NBV</p> <p>OVY</p> <p>SOK</p> <p>NBV</p> <p>SOK</p> <p>OVY</p> <p>OVY</p> <p>SOK</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 má:</p> <ul style="list-style-type: none"> uvoľniť sa, zbaviť zábran povzbudzovať, pozorne počúvať a do rozhovorov zakomponovať aj osobné veci <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><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sa naučil komunikovať poznal komunikačné prejavy rôzneho typu mal vopred dostatok informácií <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> uvoľnil sa, zbavil sa zábran povzbudzoval, pozorne počúval a do rozhovorov zakomponoval aj osobné veci <p><u>Žiak:</u></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>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>Pozitívne hodnotenie druhých <u>Počet hodín:</u> 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 <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schopnosť vcítenia sa, prežívanie • Navodenie podobným citom druhej bytosti • Afektívna empatia a jej úskalia • Vybrané aktivity <p>Asertivita <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebaovládanie • Praktická asertivita, pestované debaty a rozhovory • Odlišnosti 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 odlišnosti v ľudskej povahe 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopil, že každý človek je individualita • vedel si priznať chyby • uznal prednosti iného <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sa snažil pochopiť pocity druhých <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sa naučil sebaovládaniu • pochopil odlišnosti 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>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>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 SOK</p> <p>OVY NBV OBN</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť si vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> prosociálne sa správať vedieť sa deliť sa a darovať 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> si vedel vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sa správval prosociálne sa vedel deliť a darovať 	<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>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 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>
--	------------	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: NÁBOŽENSKÁ VYCHOVA 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>Hľadanie cesty</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> komunikácia modlitba vzťahy trojrozmernosť človeka zmysel života náboženstvo 	SJL OBN SOK ETV	<p>Žiak má:</p> <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 	<p><u>Žiak:</u></p> <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 OBN 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><u>Žiak:</u></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>Byť človekom</p> <p><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • človek • Ježiš • prirodzenosť • podstata • osoba • bytie 	<p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať učenie cirkvi o ľudskej osobe (KKC 357) • definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471, 480) • obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia • uviesť si dar vlastnej existencie • obhájiť historickosť Ježiša Krista • kriticky posúdiť informácie v médiách 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval učenie cirkvi o ľudskej osobe (KKC 357) • definoval učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471, 480) • obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia • uviedol si dar vlastnej existencie • obhájiť historickosť Ježiša Krista • kriticky posúdil informácie v médiách 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p> <p>Esej</p>
<p>Na ceste k osobnosti – šance a riziká</p> <p><u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • osobnosť • vývoj osobnosti • deformácia osobnosti 	<p>SJL OBN SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovnať a rozlíšiť pojmy osoba a osobnosť • vymenovať znaky zrelej osobnosti • vedieť zaradiť obdobie, v ktorom sa nachádza, do vývinového obdobia osobnosti • vymenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gamblerstvo...) 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • porovnal a rozlíšil pojmy osoba a osobnosť • vymenoval znaky zrelej osobnosti • vedel zaradiť obdobie, v ktorom sa nachádza, do vývinového obdobia osobnosti • vymenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gamblerstvo...) 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test o osobnosti</p>

<p>Boh a človek</p> <p><u>Počet hodín:</u> 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><u>Žiak:</u></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 • konfrontovať 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</p> <p><u>Počet hodín:</u> 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 povolaní v cirkvi • vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť • zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov • aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločensve 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine • vysvetlil kultivovanú sexualitu • zdôvodnil rovnoprávnosť muža a ženy • ocenil hodnotu otcovstva a materstva • uvedomil si následky rizikového sexuálneho správania • vymenoval škálu povolaní v cirkvi • vysvetlil poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť • zdôvodnil kresťanské slávenie nedele a sviatkov • aktívne sa podieľal na slávení liturgie vo farskom spoločensve 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p>
--	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NAUKA 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
Základy spoločenského správania a pravidiel spoločenského styku Počet hodín : 17 hodín <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, • oslovovanie a predstavovanie, • podávanie rúk, • správanie sa na verejnosti a v dopravných prostriedkoch, • správanie sa v divadle, na koncerte a na kultúrnych podujatiach, • AOSV, • správanie sa na manifestáciách • zhmutie a hodnotenie 	ETV OVY	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • prezentovať morálne a spoločenské normy správania sa a dodržiavať ich 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • prezentoval morálne a spoločenské normy správania sa a dodržiaval ich 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Morálka – psychológia osobnosti <u>Počet hodín:</u> 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 EKO USP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si základné poznatky zdravého životného štýlu pre rozvoj zdravia a osobnosti človeka 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojil si základné poznatky zdravého životného štýlu pre rozvoj zdravia a osobnosti človeka 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
<p>Zdravie a život, vzťah človeka k sebe <u>Počet hodín :</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>ETV EKO OVY ZEK TEV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • využiť základné vedomosti na úspešné vykonávanie zvolenej profesie 	<ul style="list-style-type: none"> • využil základné vedomosti na úspešné vykonávanie zvolenej profesie 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>

Rozpis učiva predmetu: ZÁKLADY EKOLÓGIE 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 <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 	<p>OBN BIO</p> <p>GEG OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať vedné disciplíny ekológie vedieť vysvetliť význam ekológie pre človeka <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><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznať vedné disciplíny ekológie vedel vysvetliť význam ekológie pre človeka <p><u>Žiak:</u></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 	<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>Ekológia rastlín</p> <p><u>Počet hodín</u> 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>BIO GEG</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><u>Žiak:</u></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 Domáce práce</p>
<p>Ekológia živočíchov</p> <p><u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Živočíchy a prostredie Postavenie a význam živočíchov v prírodných systémoch Medzidruhové vzťahy 	<p>BIO GEG</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť pojem jedinec a populácia vedieť vysvetliť vzájomné vzťahy medzi živočíšnymi organizmami 	<p><u>Žiak:</u></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><u>Počet hodín</u> 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><u>Žiak:</u></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 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 zvierar 	<p>BIO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť základné etologické pojmy na konkrétnych príkladoch demonštrovať základy etológie 	<p><u>Žiak:</u></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 prirodzenej rovnováhy v prírode Zákon o ochrane prírody Typy chránených území 	<p>BIO GEG</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať ochranu prírody podľa zákona poznať typy chránených území na Slovensku 	<p><u>Žiak:</u></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>BIO 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><u>Žiak:</u></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\acute{e} problémy \acute{z}ivotn\acute{e}ho prostredia</p> <p><u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vplyv \acute{c}loveka na prostredie • Emisie a imisie • Kyslé dažd\acute{e}, sklenikový efekt • Ozónové diery • Hlavné zdroje zne\acute{c}ist'ovania prostredia • Ekologické katastrofy • \acute{Z}ivotné prostredie v regióne školy, jeho ochrana a problémy 	<p>GEG</p>	<p>\acute{Z}iak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť princípy trvalo udržateľného rozvoja • charakterizovať globálne problémy \acute{Z}P 	<p><u>\acute{Z}iak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť princípy trvalo udržateľného rozvoja • charakterizoval globálne problémy \acute{Z}P 	<p>Cvičenia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Domáce práce</p> <p>Referát</p>
---	------------	---	--	---	---

<p>Chemické názvoslovie <u>Počet hodín:</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oxidačné číslo, určenie Názvoslovie dvojprvkových zlúčením Nýzvoslovie hydroxidov Názvoslovie kyselín Názvoslovie solí 	<p>MAT PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť princíp oxidačného čísla na báze elektronegativity ovládať písanie a čítanie základných chemických zlúčením 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> pochoopil princíp oxidačného čísla na báze elektronegativity ovládal písanie a čítanie základných chemických zlúčením 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Chemický dej <u>Počet hodín:</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>PAV BIO ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Základné poznatky z anorganickej chémie <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Kyslík, vodík Voda, chemické zloženie, význam vody Úžitková a pitná voda Čistenie a úprava vôd Vzduch 	<p>PAV BIO ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny vedieť látkové zloženie vzduchu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny vedel látkové zloženie vzduchu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA 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>Operácie s reálnymi číslami</p> <p>Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Číselné množiny, znázorňovanie reálnych čísel na osi Operácie s reálnymi číslami <p>Výrazy</p> <p>Počet hodín 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Výrazy, dosadzovanie do výrazov Počítanie s výrazmi Rozklady výrazov 	<p>OVY</p> <p>HVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla vedieť počítať s reálnymi číslami vedieť znázorniť reálne číslo na číselnej osi <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem výraz, člen výrazu vedieť vypočítať hodnotu výrazu poznať vzorce na úpravu výrazov vedieť úpravy a operácie s výrazmi 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla počítal s reálnymi číslami znázornil reálne číslo na číselnej osi <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem výraz, člen výrazu vedel vypočítať hodnotu výrazu poznal vzorce na úpravu výrazov vedel úpravy a operácie s výrazmi 	<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>Funkcie</p> <p><u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <p>Pojem funkcie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lineárna funkcia a jej graf • Kvadratická funkcia a jej graf • Nepriama úmernosť a jej graf 	<p>OY EKO HVY PVY STO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pojem funkcia • poznať lineárnu funkciu a zostrojiť jej graf • poznať kvadratickú funkciu a zostrojiť jej graf • poznať nepriamu úmernosť a zostrojiť jej graf 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal pojem funkcia • poznal lineárnu funkciu a zostrojil jej graf • poznal kvadratickú funkciu a zostrojil jej graf • poznal nepriamu úmernosť a zostrojil jej graf 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Rovnice, nerovnice a ich sústavy</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lineárna rovnica a nerovnica • Sústavy rovníc a nerovníc 	<p>OY EKO HVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť riešiť lineárne rovnice a nerovnice • vedieť riešiť sústavy lineárnych rovníc a nerovníc 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel riešiť lineárne rovnice a nerovnice • vedel riešiť sústavy lineárnych rovníc a nerovníc 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď 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 <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Technické vybavenie PC <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> oboznámenie sa s PC – typ PC (notebook, tablet) – základná jednotka, zákl.doska, procesor, RAM, graf. karta, zvuková karta, modem, HDD, web kamera, vonkajšie pamäte <p>Vstupné, výstupné a vst.-výst.zariadenia <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Operačný systém, Hardware, Software, definícia <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Žiak má zvládnuť počítač po technickej a prínosovej stránke <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať vstupné, výstupné a vstupno-výstupné zariadenia <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať operačný systém, hardware a software 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Žiak zvládol počítač po technickej a prínosovej stránke <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ovláda vstupné, výstupné a vstupno-výstupné zariadenia <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval operačný systém, hardware a software 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>

<p>Súbory a priečinky <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> organizácia súborov, priečinkov a odkazov Vytvorenie dokumentu, kopírovanie, presunutie, vymazanie, premenovanie <p>Enviromentálne a ergonomické podmienky pri práci s PC <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>História, generácie výpočtovej techniky <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Programovanie – vývojové diagramy <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Základná charakteristika programovania <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Matematické operácie v dvojkovej sústave <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Multimédia <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Kancelársky balík Microsoft Office a jeho súčasti <u>Počet hodín:</u> 7 hodín</p>	<p>MAT</p> <ul style="list-style-type: none"> štatistika matematické funkcie <p>MAT</p> <ul style="list-style-type: none"> písanie vzorcov 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať architektúru priečinkov a súborov <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> schopnosť samostatne pracovať v text. editoroch 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná architektúru priečinkov a súborov <p>Žiak:</p> <p>je schopný samostatne pracovať v text. editoroch</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 Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
--	---	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Popis prostredia Word a ovládanie programu-text.editory • Panely nástrojov, vytvorenie nového dokumentu • Uloženie dokumentu, definovanie cesty a názvu • Vytvorenie dokumentov, hlavičky a paty • Pohyb v dokumente, okraje a nastavenia strany • Nastavenie strany, vloženie čísel strán • Odsek, odrážky a číslovanie, orámovanie a podfarbenie • Označovanie textu a grafiky, kopírovanie a prilepenie • Pravopis, gramatika a slovník, písmo, symboly • Formátovanie, zarovnanie textu a riadkovanie, tabuľky • Odsadenie odsekov, stĺpce, písanie vzorcov • Automatické opravy, dokončovanie, text, • Úprava textu pred tlačou, náhľad, tlač napísaného textu • Postup pri tlačení textu • Práca s grafikou a grafmi • Označovanie textu a grafiky, umiestnenie objektov a textu • Zmena predvoleného umiestnenia grafických prvkov • Zmena spôsobu obtekania textu pre obrázok alebo objekt • Zmena orientácie textu, hromadná korešpodencia • Úprava veľkosti a orezanie grafických objektov, presunutie objektov dopredu alebo dozadu • Kreslenie a automatické tvary, 					
---	--	--	--	--	--

<p>vkladanie do dokumentu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orámovanie, podfarbenie a grafické výplne • Pozadia a vodotlače, pridanie, zmena, odstránenie pozadia • Opakovanie a preskúšanie. <p>Tabuľkový procesor Excel – charakterist. práca so súborom</p> <p>Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prostredie tabuľkového procesora, bunka, hárok • Oprava nesprávneho údaja, oblasť, označovanie • Kopírovanie obsahu okna, alebo obrazovky, presun údajov • Práca s tabuľkou, vkladanie údajov do buniek, formát bunky • Uloženie a zatvorenie súborov, miesta na ukladanie • Zmena predvoleného formátu súborov pre ukladanie zošitov • Šablóny a formuláre programu Excel • Obnovenie súboru a zmena intervalu ukladania pre automatické obnovenie súboru • Tlač, hlavičky a paty • Formát buniek, kopírovanie, vyplňanie buniek • Údaje, triedenie buniek • Výpočty v tabuľke, pravidlá pre zápis vzorcov, funkcie • Tvorba grafov • Tlačenie tabuliek a grafov – Hromadná korešpodencia • Opakovanie, preskúšanie 	<p>MAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • štatistika • matematické funkcie <p>MAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • písanie vzorcov 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • schopnosť samostatne pracovať v tabuľkových procesoroch 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • samostatne pracoval v tabuľkových procesoroch 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	---	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: Telesná výchova Ročník: prvý, druhý, 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
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 PVY 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: **EKONOMIKA**

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>Základné ekonomické pojmy <u>Počet hodín:</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • ekonómia, mikroekonómia, makroekonómia, • ekonomika, otvorená, uzatvorená, nedostatková, prebytková, • potreby, členenie, uspokojovanie potrieb, • tovar, peniaze, formy a funkcie peňazí, • výroba, výrobné faktory, výstupy 	ETV OBN	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopiť typy ekonomík, • porovnať rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definovať pojmy potreba, statok, výroba 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopil typy ekonomík, • porovnal rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definoval pojmy potreba, statok, výroba 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Trh a trhový mechanizmus <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • trh, subjekty trhu, formy, • dopyt, činitele, krivka dopytu, • ponuka, činitele, krivka, • rovnováha dopytu a ponuky, rovnovážna cena, • konkurencia, formy dokonalej a nedokonalej konkurencie 	INF USP	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázorniť fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetliť význam konkurencie pre hospodársky rozvoj, 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázornil fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetlil význam konkurencie pre hospodársky rozvoj, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

<p>Právne formy podnikania <u>Počet hodín:</u> 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> podnik, ekonomická samostatnosť, konanie podnikov, členenie podnikov, zrušenie a zánik podnikov, živnosť, podmienky živnostenského podnikania, práva a povinnosti podnikateľa, obchodné spoločnosti, družstvá 	<p>OVY STO TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať pojmy podnik, podnikateľ, popísať konanie podnikateľských subjektov, vysvetliť spôsoby zániku podnikov popísať vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, rozdeliť jednotlivé typy živností, vysvetliť rozdiel medzi obchodnou a osobnou spoločnosťou popísať štruktúru majetku podniku, porovnať jednotlivé spôsoby obstarania majetku, vymenovať zložky majetku, 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval pojmy podnik, podnikateľ, popísať konanie podnikateľských subjektov, vysvetliť spôsoby zániku podnikov popísal vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, rozdelil jednotlivé typy živností, vysvetliť rozdiel medzi obchodnou a osobnou spoločnosťou popísal štruktúru majetku podniku, porovnal jednotlivé spôsoby obstarania majetku, vymenoval zložky majetku, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test</p>
<p>Vecná stránka činnosti podniku <u>Počet hodín:</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> majetok podniku, dlhodobý majetok a krátkodobý majetok, obstaranie, oceňovanie, opotrebenie, odpisovanie DM, zásoby, členenie, inventarizácia 	<p>MAT OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať výnosy a náklady, popísať princíp výpočtu výsledku hospodárenia, popísať proces tvorby cien v obchodných spoločnostiach, 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať výnosy a náklady, popísal princíp výpočtu výsledku hospodárenia, popísal proces tvorby cien v obchodných spoločnostiach, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Ekonomická stránka činnosti podniku <u>Počet hodín :</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> náklady, členenie, možnosti ich znižovania, výnosy, členenie, zvyšovanie, výsledok hospodárenia, použitie výsledku hospodárenia, podniku, zdroje financovanie podniku – vlastné a cudzie, ukazovatele efektívnosti, cena, tvorba cien, regulácia cien, zákon o cenách 	<p>MAT HVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať výnosy a náklady, popísať princíp výpočtu výsledku hospodárenia, popísať proces tvorby cien v obchodných spoločnostiach, 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať výnosy a náklady, popísal princíp výpočtu výsledku hospodárenia, popísal proces tvorby cien v obchodných spoločnostiach, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Personálna činnosť podniku</p> <p><u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik, zmena a skončenia pracovného pomeru, dovolenka, pracovné podmienky - hmotná zodpovednosť, - odmeňovanie – mzda a jej formy, - sociálne zabezpečenie – zdravotné, nemocenské, dôchodkové poistenie zamestnancov, - zamestnanosť, trh práce 	<p>OVY USP</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať podmienky vzniku, zmien a ukončenia prac. pomeru, • definovať hmotnú zodpovednosť, • klasifikovať odmeňovanie • vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy poistenia, • mať základné poznatky o trhu práce a zamestnanosti. 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal podmienky vzniku, zmien a ukončenia prac. pomeru, • definoval hmotnú zodpovednosť, • klasifikoval odmeňovanie, • vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy poistenia, • mal základné poznatky o trhu práce a zamestnanosti . 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Marketing, pojem</p> <p><u>Počet hodín</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • marketing, pojem, • marketingové nástroje – výrobová, cenová, distribučná, komunikačná politika, 	<p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať nástroje marketingu, 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal nástroje marketingu, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: **EKONOMIKA**

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>Riadiaca a kontrolná činnosť podniku <u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> manažment – pojem, manažment ako riadiaci proces, manažérske funkcie 	ETV OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať manažérske funkcie, 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal manažérske funkcie, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Národné hospodárstvo <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> národné hospodárstvo, štruktúra a riadenie národného hospodárstva, daňová sústava, priame a nepriame dane, štátny rozpočet, banková sústava, centrálna banka, komerčné banky, poisťovne 	OVY MAT	<ul style="list-style-type: none"> definovať národné hospodárstvo, charakterizovať daňovú sústavu, rozčleniť typy daní, popísať fungovanie bánk v krajine, vymenovať funkcie a význam poisťovní, na príklade určiť subjekty poisťných vzťahov, 	<ul style="list-style-type: none"> definoval národné hospodárstvo, charakterizoval daňovú sústavu, rozčlenil typy daní, popísal fungovanie bánk v krajine, vymenoval funkcie a význam poisťovní, na príklade určil subjekty poisťných vzťahov, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>Špecifické učivo <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> popis charakteristických znakov príslušného odboru, služby obyvateľstvu, obchod, spoločné stravovanie, cestovný ruch, malé a stredné podnikanie, trendy vývoja v danom odbore 	OVY CTO	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť špecifické črty príslušného odboru 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil špecifické črty príslušného odboru 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

Rozpis učiva predmetu: HOSPODÁRSKE VÝPOČTY 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>Hospodárske výpočty</p> <p><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika a význam HV Desiatková sústava, číselné rády, zaokrúhľovanie Základné počtové operácie 	<ul style="list-style-type: none"> MAT OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať náplň a význam predmetu HV vedieť zaokrúhliť číslo vedieť počítať s celými a desatinnými číslami 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal náplň a význam predmetu HV vedel zaokrúhliť číslo vedel počítať s celými a desatinnými číslami 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Premieňanie jednotiek</p> <p><u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Jednotky hmotnosti Jednotky dĺžky Jednotky objemu 	<ul style="list-style-type: none"> MAT OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať a premieňať jednotky hmotnosti poznať a premieňať jednotky dĺžky poznať a premieňať jednotky objemu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal a premieňal jednotky hmotnosti poznal a premieňal jednotky dĺžky poznal a premieňal jednotky objemu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Tabuľky a grafické znázorňovanie</p> <p><u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Štatistické tabuľky Grafické znázorňovanie 	<ul style="list-style-type: none"> INF 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť zostrojovať a čítať z tabuliek zostrojovať a čítať z grafov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel zostrojovať a čítať z tabuliek zostrojoval a čítal z grafov 		

<p>Vybrané výpočtové postupy používané v HV</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Aritmetický priemer, modulus a medián Pomer, úmera, trojčlenka Priama a nepriama úmernosť 	<ul style="list-style-type: none"> OVY STO PVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť vypočítať aritmetický priemer, určiť modulus a medián poznať pojmy pomer, úmera, trojčlenka vedieť ich použiť poznať pojmy priama a nepriama úmernosť vedieť použiť priamu a nepriamu úmernosť pri riešení úloh 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vypočítať aritmetický priemer, určil modulus a medián poznal pojmy pomer, úmera, trojčlenka vedel použiť tieto pojmy poznal pojmy priama a nepriama úmernosť vedel použiť priamu a nepriamu úmernosť pri riešení úloh 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Percentový, promilový, úrokový počet</p> <p><u>Počet hodín</u> 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné pojmy percentového počtu Základné pojmy promilového počtu Základné pojmy úrokového počtu 	<ul style="list-style-type: none"> OVY STO PVY EKO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať a vedieť použiť základné pojmy percentového počtu poznať a vedieť použiť základné pojmy promilového počtu poznať a vedieť použiť základné pojmy úrokového počtu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal a vedel použiť základné pojmy percentového počtu poznal a vedel použiť základné pojmy promilového počtu poznal a vedel použiť základné pojmy úrokového počtu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Tvorba cien v spoločnom stravovaní</p> <p><u>Počet hodín</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Tvorba cien jedál a nápojov Kalkulácie, kalkulačná prirážka Riešenie praktických príkladov 	<ul style="list-style-type: none"> EKO OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť princíp tvorby cien v spoločnom stravovaní vedieť kalkulovať vedieť riešiť praktické príklady 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel princíp tvorby cien v spoločnom stravovaní vedel kalkulovať vedel riešiť praktické príklady 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Planimetria</p> <p><u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Riešenie pravouhlého trojuholníka Obsahy a obvody rovinných obrazcov 	<ul style="list-style-type: none"> MAT OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť a použiť Pytagorovu vetu poznať goniometrické funkcie ostrého uhla porozumieť vzorcom na obvody a obsahy štvorca, obdĺžnika, trojuholníka, rovnobežníka, lichobežníka, kruhu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel a použil Pytagorovu vetu poznal goniometrické funkcie ostrého uhla porozumel vzorcom na obvody a obsahy štvorca, obdĺžnika, trojuholníka, rovnobežníka, lichobežníka, kruhu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Stereometria</p> <p><u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Kocka, kváder Hranol, valec Ihlan, kužeľ Guľa 	<ul style="list-style-type: none"> MAT OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porozumieť vzorcom pre výpočet povrchu a objemu kocky, kvádra, hranola, valca, ihlana, kužeľa, gule 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> porozumel vzorcom pre výpočet povrchu a objemu kocky, kvádra, hranola, valca, ihlana, kužeľa, gule 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: **SOCIÁLNA KOMUNIKÁCIA**

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>Podstata a štruktúra osobnosti</p> <p><u>Počet hodín:</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Všeobecná charakteristika osobnosti Štruktúra osobnosti Vlastnosti osobnosti- motivačné, postojoyé, výkonové Vlastnosti osobnosti- dynamické, sebareg. Vlohy – dispozície Inteligenci Typológia osobnosti 	<ul style="list-style-type: none"> OBN ETV 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy poznať duševnú štruktúru osobnosti poznať medzipredmetové vzťahy oboznámiť sa ako sa človek stal kultúrnou inteligentnou bytosťou 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné pojmy poznal duševnú štruktúru osobnosti poznal medzipredmetové vzťahy oboznámil sa ako sa človek stal kultúrnou bytosťou 	<p>Ústne techniky</p> <p>Písomné aktivity</p>	<p>Ústne, pochvala, písomne</p>
<p>Dynamika psychiky</p> <p><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Motivácia, motívy, aktivácia Emócie Empatia 	<ul style="list-style-type: none"> ON ETV 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy naučiť sa byť empatickým vedieť ovládať emócie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné pojmy naučil sa byť empatickým vedel ovládať emócie 	<p>Ústne skúšanie v simulovaných situáciách</p> <p>Písomné aktivity</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>Psychické zdravie a stres</p> <p><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stres a záťaž • Odolnosť na stres • Duševná hygiena <p>Sociálne skupiny</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Socializácia, sociálne učenie • Soc. skupina a vplyv na jedinca • Druhy soc. skupín • Soc. vzťahy, status, rola • Spôsoby komunikácie • Asertivita <p>Podstata etiky</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mravnosť, etika • Zvyky a zvyklosti • Svedomie, zodpovednosť • Verejná mienka • Profesionálna morálka • Rozličné typy ľudí, národov, kultúr 	<ul style="list-style-type: none"> • OBN • ETV • OBN • ETV • OBN • OVY • ETV 	<p><u>Žiak má:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť sa správať v spoločnosti v stresových situáciách • Vyhybať sa stresom • Zvládnuť techniky duševnej hygieny <p><u>Žiak má:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať človeka v soc. skupine • poznať pozitívny, negatívny vplyv skupiny • definovať postavenie jedinca v skupine • meniť spôsoby komunikácie • učiť sa asertivite <p><u>Žiak má:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať základné pojmy • stať sa zodpovedným • mať vedomosti o rôznych typoch ľudí, národov, kultúr 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal základné pojmy • stal sa zodpovedným • mal vedomosti o rôznych typoch ľudí, národov, kultúr <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal človeka pri prvom stretnutí • poznal kedy a kde zdraví známych a neznámych • vedel sa predstaviť a vedel komu podať ruku • vedel komu tykať, komu vykať, • zásady pri tykaní <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal základné pojmy • stal sa zodpovedným • mal vedomosti o rôznych typoch ľudí, národov, kultúr 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Test</p>
--	---	--	--	--	--

<p>Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie</p> <p><u>Počet hodín:</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Správanie na verejnosti • Správanie v reštaurácii • Prvý dojem • Pozdrav • Zdravenie neznámych • Predstavovanie • Podávanie ruky • Tykanie, vykanie 	<ul style="list-style-type: none"> • OBN • ETV • OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať človeka pri prvom stretnutí • poznať kedy a kde zdraví známych a neznámych • vedieť sa predstaviť a vedieť komu podať ruku • vedieť komu tykať, komu vykať, zásady pri tykaní 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal človeka pri prvom stretnutí • poznal kedy a kde zdraví známych a neznámych • vedel sa predstaviť a vedel komu podať ruku • vedel komu tykať, komu vykať, zásady pri tykaní 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
---	---	--	--	--	-------------------------------

Rozpis učiva predmetu: **ÚVOD DO SVETA PRÁCE**
 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 pracovného práva <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné pojmy Vnútroštátne právo, pracovné právo, kolektívne pracovné právo Medzinárodné právo, pracovné právo v EÚ <p>Svet práce a trh práce <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné pojmy Profesijné rozhodovanie Inflácia a nezamestnanosť Služby zamestnanosti Evidencia uchádzačov o zamestnanie Informačné a poradenské služby 	<p>EKO OBN</p> <p>EKO OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy vedieť čím sa zaoberá vnútroštátne právo, pracovné právo a kolektívne pracovné právo poznať oblasti pracovného práva EÚ <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy poznať možnosti vzdelávania poznať pojmy inflácia a nezamestnanosť poznať možnosti pri orientovaní sa na trhu práce 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy vedel čím sa zaoberá vnútroštátne právo, pracovné právo a kolektívne pracovné právo poznal oblasti pracovného práva EÚ <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné pojmy poznal možnosti vzdelávania poznal pojmy inflácia a nezamestnanosť poznal možnosti pri orientovaní sa na trhu práce 	<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>Ako sa uchádzať o zamestnanie</p> <p><u>Počet hodín</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Životopis • Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list • Práca s inzerátmi • Prijímací pohovor, konkurz, telefonovanie • Zásady správania, zovňajšok, komunikácia 	<p>SJL OBN SOK OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť napísať životopis • vedieť napísať žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list • vedieť pracovať s inzerátmi • zvládnuť prijímací pohovor • vedieť sa pripraviť na konkurz • poznať zásady správneho telefonovania • poznať zásady slušného správania, úpravy zovňajška • správne komunikovať 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel napísať životopis • vedel napísať žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list • vedel pracovať s inzerátmi • zvládol prijímací pohovor • vedel sa pripraviť na konkurz • poznal zásady správneho telefonovania • poznal zásady slušného správania, úpravy zovňajška • správne komunikoval 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Domáce práce</p>
<p>Pracovný pomer</p> <p><u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pracovnoprávny vzťah • Základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa • Vznik prac. pomeru • Pracovná zmluva • Mzda • Zmeny pracovného pomeru • Ukončenie pracovného pomeru 	<p>OVY EKO MAT HVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať účastníkov pracovnoprávneho vzťahu • poznať a vedieť použiť základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa • vedieť podmienky vzniku , zmien a ukončenia pracovného pomeru 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal účastníkov pracovnoprávneho vzťahu • poznal a vedel použiť základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa • vedel podmienky vzniku , zmien a ukončenia pracovného pomeru 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Pracovný čas, pracovné voľno, dovolenka</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pracovný čas, pracovné voľno • Dovolenka 	<p>EKO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pojmy pracovný čas, pracovné voľno • poznať okolnosti a nároky na vznik dovolenky 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal pojmy pracovný čas, pracovné voľno • poznal okolnosti a nároky na vznik dovolenky 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Prekážky v práci</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prekážky v práci • Náhrady výdavkov 	<p>EKO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať prekážky v práci na strane zamestnanca • poznať prekážky v práci na strane zamestnávateľa • vedieť o nárokoch na náhrady výdavkov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal prekážky v práci na strane zamestnanca • poznal prekážky v práci na strane zamestnávateľa • vedel o nárokoch na náhrady výdavkov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Povinnosti zamestnanca • Povinnosti zamestnávateľa 	<p>EKO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať povinnosti zamestnanca • poznať povinnosti zamestnávateľa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal povinnosti zamestnanca • poznal povinnosti zamestnávateľa 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Praktické cvičenia, besedy, exkurzie</p> <p><u>Počet hodín</u> 6 hodín</p>					

Rozpis učiva predmetu: **Potraviny a výživa**

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>Potraviny <u>Počet hodín:</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pôvod, druhy a charakteristika potravín Význam racionálnej výživy Akosť potravín a jej zisťovanie Zloženie potravín, bielkoviny, tuky sacharidy Vitamíny a minerálne látky Voda, fortifikácia potravín Hygiena pri práci s potravinami HACCP a bezpečnosť pri práci Hygienické požiadavky na prevádzkareň 	<p>Ovy CHE TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu</p> <p>Vysvetliť akými metódami sa zisťuje akosť potravín Popísať zloženie potravín Vysvetliť význam bielkovín, tukov a sacharidov vo výžive</p> <p>Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vlákniny vo výžive</p> <p>Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami</p> <p>Uviesť základné bezpečnostné predpisy</p>	<p><u>Žiak :</u></p> <p>Charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Popísal ako sa zisťuje akosť a koľko akosti je a akými metódami sa zisťuje Popísal zloženie potravín . Vedel vysvetliť význam bielkovín, tukov a sacharidov vo výžive a využil poznatky z chémie Popísal rozdelenie vitamínov a minerálnych látok a vysvetlil ich dôležitosť Vysvetlil význam vody pre život človeka Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Ovocie a zelenina, zemiaky a strukoviny <u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Ovocie, zloženie, druhy a konzervovanie Zelenina, zloženie, druhy a konzervovanie 	<p>Ovy TEC</p>	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive človeka</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia, použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie a rozdelenie a význam zeleniny vo výžive človeka</p> <p>Popísať rôzne spôsoby</p>	<p>Správne rozdelil ovocie a uviedol zloženie ovocia a význam vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> Zemiaky, zloženie druhu, skladovanie Strukoviny, zloženie druhu použitie Huby, zloženie, druhu, použitie <p>Sladidlá</p> <p>Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Cukor ,druhy a význam vo výžive Včelí med, syntetické sladidlá 	<p>Ovy TEC</p>	<p>konzervovania zeleniny</p> <p>Vysvetliť použitie zeleniny v studenej a teplej kuchyni</p> <p>Uviest' zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Opísať aj špeciálne zemiaky</p> <p>Vysvetliť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviest' zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Vysvetliť rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviest' zloženie, rozdelenie, a význam húb vo výžive</p> <p>Opísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie ,rozdelenie a význam zemiakov vo výžive človeka zemiakov</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Správne opísal špeciálne zemiaky</p> <p>Uviedol použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie a rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Vysvetlil rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v teplej a studenej kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Opísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
	<p>CHE OVY TEC</p>	<p>Uviest' druhy cukru</p> <p>Vysvetliť význam sacharidov vo výžive</p> <p>Opísať použitie cukru</p> <p>Charakterizovať med</p> <p>Uviest' zloženie a druhy včelieho medu</p> <p>Vysvetliť význam medu vo výžive a využitie vo farmaceutickom priemysle</p> <p>Uviest' syntetické sladidlá</p> <p>Opísať jednotlivé druhy syntetických sladidiel</p> <p>Uviedol druhy cukru</p> <p>Vysvetlil význam sacharidov vo výžive</p> <p>Opísal použitie cukru</p> <p>Charakterizoval med</p> <p>Uviedol zloženie a druhy včelieho medu</p> <p>Vysvetlil význam medu vo výžive človeka</p> <p>Uviedol syntetické sladidlá</p> <p>Opísal jednotlivé druhy syntetických sladidiel</p>			

<p>Vajcia <u>Počet hodín :</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vajcia, zloženie • Druhy vajec • Chyby vajec • Skladovanie vajec 	<p>Ovy TEC</p>	<p>Uviesť stavbu a zloženie vajec Popísať metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísať chyby vajec Vysvetliť skladovanie a spôsob konzervovania vajec Popísať najrozšírenejšiu nákazu vajec</p>	<p>Uviedol správne stavbu a zloženie vajec Popísal metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísal chyba vajec Vysvetlil skladovanie a spôsob konzervovania vajec Uviedol najrozšírenejšiu nákazu vajec</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p>
<p>Mlieko a mliečne výrobky <u>Počet hodín :</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mlieko, význam z hľadiska racionálnej výživy, zloženie • Druhy mlieka • Mliečne výrobky • Syry, tvaroh • Smotana • Maslo 	<p>Ovy TEC</p>	<p>Uviesť zloženie mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviesť druhy a význam mlieka vo výžive Vysvetliť výrobu mliečnych výrobkov Popísať vlastnosti, druhy a význam syrov Charakterizovať výrobu masla a vysvetliť druhy masla</p>	<p>Uviedol presne zloženie mlieka Charakterizoval jednotlivé zložky mlieka Popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviedol druhy a význam mlieka vo výžive Vysvetlil správne výrobu mliečnych výrobkov Popísal vlastnosti a druhy syrov</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>Obilniny Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obilniny , charakteristika, použitie • Mlynské výrobky, druhy, použitie • Cestoviny, druhy a použitie 	<p>Ovy TEC</p>	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasniť použitie obilnín v kuchyni Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní</p>	<p>Charakterizoval výrobu masla a vysvetlil druhy chyby masla Uviedol zloženie ,rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasnil použitie obilnín v kuchyni Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní Uviedol príklady rôznych druhov cestovín a ich použitie v stravovaní</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p>

<p>Fyziológia ľudského tela</p> <p><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tráviace ústrojenstvo a tráviaci trakt • Úloha pečene pri trávení • Žľazy z vnútornou sekréciou 		<p>Opísať tráviace ústrojenstvo a význam pre ľudský organizmus</p> <p>Charakterizovať pečeň a jej význam pre človeka</p>	<p>Opísal tráviace ústrojenstvo a význam pre ľudský organizmus</p> <p>Charakterizoval pečeň a jej význam pre človeka</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p>
---	--	--	--	-----------------------	--

Rozpis učiva predmetu: **Potraviny a výživa**
 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</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam korenín vo výžive charakteristika, druhy, význam Pochutiny- káva, kávoviny, Čaj, kakao Čokoláda Ostatné pochutiny 	STO OVY	<p>Žiak má:</p> <p>Uviest' rozdelenie a význam pochutín vo výžive</p> <p>Charakterizovať druhy korenín</p> <p>Uviest' druhy kávy a výrobu kávy a kakaa</p> <p>Uviest' druhy čajov</p> <p>Objasniť význam octu a kuchynskej soli</p>	<p><u>Žiak :</u></p> <p>Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive</p> <p>Charakterizoval čo najviac druhov korenia</p> <p>Uviedol správne výrobu kávy a kakaa</p> <p>Uviedol správne rozdelenie čajov a uviedol 6 druhov</p> <p>Objasnil význam octu a kuchynskej soli</p>	Písomné skúšanie	Didaktický test
<p>Tuky</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Zloženie a rozdelenie tukov Živočíšne tuky Rastlinné tuky 	TEC CHE OVY	<p>Uviest' zloženie a rozdelenie tukov</p> <p>Uviest' pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive</p> <p>Uviest' rozdelenie živočíšnych tukov</p> <p>Uviest' pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive</p> <p>Uviest' rozdelenie olejov</p>	<p>Uviedol presné rozdelenie tukov</p> <p>Uviedol pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive</p> <p>Uviedol rozdelenie živočíšnych tukov</p> <p>Uviedol pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive</p> <p>Uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov</p>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Mäso a mäsové výrobky <u>Počet hodín:</u> 23 hodín <ul style="list-style-type: none"> Zloženie a rozdelenie mäsa Jatočné mäso Ostatné druhy mäsa Vnútorosti 	TEC OVY	<p>Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie</p> <p>Vymenovať zložky v mäse Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Uviesť konzervovanie mäsa Vysvetliť chyby a choroby v mäse Uviesť charakteristické znaky jednotlivých druhov mäsa Rozdeliť jednotlivé časti do tried Uviesť rozdiely medzi jednotlivými masami Opísať jednotlivé časti mäsa Uviesť použitie a význam týchto druhov mäsa</p>	<p>Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenovať látky z ktorých je mäso zložené Uviedol konzervovanie mäsa Vysvetliť chyby a choroby v mäse Uviedol charakteristické znaky jednotlivých druhov mäsa Rozdelil jednotlivé časti do tried Uviedol rozdiely medzi jednotlivými masami Opísal jednotlivé časti mäsa Uviedol použitie a význam mäsa z jednotlivých druhov Uviedol netradičné druhy mäsa a charakterizoval ich</p>	Písomné skúšanie	Didaktický test
		STO	<p>Uviesť netradičné druhy mäsa a charakterizovať ich Popísať význam pštosieho a klokanieho mäsa</p> <p>Uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Rozdeliť hydinu a charakterizovať jednotlivé druhy hydiny Uviesť akostné triedy hydiny Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa</p>		
	CTO		<p>Uviesť vlastnosti a zloženie a význam sladkovodných aj morských rýb Rozdeliť ryby Opísať jednotlivé druhy rýb a plodov mora Vysvetliť príčiny nákazy rybacieho mäsa Uviesť rozdelenie a zloženie zveriny, význam zveriny Opísať jednotlivé druhy zveriny Uviesť spôsoby prípravy a použitie zveriny</p>	<p>Uviedol vlastnosti a zloženie a význam sladkovodných aj morských rýb Rozdelil ryby Opísal jednotlivé druhy rýb a plodov mora Vysvetliť príčiny nákazy rybacieho mäsa</p>	Písomné skúšanie
		<p>Netradičné druhy mäsa</p> <p>Hydina</p>	<p>Uviesť vlastnosti, zloženie a význam mäsa vo výžive Rozdelil hydinu a charakterizoval jednotlivé druhy Uviedol akostné triedy hydiny Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa</p>	Prezentácia referátu	
<ul style="list-style-type: none"> Ryby a plody mora Zverina 					

<ul style="list-style-type: none"> • Mäsové výrobky • Mäkké a trvanlivé salámy • Mäsové špeciality • Chyby údenárskych výrobkov 	<p style="text-align: center;">TEC</p>	<p>Uviest' zloženie a význam údenárskych výrobkov vo výžive Rozdeliť jednotlivé druhy mäsových výrobkov</p> <p>Opísať jednotlivé druhy mäsových výrobkov</p> <p>Objasniť príčiny kazenía údenárskych výrobkov</p>	<p>Uviedol zloženie a význam údenárskych výrobkov Rozdelil jednotlivé druhy mäsových výrobkov</p> <p>Opísal jednotlivé druhy mäsových výrobkov</p> <p>Objasnil príčiny kazenía údenárskych výrobkov</p>	<p style="text-align: center;">Frontálne ústne skúšanie</p>	<p style="text-align: center;">Ústne odpovede</p>
---	--	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: Potraviny a výživa 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
Nápoje Počet hodín: 33 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Nealkoholické nápoje • Alkoholické nápoje • Liehoviny • Miešané nápoje 	STO OVY	Žiak má: Uviest' vlastnosti a zloženie pitnej vody a jej význam pre všetko živé Uviest' vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviest' druhy minerálnych vôd Uviest' vlastnosti a zloženie, druhy ovocných nápojov Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu piva Popísať výrobu a skladovanie piva Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína Vymenovať vinárske oblasti Popísať výrobu a skladovanie vína Uviest' chyby a choroby vína Popísať výrobu šumivého vína Uviest' charakteristiku ,suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Uviest' najznámejšie druhy destilátov Popísať výrobu a skladovanie	Žiak : Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody a jej význam pre život Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviedol druhy minerálnych vôd Uviedol vlastnosti a zloženie, druhy ovocných nápojov Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu piva Popísal výrobu a skladovanie piva Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína Vymenoval vinárske oblasti Popísal výrobu a skladovanie vína Popísal výrobu šumivého vína Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Uviedol najznámejšie druhy destilátov Popísal výrobu a skladovanie liehovín Uviedol najznámejšie druhy likérov	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná práca Ústne odpovede Didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> Vplyv alkoholu na ľudský organizmus 		<p>liehovín Uviest' najznámejšie druhy likérov</p> <p>Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Popísať prípravu miešaných nápojov</p> <p>Uviest' spôsoby zdobenia -dekóre na miešané nápoje</p> <p>Uviest' zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Objasniť vplyv alkoholu na ľudský organizmus</p>	<p>Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov</p> <p>Popísal prípravu miešaných nápojov</p> <p>Uviedol spôsoby zdobenia na miešané nápoje</p> <p>Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Objasnil vplyv alkoholu na ľudský organizmus</p>	<p>Frontálne ústne skúšania</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Prezentácia referátu</p>
---	--	--	---	---------------------------------	---

Rozpis učiva predmetu: Technológia 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>Uvod do predmetu</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam vyučovacieho predmetu. Historický vývoj kuchárskeho umenia. Vývoj pohostinstva na Slovensku <p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách <p>Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Osobná hygiena Hygiena pracoviska a potravín Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov Zásady delenia výrobných pracovísk 	<p>Ovy</p> <p>Ovy</p> <p>Ovy Pvy</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznať historický vývoj gastronómie <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznať hygienické predpisy a dodržiavať ich 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil vývoj gastronómie <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Popísal základné normy bezpečnosti pri práci <p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal dôležitosť dodržiavania osobnej a pracovnej 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>

<p>Pracovné činnosti vo výrobných strediskách <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné pracovné činnosti pred začatím prevádzky • Pracovná činnosť počas prevádzky • Pracovná činnosť po ukončení prevádzky 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať pracovné povinnosti počas celej prevádzky výrobného strediska 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal pracovné činnosti počas celej prevádzky 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
<p>Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu <u>Počet hodín:</u> 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úprava potravín za surová • Straty pri spracovaní surovín • Základné spracovanie zemiakov • Formovanie a delenie hydiny • Kuchynské opracovanie rýb • Kuchynské opracovanie drobných zvierat • Opracovanie a delenie mäsa z jatočných zvierat • Predbežná úprava mäsa • Predbežné tepelné úpravy • Cedenie ,filtrovanie • Korenenie potravín 	OVY PVY	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať predbežnú úpravu potravín rastlinného aj živočíšneho pôvodu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal predbežnú úpravu potravín živočíšneho aj rastlinného pôvodu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok

Základné tepelné úpravy potravín <u>Počet hodín:</u> 10 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obalovanie • Opekanie, zapekanie • Grilovanie, pečenie v papilote • Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín 	OVY	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • Poznať zásady tepelných úprav potravín 	Žiak : <ul style="list-style-type: none"> • Poznal zásady tepelných úprav potravín 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
	HVY OVY MAT	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Ovládať normovanie a kalkulácie 	Žiak : <ul style="list-style-type: none"> • Ovládal normovanie a kalkulácie 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
	OVY	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Poznať rozdelenie polievok a popísať ich prípravu 	Žiak : <ul style="list-style-type: none"> • Poznal rozdelenie polievok a popísal ich prípravu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
Normovanie a kalkulácie <u>Počet hodín:</u> 2.hodiny <ul style="list-style-type: none"> • Výpočet spotreby surovín • Zámena surovín a straty 					
Polievky <u>Počet hodín:</u> 12 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Základné vývary • Hnedé polievky • Závarky, vložky do polievok • Špeciálne vývary • Biele polievky • Zvláštne polievky • Národné polievky 					

<p>Prílohy a doplnky</p> <p><u>Počet hodín:</u> 10 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 a ovocia 	<p>OVY PVY</p> <p>OVY PVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať rozdelenie príloh a popísať ich prípravu 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal rozdelenie príloh a popísal ich prípravu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Omáčky</p> <p><u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava omáčok • Rozdelenie omáčok • Druhy omáčok • Príprava základných bielych omáčok • Príprava základných hnedých omáčok • Príprava majonézových a nemajonézových omáčok • Špeciálne omáčky • Ovocné omáčky 	<p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť technologicky postup pri príprave omáčok 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedel technologický postup pri príprave omáčok 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>

Rozpis učiva predmetu: **TECHNOLÓGIA**
 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>Bezmäsité jedlá</p> <p>Počet hodín: 15 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>Jednoduché múčniky a múčne jedlá</p> <p>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 	<p>Ovy PAV</p> <p>Ovy PAV</p>	<p>Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál</p> <p>Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave múčných jedál</p>	<p><u>Žiak:</u> Popísal prípravu bezmäsitých jedál</p> <p><u>Žiak:</u> Vysvetlil význam použitia ovocia a zeleniny pri príprave múčnikov, múčných jedál</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>

<p>Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa <u>Počet hodín :</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie • jednotlivých častí • Drobnokrájané pokrmy • Príprava pečienok, závitkov a filé • Príprava jedál na anglický spôsob • Príprava pokrmov z vnútorností <p>Technologický postup prípravy jedlâ z teľacieho mäsa <u>Počet hodín :</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie teľacieho mäsa • Použitie jednotlivých častí • Úprava teľacieho mäsa varením • Úprava teľacieho mäsa dusením • Úprava teľacieho mäsa pečením • Úprava teľacieho mäsa vyprážením • Príprava jedál z vnútorností 	<p>OVY PAV</p> <p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má : Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa</p> <p>Žiak má : Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa</p>	<p><u>Žiak:</u> Zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa</p> <p><u>Žiak:</u> Popísal prípravu jedál z teľacieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
---	---------------------------------------	--	--	---	---

<p>Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie bravčového mäsa, použitie jednotlivých častí Úprava bravčového mäsa varením, zaprávaním Úprava bravčového mäsa dusením Úprava bravčového mäsa pečením a vyprážením Úprava bravčových vnútorností <p>Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie baranieho mäsa, použitie jednotlivých častí Úprava baranieho mäsa varením, dusením Príprava jedál z baraních vnútorností <p>Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</p> <p><u>Počet hodín</u> : 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa Príprava jedál zo zajaca a kráľika 	<p>PAV OVY</p> <p>OVY PAV</p> <p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa</p> <p>Žiak má :</p> <p>Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa</p> <p>Žiak má :</p> <p>Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <p>Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa</p> <p>Zdôraznil zvýšenú konzumáciu bravčového mäsa</p> <p><u>Žiak:</u></p> <p>Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa</p> <p>Upozornil na nízku spotrebu baranieho mäsa</p> <p><u>Žiak:</u></p> <p>Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	--	--	--	--	---

<p>Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa</p> <p><u>Počet hodín :</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedlá zo surového mletého mäsa • Plnená zelenina • Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa • Plnené pokrmy mletým mäsom 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <p>Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov</p> <p><u>Počet hodín :</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedlá zo sladkovodných rýb • Jedlá z morských rýb • Jedlá z plodov mora • Špeciality zo slimákov a obojživelníkov <p>Technologický postup prípravy jedál z hydiny</p> <p><u>Počet hodín :</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie hydiny • Príprava jedál z hrabavej hydiny • Príprava jedál z vodnej hydiny • Príprava jedál z vnútorností a drobov • Príprava plniek a plnených pokrmov 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov</p> <p>Žiak má :</p> <p>Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <p>Poznal správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov</p> <p>Zdôraznil vhodnosť častej konzumácie rýb</p> <p><u>Žiak:</u></p> <p>Popísal jednoduchú prípravu jedál z hydiny</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: Technológia Ročník: tretí učebný 1 ½ hodiny týždenne, spolu 45 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Technologický postup prípravy jedál zo zveriny <u>Počet hodín :</u> 7 hodín <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí Predbežná úprava zveriny Príprava jedál z vysokej a pernatej zveriny 	OYV PAV	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> Vedieť rozdelenie zveriny Popísať predbežnú úpravu a prípravu jedál zo zveriny 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil použitie jednotlivých častí a dôležitosť zrenia mäsa zo zveriny 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne <u>Počet hodín :</u> 8 hodín <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, význam a trendy studenej kuchyne Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy 	OYV PAV	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> Poznať jednotlivé druhy zeleniny a ich vhodné použitie 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> Vymenoval vhodné druhy zeleniny na prípravu šalátov Popísal prípravu šalátov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Technologický postup prípravy jedál na objednávku</p> <p><u>Počet hodín</u> : 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomické zásady • Vhodnosť jednotlivých druhov mies • Technológia prípravy a dokončovanie pokrmov • Príprava šťavy ,použitie omáčok, ľahkej a ťažkej prílohy 	OVY	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov • Popísať technológiu dokončovania pokrmov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Objasnil dôležitosť marinovania mäsa pred tepelnou úpravou • Popísal technológiu dokončovania pokrmov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Progresívna výroba jedál</p> <p><u>Počet hodín</u> : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam konviens a výhody pri príprave pokrmov 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objasniť výhody prípravy jedál z konviens 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal výhody polotovarov pri príprave pokrmov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Technologický postup prípravy reštauračných múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov</p> <p><u>Počet hodín</u> : 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múčniky z odpaľovaného cesta • Múčniky zo šľahaných hmôt • Zmrzlina a zdobené poháre • využitie a úprava ovocia 		<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať prípravu múčnikov • popísať prípravu zdobených pohárov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal prípravu múčnikov, zdobených pohárov a využitie ovocia 		

<p>Medzinárodná gastronómia</p> <p><u>Počet hodín</u> : 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a jej • Charakteristika • Francúzska kuchyňa • Čínska kuchyňa • Kuchyňa ostatných ázijských krajín • Ostatná svetová gastronómia <p>Technologický postup prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy a vegetariánskej stravy</p> <p><u>Počet hodín</u> : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diéta v spoločnom stravovaní • Racionálna výživa • Zásady racionálnej výživy • Zásady diferencovaného stravovania 	<p>OVY STO PAV</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť rozdeliť cudzie kuchyne podľa základnej charakteristiky <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať technologický postup pri príprave diétnych jedál • Vymenovať zásady racionálnej výživy a diferencovaného stravovania 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel rozdiel svetových kuchýň podľa charakteristiky <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal základnú charakteristiku diétnych pokrmov a postup pri ich príprave • Vymenoval zásady racionálnej výživy a diferencovaného stravovania 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické cvičenia</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	---------------------------------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: Stolovanie 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>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pohostinstvo v staroveku, stredoveku, novoveku Správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom Osobná hygiena, hygiena na pracovisku Bezpečnostné predpisy, bezpečnosť pri práci Hygienické požiadavky na prevádzkareň <p>Inventár a zariadenie na úseku obsluhy <u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Inventár a zariadenie Základné rozdelenie inventáru Zariadenie odbytových stredísk 	<p>OVY</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má: Rozlišovať a charakterizovať pohostinstvo v staroveku, stredoveku a novoveku</p> <p>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 odbytových strediskách</p> <p>Uviesť základné rozdelenie inventára.</p> <p>Popísať jednotlivé druhy inventára</p> <p>Vysvetliť použitie bielizne v závodoch spoločného stravovania</p> <p>Uviesť druhy zariadení v odbytových strediskách a ich využitie</p> <p>Opísať a rozdeliť jednotlivé druhy zariadení v odbytových strediskách</p> <p>Opísať pomocný inventár a ponukové vozíky</p>	<p><u>Žiak :</u> Rozlíšil a charakterizoval pohostinstvo v staroveku, stredoveku a v novoveku</p> <p>Vysvetlil správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom</p> <p>Opísal osobnú hygienu čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku</p> <p>Vysvetlil hygienu pri práci s potravinami</p> <p>Uviedol základné bezpečnostné predpisy Uviedol hygienické požiadavky na prevádzkareň</p> <p>Uviedol, rozdelenie a význam inventára v odbytových strediskách</p> <p>Uviedol základné rozdelenie inventára</p> <p>Popísal jednotlivé druhy inventára</p> <p>Vysvetlil použitie bielizne v závodoch spoločného stravovania</p> <p>Uviedol druhy zariadení v odbytových strediskách a ich využitie</p> <p>Opísal a rozdelil jednotlivé druhy zariadení v odbytových strediskách</p> <p>Opísal pomocný inventár a ponukové vozíky</p>	<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"> Ošetrovanie a udržiavanie inventára <p>Základné pravidlá a technika obsluhy <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné povinnosti obsluhujúceho pracovníka a jeho pomôcky Hlavné zásady obsluhy Základné pravidlá a technika obsluhy, nosenie tanierov Predchádzanie nehodám Príprava pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky Obsluha rozličných typov hostí <p>Jedálny a nápojový lístok <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastronómia a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka Náležitosti jedálneho a nápojového lístka Poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku a druhy lístkov 	<p>OVY</p> <p>Technológia</p>	<p>Uviesť ako sa ošetruje, udržiava a odkladá inventár</p> <p>Uviesť základné povinnosti obsluhujúceho Opísať základné pomôcky obsluhujúceho</p> <p>Vysvetliť hlavné zásady obsluhy Objasniť základné pravidlá obsluhy a techniku nosenia tanierov</p> <p>Opísať ako predchádzať nehodám pri obsluhu a na pracovisku</p> <p>Vysvetliť prípravu pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky</p> <p>Vysvetliť obsluhu rozličných typov hostí</p> <p>Charakterizovať gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka</p> <p>Uviesť náležitosti jedálneho a nápojového lístka</p>	<p>Uviedol ako sa ošetruje, udržiava a odkladá inventár</p> <p>Uviedol základné povinnosti obsluhujúceho Opísal základné pomôcky obsluhujúceho</p> <p>Vysvetlil hlavné zásady obsluhy Objasnil základné pravidlá obsluhy a techniku nosenia tanierov</p> <p>Opísal ako predchádzať nehodám pri obsluhu a na pracovisku</p> <p>Vysvetlil prípravu pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky</p> <p>Vysvetlil ako sa obsluhujú jednotliví hostia</p> <p>Charakterizoval gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka</p> <p>Uviedol náležitosti jedálneho a nápojového lístka</p> <p>Uviedol správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne skúšanie</p>
---	-------------------------------	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Vyvesovanie, odkladanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov <p>Jednoduchá obsluha <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podávanie studených alkoholických a nealkoholických nápojov a rozličných druhov káv • Raňajky, druhy, príprava pracoviska a servis raňajok • Obed , príprava pracoviska na obed • Podávanie studených a teplých predjedál • Podávanie polievok a hlavných jedál • Podávanie múčnikov • Večera a práce po skončení večere 	<p>Technológia</p> <p>Technológia</p>	<p>Uvedte správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku</p> <p>Uvedte druhy lístkov a opište ich</p> <p>Vysvetlite odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov</p> <p>Uviest' druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov</p> <p>Charakterizovať prípravu jednotlivých druhov a servis káv</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy raňajok a ich servis</p> <p>Opísať obed a prípravu pracoviska na obed</p> <p>Uviest' druhy a význam studených a teplých predjedál</p> <p>Vysvetliť podávanie polievok a hlavných jedál</p> <p>Vysvetliť druhy a podanie múčnikov</p> <p>Uviest' podanie večere a opísať práce po jej skončení prevádzky</p>	<p>Uviedol a opísal jednotlivé druhy lístkov</p> <p>Vysvetlil odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov</p> <p>Uviedol presne druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy káv a ich podanie</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy raňajok a ich servis</p> <p>Opísal obed a prípravu pracoviska na obed</p> <p>Uviedol druhy a význam studených a teplých predjedál</p> <p>Vysvetlil podávanie polievok a hlavných jedál</p> <p>Vysvetlil druhy a podanie múčnikov</p> <p>Uviedol podanie večere a opísal práce po skončení prevádzky</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>
---	---------------------------------------	--	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: **Stolovanie**
 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>Zložitá obsluha</p> <p><u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu • Podávanie aperitívov • Podávanie cudzineckých raňajok • Dokončevanie pri stole host'a – flambovanie • Porcovanie kurčaťa pred zrakom host'a – tranžirovanie • Krájanie mäsa pred host'om filirovanie • Porcovanie rýb pred zrakom host'a –filetovanie • Fondue- varenie na stole host'a • Podávanie špeciálnych pokrmov 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak 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 tranžirovanie kurčaťa • Uviesť porcovanie 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 	<p><u>Žiak :</u></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 – tranžirovanie kurčaťa • Uviedol správne porcovanie jednotlivých druhov mäsa/ sviečkovice, roštenky, hovädzieho. Jazyka../ • Opísal filetovanie rýb • Vymenoval prípravu a podanie jednotlivých druhov -Fondov • Uviedol správne podanie špeciálnych pokrmov • Vysvetlil podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov 	<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>Pivo a pivné zariadenie</p> <p><u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • História piva a pivovarov na Slovenku • Pivná pivnica, skladovanie piva • Strojové a pivné zariadenie a rady pre výčapníka • Druhy piva 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má:</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 	<p><u>Žiak:</u></p> <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 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Kaviarne</p> <p><u>Počet hodín :</u> 4 hodiny</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 • Podávanie jednotlivých druhov káv 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má:</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 • Popísať jednotlivé druhy káv 	<p><u>Žiak:</u></p> <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 • Popísal jednotlivé druhy káv 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Vinárne</p> <p><u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • História vína, druhy a zariadenie vinárni • Jednotlivé druhy vína a ich podanie • Prípravné práce vo vinárni • Druhy vinných pivníc, skladovanie vína v sudoch, fľašiach • Chyby a choroby vína <p>Miešané nápoje</p> <p><u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam a rozdelenie miešaných nápojov • Vybavenie barového pultu a práca barmana • Zásady miešania • Pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov • Druhy miešaných nápojov 	<p>OVY PAV</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť históriu vína a vinárni • Vymenovať druhy vinárni • 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 rozdelenie miešaných nápojov <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov • Popísať prípravu miešaných nápojov • Uviesť spôsoby zdobenia - dekore na miešané nápoje • Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol históriu vína a vinárni • Vymenoval druhy vinárni • 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 <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť rozdelenie miešaných nápojov, charakteristiku surovín na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov • Popísať prípravu miešaných nápojov • Uviesť spôsoby zdobenia -dekore na miešané nápoje • Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické cvičenia</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
---	-------------------------------	--	---	---	--

<p>Slávnostné stolovanie <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam a druhy hostín • Raut , príprava a význam • Banket • Ostatné druhy slávnostného stolovania <p>Príprava na záverečné skúšky <u>Počet hodín :</u> 4 hodiny</p>	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť význam a druhy hostín • Opísať raut a jeho význam • Opísať banket • Uviesť a opísať ostatné druhy slávnostného stolovania 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol význam a druhy hostín • Opísal raut a vysvetlil význam rautu • Opísal banket • Uviedol a opísal ostatné druhy slávnostného stolovania 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické cvičenia</p>
--	--------------------	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: prvý 15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p>Počet hodín: 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti • Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách • Zariadenia výrobných stredísk, pomôcky, inventár • Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci 	TEC STO OBN SOK SJL	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať historický vývoj gastronómie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil vývoj gastronómie 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osobná hygiena • Hygiena pracoviska a potravín • Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov • Zásady delenia výrobných pracovísk 	EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal základné normy BOZP 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

<p>Základné tepelné úpravy potravín</p> <p>Počet hodín : 90 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obalovanie • Opekanie, zapečenie • Grilovanie, pečenie v papilote • Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín 	<p>STO PAV TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať technické vybavenie kuchyne • ovládať jeho obsluhu 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • precvičoval tepelné úpravy potravín 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické cvičenia</p>
<p>Normovanie a kalkulácie</p> <p>Počet hodín : 12 hodín</p> <p>Výpočet spotreby surovín Zámena surovín a straty</p>	<p>MAT HVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať matematické výpočty 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal matematické výpočty 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Príprava polievok</p> <p>Počet hodín : 120 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>TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické posty pri príprave polievok 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • precvičoval prípravu polievok 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>

<p>Príprava príloh a doplnkov k jedlám</p> <p><u>Počet hodín :</u> 99 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 a ovocia 	<p>TEC PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať vhodné tepelné úpravy pri príprave príloh 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal vhodné tepelné úpravy pri príprave príloh 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické cvičenia</p>
<p>Príprava omáčok</p> <p><u>Počet hodín :</u> 90 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava omáčok • Rozdelenie omáčok • Druhy omáčok • Príprava základných bielych omáčok • Príprava základných hnedých omáčok • Príprava majonézových a nemajonézových omáčok • Špeciálne omáčky • Ovocné omáčky 	<p>TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť technologicky postup pri príprave omáčok 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal technologický postup pri príprave omáčok 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Praktické cvičenia</p>

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: druhý 15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p>Počet hodín: 12 hodín</p>	TEC	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať bezpečnostné predpisy a dodržiavať ich 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal bezpečnostné predpisy a dodržiaval ich 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách</p> <p>Počet hodín: 30 hodín</p> <p>Oboznámenie zo zariadením v strediskách</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nácvik porciovania výrobkov 	TEC	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať zariadenie strediska • osvojiť si základné zručnosti pri porciovaní výrobkov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal zariadenie v stredisku • si osvojil základné zručnosti pri porciovaní výrobkov 	Praktické skúšanie	Praktické cvičenia
<p>Bezmäsité jedlá</p> <p>Počet hodín: 30 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 stromovím • Význam vegetariánskej stravy 	TEC PAV	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si osvojil vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia

<p>Príprava múčnych jedál a múčnikov</p> <p><u>Počet hodín :</u> 30 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 	TEC	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave múčnych jedál 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal prípravu múčnikov • vysvetlil význam použitia ovocia a zeleniny pri príprave múčnikov, múčnych jedál 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>
<p>Príprava jedál z hovädzieho mäsa</p> <p><u>Počet hodín :</u> 78 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie jednotlivých častí • Drobné krájané pokrmy • Príprava pečienok, závitkov a filé • Príprava jedál na anglický spôsob • Príprava pokrmov z vnútorností 	TEC PAV	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa • zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>
<p>Príprava pokrmov z teľacieho mäsa</p> <p><u>Počet hodín :</u> 42 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie teľacieho mäsa • Použitie jednotlivých častí • Úprava teľacieho mäsa varením • Úprava teľacieho mäsa dusením • Úprava teľacieho mäsa pečením • Úprava teľacieho mäsa vyprážením • Príprava jedál z vnútorností 	TEC PAV	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa • zdôraznil potrebu konzumácie teľacieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>

<p>Príprava jedál z bravčového mäsa</p> <p>Počet hodín : 93 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie bravčového mäsa, použitie jednotlivých častí Úprava bravčového mäsa varením, zaprávaním Úprava bravčového mäsa dusením Úprava bravčového mäsa pečením a vyprážením Úprava bravčových vnútorností <p>Príprava jedál z baranieho mäsa</p> <p>Počet hodín : 42 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie baranieho mäsa, použitie jednotlivých častí Úprava baranieho mäsa varením, dusením Príprava jedál z baraních vnútorností <p>Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</p> <p>Počet hodín : 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa Príprava jedál zo zajaca a králika 	<p>PAV TEC</p> <p>PAV TEC</p> <p>PAV TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa upozornil na nízku spotrebu baranieho mäsa <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>
--	--	---	---	---	--

<p>Príprava jedál z mletého mäsa</p> <p>Počet hodín: 36 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedlá zo surového mletého mäsa • Plnená zelenina • Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa • Plnené pokrmy mletým mäsom <p>Príprava jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov</p> <p>Počet hodín : 36 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedlá zo sladkovodných rýb • Jedlá z morských rýb • Jedlá z plodov mora • Špeciality zo slimákov a obojživelníkov <p>Príprava jedál z hydiny</p> <p>Počet hodín : 36 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie hydiny • Príprava jedál z hrabavej hydiny • Príprava jedál z vodnej hydiny • Príprava jedál z vnútorností a drobov • Príprava plniek a plnených pokrmov 	TEC PAV	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa • objasnil výhodu mletého mäsa <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov • zdôraznil vhodnosť častej konzumácie rýb <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p>
	TEC PAV				

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: tretí 21 hodín týždenne, spolu 630 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Technologický postup prípravy jedál zo zveriny</p> <p><u>Počet hodín</u> : 119 hodín</p> <p>Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predbežná úprava zveriny • Príprava jedál z vysokej zveriny • Príprava jedál z pernatej zveriny <p>Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne</p> <p><u>Počet hodín</u> : 105 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika ,význam a trendy studenej kuchyne • Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy <p>Technologický postup prípravy jedál na objednávku</p> <p><u>Počet hodín</u> : 119 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomické zásady • Vhodnosť jednotlivých druhov mies 	<p>TEC</p> <p>TEC</p> <p>TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál zo zveriny • ovládať rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať jednotlivé druhy zeleniny a ich vhodné použitie <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov • dodržiavať technologické postupy prípravy jedál na objednávku 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál zo zveriny • ovládal rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenoval vhodné druhy zeleniny na prípravu šalátov • vedel šaláty pripraviť <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov • objasnil dôležitosť marinovania mäsa pred tepelnou úpravou • dodržal technologické postupy prípravy jedál na objednávku 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Technológia prípravy a dokončovanie pokrmov • Príprava šľavy, použitie omáčok, • ľahkej a ťažkej prílohy <p>Progressívna výroba jedál</p> <p>Počet hodín : 77 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam konviens a výhody pri príprave pokrmov <p>Technologický postup prípravy reštauračných múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov</p> <p>Počet hodín : 91 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múčniky z odpaľovaného cesta • Múčniky zo šľahaných hmôt • Zmrzlina a zdobené poháre • využitie a úprava ovocia <p>Medzinárodná gastronómia</p> <p>Počet hodín : 119 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a jej • Charakteristika • Francúzska kuchyňa • Čínska kuchyňa • Kuchyňa ostatných ázijských krajín • Ostatná svetová gastronómia 	<p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasniť výhody prípravy jedál z konviens <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť rozdeliť cudzie kuchyne podľa základnej charakteristiky 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenoval výhody polotovarov pri príprave pokrmov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval rozdiel rôznych svetových kuchýň 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia cukrárenských výrobkov</p> <p>Didaktický test cieľných otázok</p>
---	------------	--	---	---	---