

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

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	30. august 2013
Miesto vydania	SOŠ Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry

Vysoké Tatry, 30. august 2013

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. 2013		
05.09.2016	06.09.2016	Občianska náuka

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6445 H 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 prispôbovaniu 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, diskusií, kompromisu, obhajobe svojho stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť žiakov k chápaniu práce ako príležitosti pre sebarealizáciu.

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

Vzdelávanie má:

- rozvíjať telesné a duševné schopnosti a zručnosti žiakov,
- prehlbovať 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,
- prehlbovať 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, násillia, 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. SOŠ v Hornom Smokovci začala 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. Dodnes 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 5000 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 vplýva na formovanie a rast osobnosti žiakov.

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

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 trinásť učiteľov zamestnaných na plný úväzok a štyria externí učitelia. Odborný výcvik zabezpečuje dvanásť majstrov odborného výcviku, z čoho je jedna hlavná majsterka. Všetci pedagogickí pracovníci spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Na škole pôsobí výchovná poradkyňa, ktorá úzko spolupracuje s CPPPP v Poprade, koordinátorka protidrogovej prevencie a 3 predmetové komisie.

Prevádzku školy zabezpečujú štyria technicko-hospodárski zamestnanci, jeden 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 poriadanych 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. Škola má odborného pracovníka, ktorý je certifikovaný odborný poradca-sprievodca 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 gymnáziá. Odborná skupina, ktorej členom je aj SOŠ Horný Smokovec Vysoké Tatry, vytvorila učebné osnovy voliteľného predmetu „Zdravý spôsob života“.

Učebné osnovy sú spracované na modulovom základe, kde poznatky žiakom sú sprostredkované prostredníctvom príručky určenej žiakom.

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

Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje so Školou hotelníctví a gastronómie Praha v Českej republike formou výmennej zahraničnej praxe a tiež formou letnej prázdninovej praxe. Taktiež so súkromnou hotelovou školou Prywatne Technikum Hotelarskie v Zakopanem v Poľsku. Organizujú sa spoločné gastronomické akcie s českou firmou GASTKOM České Budějovice.

Spolupráca s ďalšími subjektami

Škola spolupracuje s Mestským úradom, Zväzom hotelov a reštaurácií, Združením CR VT, Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, Slovenskou barmanskou asociáciou – sekcia Vysoké Tatry, Š.L. TANAP- u, športovými, podnikateľskými a ďalšími 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.

Osobitne sa zapájame do súťaží odbornosti. Pravidelne sa zúčastňujeme a plánujeme aj naďalej zúčastňovať sa odborných súťaží doma aj v zahraničí. Je to najmä účasť na najväčšej medzinárodnej juniorskej barmanskej súťaži v Európe – „Eurocup Prešov“, na medzinárodnej súťaži „Gastro Junior Brno – Nowaco cup“ v ČR, na súťaži v príprave a servise jedál pripravovaných z vajec pod názvom „Jaječnica – želiony šviat“ v Poľskom Zakopanem, na súťaži v príprave a servise palacinek pod názvom „Majster palacinka“, na jesennej súťaži vo varení gulášu a na prezentačnej „Jarnej výstave jedál a cukrárenských výrobkov“. Ďalším podujatím, organizovaným v rámci Vyšegrádskeho projektu, ktorého sa pravidelne zúčastňujeme je „Vyšegrádska gastronómia, učíme sa variť spoločne“, kde sa stretnú tímy z Čiech, Poľska, Maďarska a Slovenska.

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 zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. 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 6445 H 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 prehľbovať 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 medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeludské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,

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

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

Absolvent má:

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

Podnikateľské spôsobilosti

Prispievajú k tvorbe nových pracovných miest, umožňujú 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 javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,

- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- pracovať s najnovšími normatívnymi príručkami slovenského jazyka,
- odhaľovať a opravovať jazykové nedostatky a chyby,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpoveď,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- rozoznávať funkčné štýly a v typických príkladoch slohový útvar,
- posúdiť kompozíciu textu, jeho slovnú zásobu a skladbu,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- porovnávať literárne diela a chápať súvislosti v dielach,
- naučiť sa čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- chápať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- mať prehľad o knižniciach a ich službách,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- logicky uvažovať, analyzovať a riešiť jednoduché prírodovedné problémy,
- pozorovať a skúmať prírodu, robiť experimenty a merania, spracovávať a vyhodnocovať získané údaje,
- porozumieť základným ekologickým súvislostiam a postaveniu človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy,
- vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami,
- popísať princípy náboženskej a nenáboženskej etiky,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- vysvetliť etické hodnoty súvisiace s rodičovstvom, rodinným životom a sexualitou,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,

- numericky 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 zdravotvedy a fyziológie ľudského tela,
- chápať otázky vzniku civilizačných porúch zdravia a princípy primárnej a sekundárnej prevencie,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,
- vedieť uplatňovať viaceré pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu,
- vedieť uplatniť získané poznatky o pravidlách z viacerých športových disciplín pri vykonávaní športovej činnosti.

Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi,
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov o technologických normách,
- osvojiť si návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
- vedieť zásady správnej 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	6445 H 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 6445 H 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: 6445 H 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 - výučný 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):	nadstavbové 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 dve učebne výpočtovej techniky, vybavené 32 modernými počítačmi, pripojenými prostredníctvom akademickej siete SANET na vysokorýchlostný internet. Každá trieda má k dispozícii šatňu.

Druhá budova, vzdialená cca 300 metrov od hlavnej budovy, je majetkom mesta Vysoké Tatry. Škola ju má v dlhodobom prenájme za veľmi výhodných podmienok. V tejto budove je malá zborovňa, štyri klasické triedy a dve odborné učebne, jedna je zameraná na výuku technológie a jedna na výuku stolovania. Obidve boli v nedávnej minulosti zrekonštruované, sú vybavené modernou technológiou a spĺňajú všetky štandardy požadované pre tento druh učební. V suteréne budovy je posilňovňa, v ktorej je možné na hodinách telesnej výchovy hrať stolný tenis a cvičiť na jednoduchých náradiach. Predmety etická výchova/náboženská výchova sú od 1.10.2010 klasifikované podľa Metodického pokynu č.8/2009-R.

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

Praktické vyučovanie žiakov 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 Átrium, Nový Smokovec,
kúpele Palace 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 Tatranská Lomnica, hotel Patria Štrbské Pleso, Aquacity Poprad, vila Siesta Nový Smokovec.

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 6445 H 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 nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí

dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou 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.). Nácvik 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:						6445 H kuchár					
Forma, spôsob						denné štúdium absolventov ZŠ					
a organizovanie štúdia:						denné štúdium absolventov ZŠ					
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku										
	1.	2.	3.	-	Spolu						
Všeobecné vzdelanie	14	8	6	-	28						
Jazyk a komunikácia											
Slovenský jazyk a literatúra	2	2	1	-	5						
Prvý cudzí jazyk	3	3	3	-	9						
Človek a hodnoty											
Etická/Náboženská výchova	1	-	-	-	1						
Človek a spoločnosť											
Občianska náuka	1	-	-	-	1						
Človek a príroda											
Chémia	1	-	-	-	1						
Biológia	1	-	-	-	1						
Matematika a práca s informáciami											
Matematika	2	1	1	-	4						
Informatika	1	-	-	-	1						
Zdravie a pohyb											
Telesná výchova	2	2	1	-	6						
Odborné vzdelanie	19	25	27	-	71						
Teoretické vzdelávanie											
Ekonomika	-	2	1	-	3						
Hospodárske výpočty	-	2	-	-	2						
Spoločenská komunikácia	-	1	-	-	1						
Potraviny a výživa	1	1	1	-	3						
Technológia	2	3	2	-	7						
Stolovanie	1	1	1	-	3						
Úvod do sveta práce	-	-	1	-	1						
Praktická príprava											
Odborný výcvik	15	15	21	-	51						
Spolu	33	33	33	-	99						
Týždenne	33	33	33	-	-						

Účelové kurzy					
Ochrana života a zdravia	12	12	21	-	45

PREHLAD 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 :

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa platnej legislatívy.
- Hodnotenie a klasifikácia sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- Vyučujú sa jeden cudzí jazyk anglický alebo nemecký
- Vyučuje sa predmet etická výchova alebo predmet náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Predmety sa klasifikujú.
- V predmete telesná výchova možno vyučovať jednu hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov stredných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje vo vybraných predmetoch, účelových cvičeniach a v samostatnom kurze ochrany života a zdravia. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Kurz je organizovaný v 3. ročníku. Kurz je súčasťou plánu práce školy.
- Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Ich rozsah a obsah schvaľuje riaditeľ školy v súlade s učebným plánom. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Organizácia exkurzií musí byť v súlade s platnými smernicami.
- Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
- Predmet odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom. Žiaci ho uskutočňujú pod priamym vedením majstra odbornej výchovy.
- Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.
- Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej legislatívy.

Učebné osnovy

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	2 , 2, 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,
- reprodukovať vecný a umelecký text (doslovne, podrobne, stručne),
- vytvoriť vlastný text na základe stanoveného žánru (slohového postupu, jazykového štýlu),
- plynulo čítať súvislý text,
- recitovať prozaické a básnické dielo a dodržiavať zásady rétoriky,
- aplikovať literárno-teoretické vedomosti na literárne texty,
- odlíšiť lyrické, epické a dramatické texty,
- analyzovať literárny text po štylisticko-lexikálnej a kompozičnej stránke,
- interpretovať význam výpovede literárneho diela, argumentovať výsledkami štruktúralno-funkčnej analýzy diela, uvádzať fakty a citovať iné zdroje,
- vo forme referátu alebo diskusného príspevku napísať alebo verejne predniesť ucelenú analýzu, interpretáciu a hodnotenie diela.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií :

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- sprostredkovať informácie z prečítaného a vypočutého textu,
- vyjadriť vlastný čitateľský zážitok a zdôvodniť ho,
- spracovávať písomný materiál zrozumiteľným spôsobom,
- vyjadrovať sa vhodne, výstižne, kultivovane, gramaticky správne, v súlade s funkciou (cieľom) a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme,
- aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri vyučovaní slovenského jazyka a literatúry v ostatných učebných premetoch a naopak.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

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

Schopnosti riešiť problémy

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- čítať s porozumením,
- 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 (dataprojektor, PC, tabuľa, video prehrávač, DVD prehrávač, CD prehrávač, magnetofón),
- beletria, časopisy, slovníky, učebnica,
- internet, knižnica, CD, videokazety, DVD, magnetofónové kazety.

Názov predmetu	Nemecký jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, 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	6445 H 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 ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Kladie 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 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 naväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, poslech 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 tolerance,
- 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 materiály, prekladovými a výkladovými slovníkmi, mapy
- nemecké filmy v pôvodnom znení, hudobné CD s nemeckou hudbou rôznych žánrov

Názov predmetu	Anglický jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne
Ročník	prvý, 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	6445 H 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 3 hodiny týždenne. Dôraz pri výučbe kladieme na komunikačné schopnosti žiakov. Všeobecné ciele vyučovacieho predmetu vychádzajú z modelu všeobecných kompetencií a komunikačných jazykových kompetencií, ako ich uvádza Spoločný európsky referenčný rámec pre jazyky.

Pri formulácii cieľov vyučovacieho predmetu sa zdôrazňuje činnostne zameraný prístup - na splnenie komunikačných úloh, žiaci sa musia zapájať do komunikačných činností a ovládať komunikačné stratégie.

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

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

Výučba prebieha v triedach, ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Vzdelávanie vedie k osvojeniu hovorenej aj písomnej podoby jazyka od úplných začiatkov až po spodnú úroveň 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.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je dosiahnuť spodnú 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,
- poznali bežné slová a slovné spojenia nevyhnutné pre uspokojovanie jednoduchých komunikačných potrieb obmedzeného charakteru,
- mali vymedzený repertoár naučených krátkych slovných spojení a viet, ktoré sa týkajú predvídateľných základných komunikačných situácií,
- zoznámili sa s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v anglicky hovoriacich krajinách,

- pochopili závažnosť medzinárodného porozumenia a tolerancie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiaci sa na úrovni má :

- komunikovať v bežných spoločenských situáciách
- jednoducho vyjadriť pomocou základných funkcií jazyka, akými sú napr. výmena informácií, žiadosť, jednoduché vyjadrenie vlastných názorov a postojov, pozvanie, ospravedlnenie,
- vytvoriť jednoduchý text, ktorého cieľom je výmena informácií,
- použiť jednoduché spôsoby na začatie, udržanie a ukončenie krátkeho rozhovoru,
- porozumieť slovným spojeniam a vetám vzťahujúcim sa na bežné oblasti každodenného života,
- rozumieť označeniam a nápisom na verejných miestach
- napísať jednoduché vety a spojiť ich základnými konektormi.

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, zvládnuť krátke spoločenské konverzačné výmeny, zapojiť sa do krátkych rozhovorov na známe a bežné témy.

Žiak je na konci príslušného stupňa vzdelávania schopný opísať každodenné skutočnosti zo svojho prostredia, napríklad ľudí, školu a miesto, opísať niečo ako jednoduchý sled myšlienok, podať krátky jednoduchý opis udalostí a činností, opíšu svoje plány a osobné skúsenosti.

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

Učebnica: Angličtina pre odborné školy, odbor čašník-kuchár

- anglické slovníky – výkladové, prekladové,
- gramatické príručky, mapy, CD, DVD.

Názov predmetu	Etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
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	6445 H 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 dospelávajúceho 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. Jedinec musí vedieť vyhodnotiť súvislosť medzi hodnotami a normami. Zameriavať žiakov na princípy pochopenia a tolerancie, správanie sa k spolužiakom a spoluobčanom. Dbať, 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,

- popisovať 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)	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	6445 H 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,
- prehlbovať 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 zmýšľajúcich ľudí a chápaním kultúrneho a historického kontextu iných náboženstiev budovať postoj tolerance,
- 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)	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	6445 H 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,
- reproduktívna – rozhovor,
- heuristická - riešenie úloh.

Z foriem sa využijú:

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

Učebné zdroje

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

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

Názov predmetu	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	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet chémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Učivo sa skladá z poznatkov zo všeobecnej chémie, základov anorganickej chémie a organickej chémie, ale aj 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,
- Vzorok surovín,
- Ochranné pomôcky,
- Vlastné materiály vyučujúceho,
- Obrázkové formy periodickej sústavy prvkov,
- Internet.

Názov predmetu	Biológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
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	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet biológia nadväzuje na poznatky zo základnej školy. Ťažiskom predmetu je biológia človeka. Jeho obsah je štruktúrovaný do celkov (tém a podtém). Poskytuje informácie o orgánových sústavách, stavbe a funkcii jednotlivých orgánov a sústav a o výskyte najčastejších porúch činnosti, najmä vplyvom výživy a nesprávnej životosprávy. Pri výbere učiva sme prihliadali na jeho aplikáciu v ďalších odborných predmetoch s prihliadnutím na týždňovú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na primeranosť učiva schopnostiam žiakov. Predmet vedie žiakov k získavaniu poznatkov pre formovanie zodpovedného prístupu k vlastnému zdraviu a podporuje rozvoj zručnosti pri poskytovaní prvej pomoci a tiež pri práci s informáciami.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu je :

1.
 - poskytnúť poznatky o fungovaní ľudského tela ako uceleného systému,
 - získať poznatky o anatómii a fyziológii ľudského tela,
 - poznať negatívne a pozitívne účinky životného prostredia na ľudský organizmus,
 - poznať vplyv výživy na ľudský organizmus,
 - poznať príčiny a prevenciu najčastejších ochorení,
 - posilniť pocit zodpovednosti k vlastnému zdraviu,
 - rozvíjať zdravý životný štýl.

2.
 - rozvíjať schopnosti pri riešení úloh,
 - schopnosť vyhľadávať informácie a pracovať s nimi,
 - rozvíjať schopnosť spolupracovať v skupine, deliť si úlohy a niesť zodpovednosť.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy a to :

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie a to :

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

Odborná literatúra:

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

Materiálno – technické zabezpečenie :

Dataprojektor, PC, meotar, tabuľa, videotechnika,

Anatomický model torzo človeka

Transparentné fólie

Nákresy

CD – základy poskytovania prvej pomoci

Obväzový materiál

Názov predmetu	Matematika
Časový rozsah výučby	2; 1; 1 hodina týždenne
Ročník	prvý, 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 študijného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Matematika ako všeobecno-vzdelávací predmet upevňuje, dopĺňa, rozširuje a prehĺbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané na základnej škole. Ako prípravný predmet vedie žiakov k osvojeniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a závislostí, s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Umožňuje im tiež pokračovať v nadstavbovom štúdiu. Vyučuje sa 2 hodiny týždenne v prvom a po 1 hodine týždenne v druhom a treťom ročníku.

Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený do štyroch tematických okruhov:

Čísla, premenná a početné výkony s číslami;
 Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy;
 Geometria a meranie;
 Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika.

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.

Štandard kompetencií

Štúdium matematiky na strednej škole prispieva k rozvoju kľúčových kompetencií:

- kompetencia uplatňovať základ matematického myslenia a základné schopnosti poznávať v oblasti vedy a techniky,
- kompetencia riešiť problémy,
- kompetencia v oblasti informačných a komunikačných technológií,
- kompetencia k celoživotnému učeniu sa – učiť sa učiť,

- sociálne komunikačné kompetencie,
- kompetencie sociálne a personálne,
- kompetencie pracovné,
- kompetencie smerujúce k iniciatívnosti a podnikavosti,
- kompetencie občianske,
- kompetencie vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa nástrojmi kultúry.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

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

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy :

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

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

- Matematika pre 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)	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	6445 H 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 SOŠ 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 infromatických 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, 2 , 1 hodina týždenne
Ročník	prvý, 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	6445 H 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 postojových kompetencií žiakov.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

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

Žiak má :

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

Stratégia vyučovania

Vzhľadom na diferencované materiálne a priestorové podmienky školy, prispôbime odporúčenú 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 usporiadanie 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	6445 H 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:
Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, beseda s odborníkom.

Učebné zdroje

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

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)	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	6445 H 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 a strednej škole. 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,
- Vybrané výpočtové postupy používané v hospodárskych výpočtoch,
- Percentový, promilový a úrokový počet,
- Tvorba cien ,
- Výpočty v hospodárskych písomnostiach.

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 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.

Štandard kompetencií

Štúdium prispieva k rozvoju kľúčových kompetencií:

- kompetencia uplatňovať základ matematického myslenia a základné schopnosti poznávať v oblasti vedy a techniky,
- kompetencia riešiť problémy,

- kompetencia v oblasti informačných a komunikačných technológií,
- kompetencia k celoživotnému učeniu sa – učiť sa učiť,
- sociálne komunikačné kompetencie,
- kompetencie sociálne a personálne,
- kompetencie pracovné,
- kompetencie smerujúce k iniciatívnosti a podnikavosti,
- kompetencie občianske,
- kompetencie vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa nástrojmi kultúry.

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, promilového a úrokového počtu,
- riešiť slovné úlohy ,
- rozumieť princípu tvorby cien,
- porozumieť výpočtom v základných hospodárskych písomnostiach.

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,
- práca s PC

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

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

Názov predmetu	Spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	druhý
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	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet spoločenská 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 s psychológom i účasť na ním organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred neznášanlivosťou, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Uskutočňujú sa besedy so školským psychológom aj v škole, prípadne návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na simulované cvičenia. Jedným z cieľov je naučiť žiakov socializovať sa v sieti vonkajších podnetov.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Žiak 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 sieti 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)	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	6445 H 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 podporu 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, 2 hodiny týždenne
Ročník	prvý, 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	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technológia je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). 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 oboznámi 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 najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou. Súčasťou výučby sú aj laboratórne cvičenia, ktorých hodinovú dotáciu si určí vyučujúci primerane k celkovému počtu vyučovacích hodín pre príslušný tematický celok.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakovi 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 výrobnjej praxe. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších technologických postupoch a trendoch v gastronómii. Osvoja si nové pojmy.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete 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, porovnanie 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	prvý, 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	6445 H 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, dodržiavani 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)	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 štud. odboru	6445 H 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)	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 štud. odboru	6445 H 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 využiť 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)	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

Charakteristika predmetu

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov na našej škole je učivo „Ochrana človeka a zdravia.“ 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/ Občianska náuka

- 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/ 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. Účasť 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. Účasť žiakov na kurze je povinná. Absolventi kurzu majú disponovať výkonovými štandardmi, ktorými sú:

- popísať 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 so 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 ošetrovania/
 - 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:

Účast' 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 stanovišť a na táborenie
- poznávanie drevín a rastlinstva

Účelové cvičenie III.

Termín:

Riadiaci cvičenia:

Pomocník RC:

Miesto konania:

Účast' 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	6445 H 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:

Účasť žiakov: Tretí ročník

Výstroj a oblečenie:

Obsah kurzu:

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

1. stanovište – informačná tematika:

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

2. stanovište – zdravotná príprava:

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

3. stanovište – technické činnosti:

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

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

Vytvárame optimálne podmienky pre uskutočňovanie ŠkVP v týchto oblastiach :

Základnými materiálnymi podmienkami pre realizáciu ŠkVP je vybavenosť vyučovacími priestormi. V priestoroch školy disponujeme trinástimi učebňami pre teoretické vyučovanie, ktoré sú každoročne obnovované a sú na vysokej estetickej úrovni. Pre vyučovanie odborného výcviku v priestoroch školy nám slúžia dve odborné učebne – učebňa technológie, vybavená najmodernejším zariadením a učebňa stolovania, ktorá je po rekonštrukcii. Učebne sú vybavené novým, moderným nábytkom – lavice, stoličky, tabule. Dve učebne sú zariadené na informatiku, počet pracovných miest pre žiakov je 32. 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 občianska náuka resp. v účelovom kurze ochrana života a zdravia. Výchova a vzdelávanie v oblasti IKT je rozširovaná v záujmovom krúžku počítače, podmienky na realizáciu športových aktivít sú vytvárané účasťou v rôznych športových súťažiach. Na adaptáciu žiakov 1. ročníkov pre zvolený odbor sa každoročne robí prieskum, okrem iného aj ako žiaci hodnotia vytvorené podmienky pre vlastnú realizáciu v zvolenom odbore. Talentovaným žiakom v odbore sú vytvárané podmienky na prípravu a účasť na európskych súťažiach.

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

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

Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno – vzdelávacími potrebami

Štúdium v učebnom odbore 6445 H 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.

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia žiakov

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

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zistíme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrnne po ukončení

tematickeho celku alebo na konci skolskeho roka, ustne, pisomne (didakticke testy, pisomne cvicenia a ulohy, projekty, a pod.). Skusanim budeme preverovat' vykon ziaaka 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 preverovat' 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 vyjadrovat' rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovat' 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 vedomosti, skúsenosti, činnosti 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,
- štvrt'ročne,
- 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 záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolani a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list 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 povolani 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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal základné jazykovedné pojmy sa vedel vyjadrovať adekvátne komunikačnej situácii 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Esej</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Oprava eseje</p>
<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 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie a osnova</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Výpisok</p>

<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>EKO SOK</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 	<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 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Kontrolná slohová práca</p>
<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>ADK</p>	<ul style="list-style-type: none"> • upevňovať gramatické a morfológické pravidlá v písomnom prejave 	<ul style="list-style-type: none"> • si upevnil gramatické a morfológické pravidlá v písomnom prejave 	<p>Písomné cvičenia</p> <p>Písomné cvičenia</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 Počet hodín: 1 hodina</p>	DEJ	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žiak má ovládať základné literárno-vedné pojmy • Žiak má poznať osudy hrdinov trójskej vojny • Žiak sa má zorientovať v historiografii Slovenska • Žiak má hlbšie pochopiť literárne dielo 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naštudoval základné literárno-vedné pojmy • Spoznal osudy hrdinov trójskej vojny • Sa zorientoval v historiografii Slovenska • Pochopil lepšie literárne dielo 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Staroveká literatúra Počet hodín: 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Homér 	DEJ			Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Staršia slovenská literatúra Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staroslovienska literatúra • Slovenská literatúra v období renesancie a baroka • Ľudová slovesnosť 	DEJ			Ústne skúšanie individuálne	Ústna odpoveď
<p>Humanizmus a renesancia v európskej literatúre Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humanizmus a renesancia v talianskej, francúzskej a anglickej literatúre 	DEJ			Písomné skúšanie	Test

<p>Klasicizmus v slovenskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny Osvietenstvo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anton Bernolák • Ján Hollý • Ján Kollár • Systematizácia a upevňovanie učiva <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>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>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 upevňovanie učiva 	<p>NEJ ANJ</p> <p>DEJ</p> <p>OBN DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má naučiť zaraďovať diela do jednotlivých období podľa umeleckých znakov • Využiť vedomosti z cudzích jazykov • Analyzovať básne romantických básnikov • Pochopiť boj Slovákov za národné práva 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vie zaraďovať diela do jednotlivých období podľa umeleckých znakov • Využil vedomosti z cudzích jazykov • Analyzoval básne romantických básnikov • Pochopil boj Slovákov za národné práva 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Referát</p> <p>Písomné skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Referát</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Test Rozbor básne</p> <p>Prezentácia referátu</p>
--	--	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: Slovenský jazyk a literatúra - jazyková zložka 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>Upevňovanie učiva z prvého ročníka Počet hodín: 2 hodiny</p> <p>Praktická štylistika a rétorika Počet hodín: 15 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 blahoželanania, sústrasti Zhmutie učiva <p>Slovná zásoba Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Slovná zásoba a jej rozvíjanie Druhy slovníkov <p>Zvuková modulácia reči Počet hodín: 6 hodín</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>Žiak:</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 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

<p>Upevňovanie učiva z prvého ročníka <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <p>Realizmus vo svetovej literatúre <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika realizmu • Honoré de Balzac • Charles Dickens • Ruská literatúra <p>Realizmus v slovenskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 17 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>Žiak 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>Žiak:</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> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svetová literárna moderna • 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"> • porovnať a charakterizovať 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 slovej zásoby si cielene rozširovať slovnú zásobu z dostupných zdrojov- noviny, odborná literatúra, internet vedieť rozčleniť text na odseky 	<p>Žiak:</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 slovej 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.Figuli • 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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • našťudoval 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 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>L 1 Čo robíme?</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - časovanie slabých sloviess - doplňovacia otázka - vykanie 	SJL OBN SOK	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - časovať slabé slovesá - tvoriť doplňovacie otázky - vykať 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - časoval slabé slovesá - tvoril doplňovacie otázky - vykal 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>L 2 Rodina Richterová.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - časovanie pomocných sloviess - určitý a neurčitý člen - prídavné meno v prísudku - naša rodina 	ANJ SOK	<ul style="list-style-type: none"> - časovať pomocné slovesá - rozlišovať členy - rozprávať o svojej rodine 	<ul style="list-style-type: none"> - časoval pomocné slovesá - rozlíšil členy - rozprával o svojej rodine 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>L 3 Čo teraz a čo potom? Kde je pošta?</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovosled v oznamovacej vete - zisťovacia otázka - rozkazovací spôsob 	SJL	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť oznamovacie vety - tvoriť zisťovaciu otázku - tvoriť rozkazovací spôsob - pýtať sa na smer 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril oznamovacie vety - tvoril zisťovaciu otázku - tvoril rozkazovací spôsob - pýtal sa na smer 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>L 4 Pán vrchný, účet prosím.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - opytovacie zámená - silné skloňovanie podstatných mien v JČ - konverzácia – v reštaurácii - lexika – názvy potravín 	PVY TEO	<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšiť a skloňovať opytovacie zámená - skloňovať podstatné mená v JČ - použiť jednoduché frázy pri stole v reštaurácii 	<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšil a skloňoval opytovacie zámená - skloňoval podstatné mená v JČ - použil jednoduché frázy pri stole v reštaurácii 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>L 5 Čo robíš dnes večer? Koľko stojí zmrzlina?</p> <p>Počet hodín: 9 - číslovky 1 – 20 - udávanie ceny - rozkazovací spôsob - konverzácia – program dňa - konverzácia – účet prosím</p>	<p>ANJ STO MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udať cenu produktov - počítať matematické príklady s využitím základných čísloviek - vystaviť účet - navrhnúť program vo voľnom čase 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udal cenu produktov - počítal matematické príklady s využitím základných čísloviek - vystavil účet - navrhol program vo voľnom čase 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>
<p>L 6 Moja rodina. Koničky. Čo si objednáme?</p> <p>Počet hodín: 9 - tvorba záporu - skloňovanie privl. zámen - konverzácia – moje koničky - konverzácia – čo si objednáme</p>	<p>ETV OBN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť zápor - rozlišovať a skloňovať privlastňovacie zámená - rozprávať o svojich koničkoch - objednať jedlo a nápoj v reštaurácii 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril zápor - rozlišoval a skloňoval privlastňovacie zámená - rozprával o svojich koničkoch - objednal jedlo a nápoj v reštaurácii 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Test</p>
<p>L7 Čo nám môžete odporúčať? Máte chuť na kúsok torty?</p> <p>Počet hodín: 9 - skloňovanie osobných zámen - modálne sloveso „môcť“ - modálne sloveso „želať si“ - silné sloveso „odporúčať“ - konverzácia – objednávka - konverzácia - dezert</p>	<p>ANJ TEO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - skloňovať osobné zámená - časovať modálne slovesá - časovať silné sloveso - objednať hlavné jedlo, dezert a kávu 	<ul style="list-style-type: none"> - skloňoval osobné zámená - časoval modálne slovesá - časoval silné sloveso - objednal hlavné jedlo, dezert a kávu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>L 8 Kde býva Karin? Čo si želáte po polievke?</p> <p>Počet hodín: 9 - predložky s 3. pádom - prídavné mená na -er - konverzácia – orientácia v priestore - konverzácia – doobjednávka</p>	<p>STO TEO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - použiť predložky s 3. pádom - tvoriť názvy jedál a nápojov - pýtať sa na smer - doobjednať jedlo alebo nápoju 	<ul style="list-style-type: none"> - použil predložky s 3. pádom - tvoril názvy jedál a nápojov - pýtal sa na smer - doobjednal jedlo alebo nápoj 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

<p>L 9 Dom na Keplerovej ulici. Hotel Paris.</p> <p>Počet hodín: 9 - predložky s 3. a 4. pádom - konverzácia – moje bydlisko - konverzácia – hotel v ktorom praxujem - lexika – druhy mäsa</p> <p>L 10 Denný program.</p> <p>Počet hodín: 9 - časovanie silných slovies v PČ - väzba „je/sú“ - určovanie času - konverzácia – môj denný program - lexika – raňajkový bufet</p> <p>Konverzačné hodiny</p> <p>Počet hodín: 9 Objednávka Vyúčtovanie Jedálny a nápojový lístok</p>	<p>STO TEC OBN</p> <p>ANJ OBN ETV SOK</p> <p>TEO STO SPK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - použiť predložky s 3. a 4. pádom - informovať o svojom bydlisku - informovať o hoteli, v ktorom praxuje - rozlišovať druhy mias <p>- časovať silné slovesá v PČ - rozlišovať a použiť väzbu „je/sú“ - pýtať sa na čas a informovať sa o čase - rozprávať o svojom programe dňa - rozlišovať inventár, jedlá a nápoje na raňajkovom bufete</p> <p>- rozlišovať slovnú zásobu na zadanú tému - tvoriť jednotlivé dialógy - reagovať na otázky spolužiaka</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - použil predložky s 3. a 4. pádom - informoval o svojom bydlisku - informoval o hoteli, v ktorom praxuje - rozlišoval druhy mias <p>- časoval silné slovesá v PČ - rozlišoval a použil väzbu „je/sú“ - pýtal sa na čas a informoval sa o čase - rozprával o svojom programe dňa - rozlišoval inventár, jedlá a nápoje na raňajkovom bufete</p> <p>- rozlišoval slovnú zásobu na zadanú tému - tvoril jednotlivé dialógy - reagoval na otázky spolužiaka</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Doplňovačka</p> <p>Ústna odpoveď Dialógy Práca v skupine</p>
--	--	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ 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
L 11 Hľadáme reštauráciu. Počet hodín: 9 - neurčitý podmet - predložky so 4. pádom - konverzácia – región V. Tatry – stravovanie, pamiatky, doprava - lexika – mesiace v roku	ANJ OBV ETV SOK	Žiak má: - transformovať neurčitý podmet - aplikovať predložky so 4. pádom - informovať o regióne Vysokých Tatier	Žiak: - transformoval neurčitý podmet - aplikoval predložky so 4. pádom - informoval o regióne Vysokých Tatier	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 12 Čo môžeme urobiť pre svoje zdravie. Počet hodín: 9 - prítomný čas modálnych slovies - konverzácia – moje povolanie - lexika – druhy bravčového mäsa	ANJ SJL PAV	- tvoriť vetný rámec s použitím modálnych slovies - rozprávať o svojom povolaní - rozlišovať druhy bravčového mäsa	- tvoril vetný rámec s použitím modálnych slovies - rozprával o svojom povolaní - rozlišoval druhy bravčového mäsa	Písomné skúšanie	Test
L 13 Veľké nákupy. Počet hodín: 9 - množné číslo podstatných mien - privlastňovacie zámená v mn. č. - priraďovacie súvetia a spojky - konverzácia – nákup a príprava menu pre návštevu - lexika – dni týždňa	ANJ TOB PAV	- tvoriť množné číslo podstatných mien - rozlišovať priraďovacie spojky - tvoriť priraďovacie súvetia - pripraviť menu pre návštevu	- tvoril množné číslo podstatných mien - rozlišoval priraďovacie spojky - tvoril priraďovacie súvetia - pripravil menu pre návštevu	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 14 Obed.	ANJ	- rozlišovať odlučiteľné a	- rozlišoval odlučiteľné a neodlučiteľné	Písomná práca	Sloh

<p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - odlučiteľné a neodlúčiteľné predpony sloviess - číslovky od 20 – 1000 - rozkazovací spôsob pomocného slovesa „byť“ - konverzácia – objednávka pri stole - lexika – zelenina 	<p>TOB STO</p>	<p>neodlúčiteľné predpony</p> <ul style="list-style-type: none"> - určiť cenu alebo počet - objednať jedlá a nápoje - rozlišovať druhy zeleniny 	<p>predpony</p> <ul style="list-style-type: none"> - určil cenu alebo počet - objednal jedlá a nápoje - rozlišoval druhy zeleniny 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>
<p>L 15 Poznáte Vaše mesto?</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - mn. číslo podstatných mien - množstvo, miery a hmotnosť -konverzácia – moje mesto/moja obec - lexika – mesto 	<p>ANJ TEC GEO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť mn. číslo podstatných mien - udať množstvo, mieru, hmotnosť - informovať o prostredí, v ktorom žije - dať typ na výlet 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril mn. číslo podstatných mien - udal množstvo, mieru, hmotnosť - informoval o prostredí, v ktorom žije - dal typ na výlet 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>
<p>L 16 Čo si želáte prosím?</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - skloňovanie príd. mien bez člena - spodstatnené prídavné mená po „trochu“, „nič“, „veľa“ - predložky v časových údajoch - konverzácia – odporúčanie špecialít - lexika - pozdravy a želania 	<p>ANJ TOB SOK</p>	<ul style="list-style-type: none"> - skloňovať prídavné mená bez člena - tvoriť spodstatnené prídavné mená - rozlišovať predložky v časových údajoch - odporučiť špecialitu - pozdraviť a popriať hosťovi 	<ul style="list-style-type: none"> - skloňoval prídavné mená bez člena - tvoril spodstatnené prídavné mená - rozlišoval predložky v časových údajoch - odporúčal špecialitu - pozdravil a poprial hosťovi 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>L 17 Zvláštnosti nemeckej a rakúskej kuchyne.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - genitív podstatných mien JČ - skloňovanie podstatných mien v JČ – opakovanie - prídavné mená po neurčitom člene - zámeno „ktorý“ - konverzácia – špeciality nemeckej a rakúskej kuchyne - lexika – ročné obdobia 	<p>PAV TEC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť genitív podstatných mien v JČ - skloňovať prídavné meno po neurčitom člene - aplikovať zámeno „ktorý“ - rozlišovať špeciality nemeckej a rakúskej kuchyne - charakterizovať ročné obdobia 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril genitív podstatných mien v JČ - skloňoval prídavné meno po neurčitom člene - aplikoval zámeno „ktorý“ - rozlišoval špeciality nemeckej a rakúskej kuchyne - charakterizoval ročné obdobia 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>
<p>L 18 Boli sme v Nemecku.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - perfektum slabých slovies - préteritum slovesa „byť“ - prídavné mená po určitom člene – opakovanie - konverzácia – reálie Nemecka 	<p>GEO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť perfektum slabých slovies - tvoriť préteritum pomocného slovesa „byť“ - oboznámiť sa s reáliami Nemecka 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril perfektum slabých slovies - tvoriť préteritum pomocného slovesa „byť“ - oboznámil sa s reáliami Nemecka 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Doplňovačka</p>
<p>L 19 Host' to nemá vždy ľahké.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - slabé skloňovanie podstatných mien v JČ i MČ - zvrtné slovesá - konverzácia – sťažnosti a reklamácie hostí - lexika – vnútornosti 	<p>ANJ TOB ETV</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aplikovať slabé skloňovanie podstatných mien - časovať zvrtné slovesá - vybaviť sťažnosť a reklamáciu - rozlišovať vnútornosti 	<ul style="list-style-type: none"> - aplikoval slabé skloňovanie podstatných mien - časoval zvrtné slovesá - vybavil sťažnosť a reklamáciu - rozlišoval vnútornosti 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p>

<p>L 20 Kam cez prázdniny?</p> <p>Počet hodín: 9</p> <p>- zemepisné názvy miest, krajín, riek, hôr a morí - budúci čas - konverzácia – prázdniny a dovolenka - lexika – geografia</p>	<p>ANJ GEO</p>	<p>- tvoriť zemepisné názvy - vyjadriť budúci čas - rozprávať o plánoch na prázdniny a dovolenku</p>	<p>- tvoril zemepisné názvy - vyjadril budúci čas - rozprával o plánoch na prázdniny a dovolenku</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Slohová práca</p>
<p>Konverzačné hodiny</p> <p>Počet hodín: 9</p> <p>Raňajkový bufet Špeciality slovenskej kuchyne Špeciality nemeckej kuchyne Špeciality rakúskej kuchyne Špeciality švajčiarskej kuchyne</p>	<p>TEC</p>	<p>- rozlišovať slovnú zásobu na zadanú tému - tvoriť jednotlivé dialógy - reagovať na otázky spolužiaka</p>	<p>- rozlišoval slovnú zásobu na zadanú tému - tvoril jednotlivé dialógy - reagoval na otázky spolužiaka</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Dialóg</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ 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>L 21 Reklamné spoty. Hovádzia roláda.</p> <p>Počet hodín: 9 - trpný rod v prítomnom čase - perfektum vybraných silných slovies - radové číslovky - konverzácia – technologický postup - lexika – prísady a koreniny</p>	ANJ TEC	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoriť trpný rod v prítomnom čase - tvoriť perfektum vybraných silných slovies - tvoriť radové číslovky - opísať technologický postup - rozlišovať prísady a koreniny 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoril trpný rod v prítomnom čase - tvoril perfektum vybraných silných slovies - tvoril radové číslovky - opísal technologický postup - rozlišoval prísady a koreniny 	Ústne skúšanie	Odpoveď
<p>L 22 Prvá skupina.</p> <p>Počet hodín: 9 - slovosled vo vedľajšej vete - konverzácia – päť chodové menu - lexika – malý stolový inventár</p>	ANJ TOB	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť podradňovacie súvetia - zostaviť päť chodové menu - rozlišovať malý stolový inventár - opísať slávnostne prestretú tabuľu 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril podradňovacie súvetia - zostavil päť chodové menu - rozlišoval malý stolový inventár - opísal slávnostne prestretú tabuľu 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>L 23 Srdečne vitajte! Milá Karin.</p> <p>Počet hodín: 9 - stupňovanie prísloviek - stupňovanie prídavných mien - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – list - lexika – farby</p>	ANJ NOS	<ul style="list-style-type: none"> - stupňovať príslovky - stupňovať prídavné mená - napísať list - rozlišovať farby 	<ul style="list-style-type: none"> - stupňoval príslovky - stupňoval prídavné mená - napísal list - rozlišoval farby 	Písomné skúšanie	Test

<p>L 24 Na návšteve vo Viedni.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - préteritum slabých slovies - préteritum modálnych slovies - préteritum pomocných slovies - konverzácia – Viedeň - lexika – názvy pamiatok <ul style="list-style-type: none"> - názvy cukrárenských výrobkov 	GEO	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť préteritum slabých slovies - tvoriť préteritum modálnych slovies - tvoriť préteritum pomocných slovies - rozprávať o hlavnej metropole Rakúska 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril préteritum slabých slovies - tvoril préteritum modálnych slovies - tvoril préteritum pomocných slovies - rozprával o hlavnej metropole Rakúska 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>L 25 Dovolenka na Slovensku</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - podmieňovací spôsob - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – Slovensko - lexika – jedálny lístok 	ANJ GEO S JL	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť podmieňovací spôsob - tvoriť perfektum vybraných silných slovies - rozprávať o Slovensku a tatranskom regióne - rozlišovať druhy jedál v jedálnom lístku 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril podmieňovací spôsob - tvoril perfektum vybraných silných slovies - rozprával o Slovensku a tatranskom regióne - rozlišoval druhy jedál v jedálnom lístku 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>L 26 Špeciality našej kuchyne.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzťažné zámená a vzťažné vety - spojky „že“ „aby“ - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – špeciality slovenskej kuchyne 	ANJ S JL TEC	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť vzťažné vety - tvoriť vedľajšie vety so spojkami „že“ „aby“ - tvoriť perfektum vybraných silných slovies - odporúčať slovenské špeciality 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril vzťažné vety - tvoril vedľajšie vety so spojkami „že“ „aby“ - tvoril perfektum vybraných silných slovies - odporúčať slovenské špeciality 	Písomné skúšanie	Doplňovačka
<p>L 27 Telefonický rozhovor.</p> <p>Počet hodín: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> - závislý infinitív - konverzácia – telefonovanie - lexika – druhy tepelných úprav 	ANJ TOB TEC	<ul style="list-style-type: none"> - tvoriť závislý infinitív - viesť telefonický rozhovor - rozlišovať druhy tepelných úprav 	<ul style="list-style-type: none"> - tvoril závislý infinitív - viedol telefonický rozhovor - rozlišoval druhy tepelných úprav 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

<p>L 28 Malý quiz.</p> <p>Počet hodín: 9 - opozitá - doplňovacie otázky - neurčitý podmet - konverzácia – quiz z oblasti gastronómie</p>	ANJ S JL	- zopakovať a aplikovať vybrané gramatické javy	- zopakoval a aplikoval vybrané gramatické javy	Písomné skúšanie	Test
<p>L 29 Piváreň „U medveďa“. Jeden grog, prosím.</p> <p>Počet hodín: 9 - perfektum vybraných silných slovíes - konverzácia – v pivárni - lexika – studené predjedlá</p>	ANJ TOB	- tvoriť perfektum vybraných silných slovíes - opísať prácu v bare - rozlišovať studené predjedlá	- tvoril perfektum vybraných silných slovíes - opísal prácu v bare - rozlišoval studené predjedlá	Ústne skúšanie	Odpoveď
<p>L 30 Nespokojný hosť</p> <p>Počet hodín: 9 - zápor „už ne-“, - minulý čas silných slovíes - konverzácia – reklamácie - lexika – divina, prílohy</p>	ANJ TOB	- vyjadriť zápor „už ne-“, - tvoriť minulý čas silných slovíes - vybaviť reklamáciu - rozlišovať divinu a prílohy	- vyjadril zápor „už ne-“, - tvoril minulý čas silných slovíes - vybavil reklamáciu - rozlišoval divinu a prílohy	Písomné skúšanie	Test Pracovný list
<p>Konverzačné hodiny</p> <p>Počet hodín: 9 Hotel a odbytové strediská Recepcia – rezervácia izby Recepcia – objednávka stola Recepcia – reklamácia Hotelový animátor – projekt</p>	ANJ TOB	- rozlišovať slovnú zásobu na zadanú tému - tvoriť jednotlivé dialógy - reagovať na otázky spolužiaka	- rozlišoval slovnú zásobu na zadanú tému - tvoril jednotlivé dialógy - reagoval na otázky spolužiaka	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Dialógy

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ 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 slovies, 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>Rodina Počet hodín 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prívlastňovacie zámená, jednoduchý prítomný čas rodina, rodinní príslušníci, tvorba osobného listu 	<p>SJL OVY</p> <p>SJL ZEK TEV</p> <p>SJL OBN</p> <p>SJL NBV ETV 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>• osvojiť si tvorbu jednoduchého prítomného času,</p> <p>• vytvoriť „rodinný strom“</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, 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>• osvojil si tvorbu jednoduchého prítomného času,</p> <p>• vytvoril „rodinný strom“</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ 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 Počet hodín 35 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie času a predložky času, jednoduchý prítomný čas, tvorba denného programu, rozprávanie o sebe 	SJL	<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 	<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 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
<p>Svet zvierat Počet hodín 34 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné tvorenie množného čísla opytovacie zámená farby, vyjadrenie veľkosti, skutočnosti o zvieratách 	SJL ZEK	<ul style="list-style-type: none"> používať nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používať opytovacie zámená 	<ul style="list-style-type: none"> používal nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používal opytovacie zámená 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát
<p>Ročné obdobia Počet hodín 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prítomný priebehový čas, počasie, oblečenie, ročné obdobia nakupovanie 	SJL	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť používanie prítomného priebehového času, popísať ročné obdobia, opísať svoje oblečenie rozlíšiť použitie prítomného a priebehového času 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil používanie prítomného priebehového času, popísal ročné obdobia, opísal svoje oblečenie rozlíšil použitie prítomného a priebehového času 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ 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 <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>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Spôsoby a druhy komunikácie, jej spoločenský dosah, Predstavenie sa, spôsoby zoznámenia v novom kolektíve Vybrané aktivity <p>Komunikácia, vyjadrenie citov</p> <p>Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Povahové črty a rôzne životné situácie Postoje, názory, pripomienky pri nich Vybrané aktivity k téme <p>Dôstojnosť ľudskej osoby</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vzájomná úcta a pochopenie, rešpektovanie sa navzájom Tolerancia a jej normy Vybrané aktivity k téme 	<p>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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa naučil komunikovať poznal komunikačné prejavy rôzneho typu mal vopred dostatok informácií <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> uvoľnil sa, zbavil sa zábran povzbudzoval, pozorne počúval a do rozhovorov zakomponoval aj osobné veci <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> chápal iného a navzájom sa rešpektoval pochopil rozdiely medzi svojimi schopnosťami a schopnosťami svojich rovesníkov a spolužiakov 	<p>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 vcítienia 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 Odlíšnosti v ľudskej realite, osobná prosociálnosť 	<p>OVY OBN</p> <p>OVY SOK</p> <p>OVY SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť, že každý človek je individualita vedieť si priznať chyby uznať prednosti iného <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> snažiť sa pochopiť pocity druhých <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa sebaovládaniu pochopiť odlišnosti v ľudskej povahe 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopil, že každý človek je individualita vedel si priznať chyby uznal prednosti iného <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa snažil pochopiť pocity druhých <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa naučil sebaovládaniu pochopil 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><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schopnosť zvládnuť nové situácie • Vedieť sa správne prispôsobiť a rozhodnúť sa • Zaujať správny postoj 	<p>Ovy SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa 		
<p>Reálne a zobrazené vzory</p> <p><u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vzory umelecké, športové a profesionálne • Pozitívne a negatívne vzory, rodičovské vzory 	<p>Ovy NBV OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť si vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si vedel vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</p> <p>Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>
<p>Spolupráca, pomoc, darovanie, delenie sa</p> <p><u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pochopiť nálady, radosť i smútok druhých • Poznať vkus, vedieť obdarovať, urobiť ústretový krok, • Pomoc v núdzi 	<p>Ovy</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosocionálne sa správať • vedieť sa deliť sa a darovať 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa správval prosocionálne • sa vedel deliť a darovať 		

<p>Disciplína na vyučovaní a psychológia riadenia školy</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako eliminovať problémové správanie študentov • Prvé varovné signály, ktoré predchádzajú problémom • Profesionálna a ekonomická stránka riadenia školy 	<p>OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetľovať nevhodné, agresívne prejavy • potláčať prejavy negatívneho správania v zárodku 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil, čo je nevhodné a agresívne • pochopil, že musí rešpektovať školský a vnútorný poriadok školy 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</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><u>Počet hodín:</u> 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>Žiak:</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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • použil metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností • ohodnotil význam počúvania v komunikácii • interpretoval príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela • definoval svedomie • rozlíšil prirodzený a ľudský zákon • obhájiť svoje práva, rešpektovať ľudské práva 	<p>Rozhovor</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p>
---	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

<p>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 • uvedomiť si dar vlastnej existencie • obhájiť historickosť Ježiša Krista • kriticky posúdiť informácie v médiách 	<p>Žiak:</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 • uvedomil 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>Žiak:</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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opísal schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok • vytváral plnohodnotné vzťahy • našiel analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy • definoval učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC. • definoval sviatosti • 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 spoločnosti</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • sexualita • muž a žena • povolanie • slávenie nedele • spoločnosť 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 farskej spoločnosti 	<p>Žiak:</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 farskej spoločnosti 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Úvaha</p>
--	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NÁUKA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Sociálne vzťahy v spoločnosti Počet hodín: 7 <ul style="list-style-type: none"> socializácia, etapy, priebeh, sociálny status, sociálne roly, základné ľudské hodnoty, kultúra, kultúrna tolerancia a intolerancia. 	SPK ETV NBK	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> popísať svoje sociálne roly, rozlíšiť základné ľudské a spoločenské hodnoty, vysvetliť podstatu sociálnych problémov súčasnosti, uviesť dôsledky predsudkov. 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> popísal svoje sociálne roly, rozlíšil základné ľudské a spoločenské hodnoty, vysvetliť podstatu sociálnych problémov súčasnosti, uviedol dôsledky predsudkov. 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Človek a občan Počet hodín: 9 <ul style="list-style-type: none"> občianska spoločnosť, princípy demokratického riadenia spoločnosti, právny štát, základné práva a povinnosti občanov, Ústava Slovenskej republiky, participácia občana na chode spoločnosti, verejná správa, samospráva, volebný systém v SR. 	SPK ETV NBK	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť podstatu demokracie, porovnať demokratické a nedemokratické formy riadenia, vysvetliť funkciu ústavy, porovnať funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR, vysvetliť podstatu volieb. 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť podstatu demokracie, porovnať demokratické a nedemokratické formy riadenia, vysvetliť funkciu ústavy, porovnať funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR, vysvetliť podstatu volieb. 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ľudské práva a základné slobody Počet hodín: 9 <ul style="list-style-type: none"> ľudské a občianske práva a slobody, generácie ľudských práv, podstata a zmysel ľudských práv a slobôd, 	SPK ETV NBK	<ul style="list-style-type: none"> rozlíšiť ľudské práva a občianske práva, vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv, 	<ul style="list-style-type: none"> rozlíšil ľudské práva a občianske práva, vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<ul style="list-style-type: none"> • Všeobecná deklarácia ľudských práv, • Dohovor o právach dieťaťa, • analýza ľudských práv, • oprávnenia a povinnosti jednotlivcov. <p>Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd Počet hodín: 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia, • prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva, • práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa. 	<p>SPK ETV NBK</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pracovať s textami dokumentov o ľudských právach. • charakterizovať orgány ochrany práva a slobôd v SR, • charakterizovať prostriedky na ochranu práv a slobôd v Európe a vo svete, • ovládať základné práva spotrebiteľa. 	<ul style="list-style-type: none"> • pracoval s textami dokumentov o ľudských právach. • charakterizoval orgány ochrany práva a slobôd v SR, • charakterizoval prostriedky na ochranu práv a slobôd v Európe a vo svete, • ovládal základné práva spotrebiteľa. 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: CHÉMIA 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 chemické pojmy, javy a zákonitosti</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chémia a chemická výroba • Látky a ich triedenie • Zmesi a chemicky čisté látky a ich rozdelenie • Metódy oddeľovania zmesí • Roztoky, rozpustnosť látok, miešanie roztokov • Zloženie a tvorenie roztokov 	OVY PVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať rozdelenie chémie a podstatu chemickej výroby • vedieť rozdiel medzi látkou a zmesou a metódy delenia zmesí • charakterizovať roztok a jeho vlastnosti z rôznych hľadísk 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal rozdelenie chémie a podstatu chemickej výroby • vedel rozdiel medzi látkou a zmesou a metódy delenia zmesí • charakterizoval roztok a jeho vlastnosti z rôznych hľadísk 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia Didaktický test
<p>Zloženie látok, periodická sústava chemických prvkov</p> <p>Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atómy, molekuly, stavba atómu • Chemické prvky, značky • Periodický zákon, popis tabuľky • Práca s tabuľkou, periódy, skupiny • Chemické zlúčeniny • Chemická väzba, elektronegativita 	DEJ MAT	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si zloženie atómu a stavbu molekuly • poznať značky najznámejších prvkov • pochopiť logický zmysel periodického zákona, doplnenie tabuľky o novoobjavené prvky • logicky pochopiť vznik chemickej väzby medzi atómami prostredníctvom elektrónového obalu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si osvojil zloženie atómu a stavbu molekuly • poznal značky najznámejších prvkov • pochopil logický zmysel periodického zákona, doplnenie tabuľky o novoobjavené prvky • logicky pochopil vznik chemickej väzby medzi atómami prostredníctvom elektrónového obalu 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia Didaktický test

<p>Základné poznatky z anorganickej chémie <u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kyslík, vodík • Voda, chemické zloženie, význam vody • Dusík, uhlík 	<p>MAT PVY OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať význam základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny • vedieť látkové zloženie vzduchu 	<p>Žiak:</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>
<p>Úvod do organickej chémie <u>Počet hodín:</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organická chémia • Organické zlúčeniny a ich rozdelenie na uhľovodíky a deriváty uhľovodíkov • Lipidy • Sacharidy • Bielkoviny • 	<p>PVY BIO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať látkové zloženie organických zlúčením • uvedomiť si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny • poznať chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal látkové zloženie organických zlúčením • uvedomil si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny • poznal chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Biokatalyzátory <u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitamíny • Enzýmy 	<p>PVY TEC OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopiť význam racionálnej výživy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopil význam racionálnej výživy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Vybrané state z potravinárskej chémie <u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výroba liehu • Výroba vína 	<p>PVY TEC OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť technológiu výroby liehu a vína 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel technológiu výroby liehu a vína 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: BIOLÓGIA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Látkové zloženie ľudského tela <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Látkové zloženie ľudského tela Premena látok a energie <p>Tráviaca sústava <u>Počet hodín:</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Popis tráviacej sústavy Ústna dutina, chrup 	TEV OVY PAV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele vysvetliť premenu látok a energie v ľudskom tele popísať časti tráviacej sústavy a uviesť umiestnenie jednotlivých orgánov popísať ústnu dutinu a význam jednotlivých častí 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísal zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele vysvetlil premenu látok a energie v ľudskom tele popísal časti tráviacej sústavy a uviedol umiestnenie jednotlivých orgánov popísal ústnu dutinu a význam jednotlivých častí 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Slinné žľazy, jazyk 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenovať slinné žľazy, vysvetliť ich funkciu a objasniť význam slín, popísať stavbu jazyka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vymenoval slinné žľazy, vysvetlil ich funkciu a objasnil význam slín, popísal stavbu jazyka 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Hltan, pažerák 	<p>PAV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu hltana a pažeráka a vysvetliť ich funkciu 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu hltana a pažeráka a vysvetlil ich funkciu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Žalúdok 	<p>OVY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a vysvetliť funkciu žalúdka 	<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a vysvetliť funkciu žalúdka 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tenké a hrubé črevo 		<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a funkciu čriev 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu a funkciu čriev 	<p>Ústne individuálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pečeň, pankreas 		<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a funkciu pečene a pankreasu, uviesť ochorenia pečene 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu a funkciu pečene a pankreasu, uviedol ochorenia pečene 	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Neštandardizovaný didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Trávenie a vstrebávanie živín <p>Obehová sústava Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krv • Srdce a cievy • Veľký a malý krvný obeh • Ochorenia srdca a ciev 	<p>PAV</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasniť trávenie a vstrebávanie jednotlivých živín: bielkovín, cukrov a tukov • popísať zloženie a funkciu krvi, poznať význam jednotlivých krviniek • poznať stavbu srdca, ciev a ich funkciu • vysvetliť veľký a malý krvný obeh a poznať ich význam • oboznámiť sa s najčastejšími ochoreniami srdca a ciev, poznať ich príčiny a prevenciu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasnil trávenie a vstrebávanie jednotlivých živín: bielkovín, cukrov a tukov • popísal zloženie a funkciu krvi, vysvetlil význam jednotlivých krvných teliesok • popísal stavbu srdca, ciev a ich funkciu • vysvetlil veľký a malý krvný obeh a popísal ich význam • oboznámil sa s najčastejšími ochoreniami srdca a ciev, prezentoval ich príčiny a prevenciu, vypracoval referát 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Ústne individuálne skúšanie</p>	<p>Prezentácia referátu</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Praktické cvičenie</p> <p>Referát Ústna odpoveď</p>
--	-----------------------	--	---	--	---

<p>Lymfatická sústava Počet hodín: 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stavba a význam 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu a funkciu lymfatického systému 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu a funkciu lymfatického systému 	<p>Ústne individuálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>Dýchacia sústava Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horné a dolné dýchacie cesty • Pľúca 	<p>PAV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • opísať stavbu a význam dýchacích ciest 	<ul style="list-style-type: none"> • opísal stavbu a význam dýchacích ciest 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<p>Vylučovacia sústava Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obličky • Koža 	<p>OVY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu obličiek, poznať ich funkciu • popísať zloženie kože, vedieť jej funkciu 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu obličiek, poznal ich funkciu • opísal zloženie kože, vedieť jej funkciu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Prezentácia</p>
<p>Žľazy s vnútorným vylučovaním Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcia a význam 		<ul style="list-style-type: none"> • popísať jednotlivé endokrinné žľazy, vysvetliť ich význam a funkciu 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal jednotlivé endokrinné žľazy, vysvetlil ich význam a funkciu 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
				<p>Ústne</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<p>Nervová sústava Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neurón, mozog • Periférny a centrálny nervový systém <p>Oporná a pohybová sústava Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostra • Svaly <p>Zdravie a životný štýl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zdravie a životný štýl <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Základy prvej pomoci Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pravidlá a postup pri poskytovaní prvej pomoci 	<p>PSY</p> <p>TEV</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísať stavbu neurónu, vedieť opísať stavbu mozgu, jeho funkciu a význam • poznať rozdiel medzi periférnym a centrálnym nervovým systémom • vedieť opísať kostru • vedieť popísať svaly • poznať zásady zdravého životného štýlu a jeho vplyv na zdravie človeka • Ovládať pravidlá pri poskytovaní prvej pomoci, vedieť správny postup 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal stavbu neurónu, vedieť opísať stavbu mozgu, jeho funkciu a význam • poznal rozdiel medzi periférnym a centrálnym nervovým systémom, vysvetlil ich význam a funkciu • popísal kostru • popísal svaly • poznal zásady zdravého životného štýlu a jeho vplyv na zdravie človeka • ovládal pravidlá pri poskytovaní prvej pomoci, vedel správny postup 	<p>individuálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne individuálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Referát</p> <p>Prezentácia</p> <p>Prezentácia</p>
--	----------------------------------	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Masáž srdca a umelé dýchanie • Krvácania, popáleniny, zlomeniny • Otravy 	<p>TEV KOČP Ročník: druhý</p>	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať postup pri podávaní masáže srdca a umelom dýchaní • poznať základné postupy ošetrovania popálenín, krvácaní a zlomenín • vedieť poskytnúť prvú pomoc pri otravách 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal postup pri podávaní masáže srdca a umelom dýchaní • poznal základné postupy ošetrovania popálenín, krvácaní a zlomenín • vedel poskytnúť prvú pomoc pri otravách 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Referát</p>
--	---------------------------------------	---	--	-----------------------	----------------

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA Ročník: prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Čísla, premenná a početové výkony s číslami</p> <p><u>Počet hodín:</u> 21 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné množinové pojmy Číselné množiny Operácie s reálnymi číslami Premieňanie jednotiek Pomer, úmera, trojčlenka Priama, nepriama úmernosť Percentový počet 	<ul style="list-style-type: none"> HVY OVY TEC STO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla porozumieť pojmom z teórie množín vedieť počítať s reálnymi číslami vedieť využiť mocninu 10 pri rádovom odhade a pri premieňaní jednotiek definovať pomer a úmeru vedieť riešiť trojčlenku rozlíšiť priamu a nepriamu úmernosť poznať základné pojmy percentového počtu vedieť riešiť slovné úlohy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla porozumel pojmom z teórie množín počítal s reálnymi číslami vedel odhadnúť výsledok a premieňať jednotky definoval pomer a úmeru vedel riešiť trojčlenku rozlíšil priamu a nepriamu úmernosť poznal základné pojmy percentového počtu vedel riešiť slovné úlohy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Geometria a meranie</p> <p><u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pytagorova veta Goniom. funkcie ostrého uhla Obsahy a obvody rovinných obrazcov 	<ul style="list-style-type: none"> OVY STO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať Pytagorovu vetu vedieť použiť Pytagorovu vetu definovať goniom. funkcie poznať vzorce na obsahy a obvody rovinných obrazcov vedieť zložený obrazec rozložiť na jednoduché a vypočítať obsah a obvod 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal Pytagorovu vetu vedel použiť Pytagorovu vetu definoval goniom. funkcie poznal vzorce na obsahy a obvody rovinných obrazcov vedel zložený obrazec rozložiť na jednoduché a vypočítať obsah a obvod 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy</p> <p><u>Počet hodín</u> 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Výrazy Rovnice, nerovnice a ich sústavy 	<ul style="list-style-type: none"> EKO OVY HVY TEC STO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem výraz, člen, hodnota výrazu vedieť riešiť lineárne rovnice a nerovnice vedieť riešiť sústavy lineárnych rovníc a nerovníc vedieť riešiť kvadratické rovnice vedieť riešiť slovné úlohy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem výraz, člen, hodnota výrazu vedel riešiť lineárne rovnice a nerovnice vedel riešiť sústavy lineárnych rovníc a nerovníc vedel riešiť kvadratické rovnice vedel riešiť slovné úlohy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA 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>Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy</p> <p><u>Počet hodín</u> 16 hodín</p> <p>Definícia funkcie Určovanie funkcie Definičný obor, obor funkčných hodnôt Vybrané vlastnosti funkcií Lineárna funkcia Kvadratická funkcia Nepriama úmernosť</p>	<ul style="list-style-type: none"> • HVY • EKO • Ovy 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať funkciu • poznať spôsoby určenia funkcie • z rovnice aj grafu funkcie vedieť určiť Df • z grafu vedieť čítať Hf a vlastnosti funkcie • definovať lineárnu, kvadratickú funkciu, nepriamu úmernosť a vedieť zostrojiť ich grafy 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal funkciu • poznal spôsoby určenia funkcie • z rovnice aj grafu funkcie vedel určiť Df • z grafu vedel čítať Hf a vlastnosti funkcie • definoval lineárnu, kvadratickú funkciu, nepriamu úmernosť a vedel zostrojiť ich grafy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Geometria a meranie</p> <p><u>Počet hodín</u> 17 hodín</p> <p>Stereometria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • HVY • EKO • Ovy 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť rozlíšiť a načrtnúť geometrické telesá • použiť vzorce na výpočet objemu a povrchu telies • riešiť problémové úlohy z odboru 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel rozlíšiť a načrtnúť geometrické telesá • použil vzorce na výpočet objemu a povrchu telies • riešil problémové úlohy z odboru 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA 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>Čísla, premenná a počtové výkony s číslami</p> <p>Počet hodín: 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Elementárna finančná matematika domácnosti Elementárna finančná matematika <p>Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika</p> <p>Počet hodín 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné štatistické pojmy Tabuľky Diagramy 	<ul style="list-style-type: none"> OVY OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť posúdiť výhodnosť nákupu a zľavy poznať rôzne typy poistenia vedieť vypočítať rôzne typy daní vedieť čítať výpisy z účtov, faktúry vedieť posúdiť výhodnosť úrokov, splátok <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť graficky spracovať data 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel posúdiť výhodnosť nákupu a zľavy poznal rôzne typy poistenia vedel vypočítať rôzne typy daní vedel čítať výpisy z účtov, faktúry vedel posúdiť výhodnosť úrokov, splátok <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel graficky spracovať data 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

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</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Technické vybavenie PC</p> <p>Počet hodín: 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</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <p>Operačný systém, Hardware, Software</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	MAT OVY	<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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žiak zvládol počítač po technickej a prínosovej stránke <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda vstupné, výstupné a vstupno-výstupné zariadenia <p>Žiak:</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</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> organizácia súborov, priečinkov a odkazov Vytvorenie dokumentu, kopírovanie, presunutie, vymazanie, premenovanie 	<p>SJL OBN USP</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať architektúru priečinkov a súborov 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná architektúru priečinkov a súborov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>Enviromentálne a ergonomické podmienky pri práci s PC</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>				<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>História, generácie výpočtovej techniky</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>				<p>Písomné skúšanie</p>	
<p>Programovanie – vývojové diagramy</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>				<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>Základná charakteristika programovania</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>				<p>Písomné skúšanie</p>	
<p>Matematické operácie v dvojkovej sústave</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	<p>MAT</p>				
<p>Multimédia</p> <p>Počet hodín: 1 hodina</p>	<p>MAT EKO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> schopnosť samostatne pracovať v text. editoroch 	<p>Žiak:</p> <p>je schopný samostatne pracovať v text. editoroch</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
<p>Kancelársky balík Microsoft Office a jeho súčasti</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</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 	<p>SJL OBN</p>				
---	--------------------	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Kreslenie a automatické tvary, vkladanie do dokumentu • 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 údaj, 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 	<p>MAT</p> <p>MAT EKO HVY</p> <p>MAT USP</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • schopnosť samostatne pracovať v tabuľkových procesoroch 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samostatne pracoval v tabuľkových procesoroch 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
--	--	--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> Opakovanie, preskúšanie <p>Internet – charakteristika, zákl. pojmy (adresa, URL,IP)</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Práca s internetom Vyhľadavanie informácií na webe Opakovanie, preskúšanie Vyhľadavanie informácií na webe Opakovanie, preskúšanie E-mail, charakteristika <p>Počet hodín: 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> Vytvorenie e – mailovej schránky Práca s e-mailom, Nový list, Re, Fw, prílohy k e-mailu Opakovanie, preskúšanie <p>Tvorba prezentácie – program PowerPoint</p> <p>Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozloženie snímky, textu a obsahu Návrh snímky, farebné schémy Schémy animácií Vlastné animácie a prechod snímok Vytvorenie vlastnej prezentácie Opakovanie, preskúšanie 	<p>OVY USP EKO PVY TEV STO</p> <p>OVY USP S JL</p> <p>TEC STO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať vyhľadavanie súborov <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť pracovať s emailom <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať tvorbu prezentácií 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> ovláda vyhľadavanie súborov <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> vie pracovať s emailom <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal tvorbu prezentácií 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p>
---	---	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: Telesná výchova Ročník: prvý, 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
Úvod 1. ZDRAVIE A JEHO PORUCHY <u>Počet hodín:</u> 6 hodín	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 <u>Počet hodín:</u> 6 hodín	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 hodín</p>	DEJ BIO OBN ETV	<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 - vytvoriť 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 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Praktické činnosti Test výkonnosti

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
4. ŠPORTOVÉ ČINNOSTI POHYBOVÉHO REŽIMU Počet hodín: 34 hodín	ETV BIO OBV	Žiak má: - 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	Žiak: -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	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Testy výkonnosti

Rozpis učiva predmetu: Telesná výchova 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
Úvod 1. ZDRAVIE A JEHO PORUCHY <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny	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 <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny	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: 9 hodín</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 - vytvoriť 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
4. ŠPORTOVÉ ČINNOSTI POHYBOVÉHO REŽIMU <u>Počet hodín:</u> 18 hodín	ETV BIO OBV	Žiak má: - 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	Žiak: - 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	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Testy výkonnosti

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 	<p>ETV OBN</p>	<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>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopil typy ekonomík, • porovnal rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definoval pojmy potreba, statok, výroba 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<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 	<p>INF USP</p>	<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>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázornil fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetlil význam konkurencie pre hospodársky rozvoj, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<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>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>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>OVY STO TEC</p> <p>MAT OVY</p> <p>MAT HVY</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>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>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval pojmy podnik, podnikateľ, • popísať konanie podnikateľských subjektov, • vysvetlil spôsoby zániku podnikov • popísal vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, • rozdelil jednotlivé typy živností, • vysvetlil rozdiel medzi obchodnou a osobnou spoločnosťou • popísal štruktúru majetku podniku, • porovnal jednotlivé spôsoby obstarania majetku, • vymenoval zložky majetku, <p>Žiak :</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</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>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>Žiak :</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>Žiak :</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 Počet hodín 9 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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísal manažérske funkcie, 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Národné hospodárstvo Počet hodín 11 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, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
<p>Špecifické učivo Počet hodín 13 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 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

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> 6 hodín</p> <p>Charakteristika a význam HV Desiatková sústava, číselné rády, zaokrúhľovanie Základné početové operácie</p> <p>Premieňanie jednotiek</p> <p><u>Počet hodín</u> 6 hodín</p> <p>Jednotky hmotnosti Jednotky dĺžky Jednotky objemu</p> <p>Vybrané výpočtové postupy používané v HV</p> <p><u>Počet hodín</u> 21 hodín</p> <p>Aritmetický priemer, modus, medián</p> <p>Tabuľky, grafy</p> <p>Pomer, úmera, trojčlenka</p> <p>Priama a nepriama úmernosť</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MAT • EKO • OVY <ul style="list-style-type: none"> • MAT • OVY • TEC • STO <ul style="list-style-type: none"> • MAT • OVY • TEC • STO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať náplň a význam predmetu HV • vedieť zaokrúhliť číslo • vedieť počítat' s celými a desatinnými číslami <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť a premieňať jednotky hmotnosti • vedieť a premieňať jednotky dĺžky • vedieť a premieňať jednotky objemu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť vypočítať aritmetický priemer, určiť modus a medián • vedieť zostrojovať a čítať z tabuliek a grafov • poznať pojmy pomer, úmera, trojčlenka a vedieť ich použiť • vedieť použiť priamu a nepriamu úmernosť pri riešení úloh z odboru a bežného života 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal náplň a význam predmetu HV • vedel zaokrúhliť číslo • vedel počítat' s celými a desatinnými číslami <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel a premieňal jednotky hmotnosti • vedel a premieňať jednotky dĺžky • vedel a premieňať jednotky objemu <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel vypočítať aritmetický priemer, určiť modus a medián • vedel zostrojovať a čítať z tabuliek a grafov • poznal pojmy pomer, úmera, trojčlenka a vedel ich použiť • vedel použiť priamu a nepriamu úmernosť pri riešení úloh z odboru a bežného života 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Percentový, promilový, úrokový počet</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 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"> • O V Y • M A T • T E C • E K O • S T O 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať a vedieť použiť základné pojmy percentového, promilového a úrokového počtu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal a vedel použiť základné pojmy percentového, promilového a úrokového počtu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Tvorba cien</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výpočet cien v obchodných systémoch • CVP analýza • Kalkulácie podľa všeobecného kalkulačného vzorca 	<ul style="list-style-type: none"> • E K O • O V Y • M A T 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porozumieť princípu tvorby cien v obchodných systémoch • vedieť použiť všeobecný kalkulačný vzorec • vedieť riešiť praktické príklady 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porozumel princípu tvorby cien v obchodných systémoch • vedel použiť všeobecný kalkulačný vzorec • vedel riešiť praktické príklady 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Výpočty v hospodárskych písomnostiach</p> <p><u>Počet hodín</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výdajky, príjemky, prevodky • Pokladničné doklady • Dodacie listy, faktúry • Výpočty stavu hosp. prostriedkov • Inventarizácia 	<ul style="list-style-type: none"> • E K O • O V Y • M A T 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porozumieť výpočtom v základných hospodárskych písomnostiach 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porozumel výpočtom v základných hospodárskych písomnostiach 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: SPOLOČENSKÁ 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>Počet hodín: 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>Žiak:</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 Písomné aktivity</p>	<p>Ústne, pochvala, písomne</p>
<p>Dynamika psychiky</p> <p>Počet hodín: 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>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal základné pojmy • naučil sa byť empatickým • vedel ovládať emócie 	<p>Ústne skúšanie v simulovaných situáciách Písomné aktivity</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>

<p>Psychické zdravie a stres</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stres a záťaž • Odolnosť na stres • Duševná hygiena <p>Sociálne skupiny</p> <p>Počet hodín: 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>Počet hodín: 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>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť sa správať v spoločnosti v stresových situáciách • Vyhýbať sa stresom • Zvládnuť techniky duševnej hygieny <p>Žiak má:</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>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať základné pojmy • stať sa zodpovedným • mať vedomosti o rôznych typoch ľudí, národov, kultúr 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal základné pojmy • stal sa zodpovedným • mal vedomosti o rôznych typoch ľudí, národov, kultúr <p>Žiak:</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>Žiak:</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>Žiak:</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: **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</p> <p>Správne vysvetlil druhy potravín</p> <p>Popísal ako sa zisťuje akosť a koľko akosti je a akými metódami sa zisťuje</p> <p>Popísal zloženie potravín .</p> <p>Vedel vysvetliť význam bielkovín, tukov a sacharidov vo výžive a využil poznatky z chémie</p> <p>Popísal rozdelenie vitamínov a minerálnych látok a vysvetlil ich dôležitosť</p> <p>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 konzervovania zeleniny</p>	<p>Správne rozdelil ovocie a uviedol zloženie ovocia a význam vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</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 druhy, skladovanie Strukoviny, zloženie druhy použitie Huby, zloženie, druhy, použitie <p>Sladidlá</p> <p><u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Cukor ,druhy a význam vo výžive Včelí med, syntetické sladidlá 	<p>Ovy TEC</p> <p>CHE Ovy TEC</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>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>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>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>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>Vajcia Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vajcia, zloženie • Druhy vajec • Chyby vajec • Skladovanie vajec 	<p>Ovy TEC</p>	<p>Uviest' 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 Vysvetliť 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 Počet hodín : 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>Uviest' zloženie mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviest' 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 Vysvetliť 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>Uviest' zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasniť použitie obilnín v kuchyni Uviest' príklady mlynských výrobkov a ich použitie Uviest' príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní</p>	<p>Charakterizoval výrobu masla a vysvetliť 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"> • Trávacie ústrojenstvo a tráviaci trakt • Úloha pečene pri trávení • Žľazy z vnútornou sekréciou 		<p>Opísať trávacie ústrojenstvo a význam pre ľudský organizmus</p> <p>Charakterizovať pečeň a jej význam pre človeka</p>	<p>Opísal trávacie 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><u>Počet hodín:</u> 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>Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive</p> <p>Charakterizovať druhy korenín</p> <p>Uviesť druhy káv a výrobu kávy a kakaa</p> <p>Uviesť 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><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Zloženie a rozdelenie tukov Živočíšne tuky Rastlinné tuky 	TEC CHE OVY	<p>Uviesť zloženie a rozdelenie tukov</p> <p>Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive</p> <p>Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov</p> <p>Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive</p> <p>Uviesť 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

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

<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>Uviesť zloženie a význam údenárskych výrobkov vo výžive Rozdeliť jednotlivé druhy mäsových výrobkov</p> <p>Opísať jednotlivé druhy mäsových výrobkov</p> <p>Objasniť príčiny kazení 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 kazení 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 <u>Počet hodín:</u> 33 hodín <ul style="list-style-type: none"> Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Liehoviny Miešané nápoje 	STO OVV	Žiak má: Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody a jej význam pre všetko živé Uviesť vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviesť druhy minerálnych vôd Uviesť vlastnosti a zloženie, druhy ovocných nápojov Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu piva Popísať výrobu a skladovanie piva Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína Vymenovať vinárske oblasti Popísať výrobu a skladovanie vína Uviesť chyby a choroby vína Popísať výrobu šumivého vína Uviesť charakteristiku ,suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Uviesť 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</p> <p>Uviesť najznámejšie druhy likérov</p> <p>Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Popísať prípravu miešaných nápojov</p> <p>Uviesť spôsoby zdobenia -dekóre na miešané nápoje</p> <p>Uviesť 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>Úvod do predmetu</p> <p><u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam vyučovacieho predmetu. Historický vývoj kuchárskeho umenia. Vývoj pohostinstva na Slovensku 	OY	<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 Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
<p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p><u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách 	OY	<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 bezpečnosti pri práci 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
<p>Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov</p> <p><u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Osobná hygiena, hygiena pracoviska a potravín Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov 	OY PVY	<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"> poznal dôležitosť dodržiavania osobnej a pracovnej 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

<p>Povinnosti kuchára a jeho pomôcky <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk • Pomôcky kuchára <p>Výrobné stredisko <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie výrobného strediska a jeho vybavenie • Základné pracovné činnosti pred začatím, počas prevádzky a po ukončení prevádzky <p>Výpočet spotreby surovín teplej a studenej <u>Počet hodín :</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výpočet spotreby surovín • Zámena surovín a straty <p>Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu <u>Počet hodín :</u> 10 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 • Predbežná úprava mäsa • Predbežné tepelné úpravy • Cedenie ,filtrovanie • Korenenie potravín 	<p>Ovy</p> <p>Ovy</p> <p>Pvy</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovládať základné povinnosti, pracovnú etiku a názvy pomôcok <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať časti výrobného strediska a pracovné povinnosti počas celej prevádzky výrobného strediska <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovládať normovanie a kalkulácie <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"> • Ovládal základné povinnosti, pracovnú etiku a názvy pomôcok <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal časti výrobného strediska a pracovné činnosti počas celej prevádzky <p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovládal normovanie a kalkulácie <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal predbežnú úpravu potravín živočíšneho aj rastlinného pôvodu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p>
--	----------------------------------	--	---	---	--

<p>Základné tepelné úpravy potravín <u>Počet hodín</u> : 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obaľovanie • Opekanie, zapekanie • Grilovanie, pečenie v papilote • Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať zásady tepelných úprav potravín 	<p><u>Žiak</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal zásady tepelných úprav potravín 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Polievky <u>Počet hodín</u> : 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné vývary • Hnedé polievky • Závarky, vložky do polievok • Špeciálne vývary • Biele polievky • Zvláštne polievky • Národné polievky 	<p>HVY OVY MAT</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať rozdelenie polievok a popísať ich prípravu 	<p><u>Žiak</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal rozdelenie polievok a popísal ich prípravu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Omáčky <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 	OVY	<p>Žiak má :</p> <p>Vedieť technologicky postup pri príprave omáčok</p>	<p><u>Žiak</u> :</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>

<ul style="list-style-type: none"> • Príprava majonézových a nemajonézových omáčok • Špeciálne omáčky • Ovocné omáčky <p>Prílohy a doplnky</p> <p>Počet hodín : 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>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať rozdelenie príloh a popísať ich prípravu 	<p><u>Žiak :</u></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>
--	--------------------	---	--	--	---

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
Bezmäsité jedlá <u>Počet hodín:</u> 11 hodín <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 	O V Y P A V	Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál	Žiak: Popísal prípravu bezmäsitých jedál	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
Jednoduché múčniky a múčne jedlá <u>Počet hodín :</u> 13 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Kaše • Múčne jedlá a múčniky z kysnutého cesta • Múčniky z lineckého cesta • Žemľovky a nákypy • Pudingy a krémy 	O V Y P A V	Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave múčných jedál	Žiak: Vysvetlil význam použitia ovocia a zeleniny pri príprave múčnikov, múčných jedál	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

<p>Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa <u>Počet hodín :</u> 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie • jednotlivých častí • Drobnno krájané pokrmy • Príprava pečienok, závitkov a filé • Príprava jedál na anglický spôsob • Príprava pokrmov z vnútorností 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <p>Zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Technologický postup prípravy jedlá z teľacieho mäsa</p> <p><u>Počet hodín :</u> 9 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>Žiak má :</p> <p>Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <p>Popísal prípravu jedál z teľacieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>

<p>Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 13 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>PAV OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového 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>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 3 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>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho 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>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</p> <p><u>Počet hodín</u> : 3 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa • Príprava jedál zo zajaca a kráľika 	<p>OVY PAV</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 jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 2 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> : 8 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>OVY PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <p>Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov</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>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Technologický postup prípravy jedál z hydiny</p> <p><u>Počet hodín</u> : 10 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>Žiak má :</p> <p>Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny</p>	<p><u>Žiak:</u></p> <p>Popísal jednoduchú prípravu jedál z hydiny</p>		

<p>Technologický postup prípravy jedál zo zveriny</p> <p><u>Počet hodín</u> : 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí • Predbežná úprava zveriny • Suroviny používané pri príprave zveriny • Príprava jedál z vysokej a pernatej zveriny 	<p>OVY PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť rozdelenie zveriny • Popísať predbežnú úpravu a prípravu jedál zo zveriny 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil použitie jednotlivých častí a dôležitosť zrenia mäsa zo zveriny 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
---	--------------------	--	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: Technológia Ročník: tretí učebný 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>Technologický postup prípravy jedál na objednávku</p> <p>Počet hodín : 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastronomické zásady Vhodnosť jednotlivých druhov mias Technológia prípravy a dokončovania pokrmov Príprava šťavy ,použitie omáčok, obloženín a príloh <p>Súťažná gastronómia Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika a smery súťažnej gastronómie Hodnotenie výrobkov 	<p>PVY</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov Popísať technológiu dokončovania pokrmov <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať súťažnú gastronómiu a poznať jednotlivé smery Ovláda pravidlá hodnotenia výrobkov na súťažiach 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Pomenoval jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov Popísal technológiu dokončovania pokrmov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval súťažnú gastronómiu a poznať jednotlivé smery Ovládal pravidlá hodnotenia výrobkov na súťažiach 	<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>Didaktický test</p>

<p>Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne</p> <p><u>Počet hodín :</u> 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika studenej kuchyne • Majonéza, aspik a rôsol • Obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Pokrmy zo syrov • Zložité šaláty • Kokteily • Plnená zelenina • Pokrmy z vajec • Pokrmy z rýb, kaviáru, kôrovcov • Fáš • Galantín • Teriny • Paštéty • Peny • Pochútkové maslá • Úprava studených mís 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovládať charakteristiku a zásady platné pre studenú kuchyňu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovládal charakteristiku a zásady platné pre studenú kuchyňu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
	PVY	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať zásady prípravy jednotlivých výrobkov studenej kuchyne 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval zásady prípravy jednotlivých výrobkov studenej kuchyne 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Poznať rozdiel medzi paštétou, terinou a galantínou • Navrhnuť rozličné špeciality studenej kuchyne • Ovládať zásady úpravy studených mís 	<ul style="list-style-type: none"> • Poznal rozdiel medzi paštétou, terinou a galantínou • Navrhol rozličné špeciality studenej kuchyne • Ovládal zásady úpravy studených mís 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>

<p>Špeciálna príprava jedál cudzích kuchýň Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stravovacie zvyklosti cudzích národov <ul style="list-style-type: none"> • Slovenská kuchyňa • Česká kuchyňa • Francúzska kuchyňa • Grécka kuchyňa • Talianska kuchyňa • Ázijská kuchyňa • Čínska kuchyňa • Japonská kuchyňa • Židovská kuchyňa • Mexická kuchyňa • Indická kuchyňa • Maďarská kuchyňa • Ruská kuchyňa • Anglická kuchyňa <p>Progressívne spôsoby prípravy jedál Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam nových technológií pri príprave pokrmov 	<p>OVY</p> <p>STO</p> <p>PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať typické črty kuchýň jednotlivých národov • Opísať históriu a vplyvy v kuchyniach jednotlivých národov • Vymenovať základné suroviny a pokrmy <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objasniť výhody prípravy jedál pomocou nových technológií 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval typické črty kuchýň jednotlivých národov • Opísal históriu a vplyvy v kuchyniach jednotlivých národov • Vymenoval základné suroviny a pokrmy <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Objasnil výhody nových technológií pri príprave pokrmov 	<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>Špeciálne úprava pokrmov <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • fondue, barbecue, gril, papilota, alobal <p>Technologický postup prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy</p> <p><u>Počet hodín :</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam diét a ich rozdelenie • Zásady prípravy diétnych pokrmov • Suroviny v diétnom stravovaní • Zásady diferencovaného stravovania 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať prípravu fondue pečenie v papilote, alobale, Barbecue 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal prípravu fondue pečenie v papilote, alobale, barbecue 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
	STO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať základnú charakteristiku diétnych pokrmov a technologický postup pri ich príprave • Vymenovať zásady diferencovaného stravovania a navrhnúť stravu pre jednotlivé kategórie v diferencovanom stravovaní 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal základnú charakteristiku diétnych pokrmov a postup pri ich príprave • Vymenoval zásady diferencovaného stravovania a navrhol stravu pre jednotlivé kategórie v diferencovanom stravovaní 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
PAV					

Rozpis učiva predmetu: Stolovanie 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>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci Počet hodín: 10 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 * HACCP, význam, uplatnenie Hygienické požiadavky na prevádzkareň <p>Inventár a zariadenie na úseku obsluhy Počet hodín: 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Inventár a zariadenie Základné rozdelenie inventára Zariadenie odbytových stredísk Ošetrovanie a udržiavanie inventára 	<p>OVY</p> <p>TEC</p> <p>TEC</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Rozlišovať a charakterizovať pohostinstvo v staroveku stredoveku a novoveku</p> <p>Vysvetliť správanie na pracovisku a pri styku s hosťom</p> <p>Opísať osobnú hygienu čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku</p> <p>Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami</p> <p>Uviesť základné bezpečnostné predpisy</p> <p>Uviesť hygienické požiadavky na prevádzkareň</p> <p>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>Uviesť ako sa ošetruje, udržiava</p>	<p>Žiak :</p> <p>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</p> <p>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>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>

<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>Technológia</p>	<p>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 obsluhy rozličných typov hostí</p>	<p>Opísal pomocný inventár a ponukové vozíky</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>skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<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 	<p>Spoločenská výchova</p>	<p>Charakterizovať gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka</p>	<p>Vysvetlil ako sa obsluhujú jednotliví hostia</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	

<p>v jedálnom a nápojovom lístku a druhy lístkov</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vyvesovanie, odkladanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov 		<p>Uviesť náležitosti jedálneho a nápojového lístka</p> <p>Uvedte správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku</p> <p>Uvedte druhy lístkov a opíšte ich</p> <p>Vysvetlite odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov</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>Uviedol a opísal jednotlivé druhy lístkov</p> <p>Vysvetlil odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</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>Jednoduchá obsluha Počet hodín: 15 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 Jednoduché, zložité Etažové, formou švédskeho Stola Zostavenie raňajkového lístka Obed , príprava pracoviska na obed Podávanie studených a teplých predjedál Podávanie polievok Podávanie hlavných jedál Podávanie múčnikov Podávanie syrov Podávanie zmrzliny Večera a práce po skončení večere 	TEC OVY	<p>Žiak má:</p> <p>Uviesť 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>Uviesť druhy a význam studených a teplých predjedál</p> <p>Vysvetliť podávanie polievok a hlavných jedál</p> <p>Vysvetliť druhy a podanie múčnikov</p> <p>Uviesť podávanie syrov- spôsoby</p> <p>Opísať podávanie zmrzliny</p> <p>Uviesť podanie večere a opísať práce po jej skončení prevádzky</p>	<p>Žiak :</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 podávanie syrov</p> <p>Opísal podávanie zmrzliny</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>Ústne odpovede</p> <p>Písomné skúšanie</p>

<p>Zložité obsluha <u>Počet hodín:</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu • Podávanie aperitívov • Podávanie cudzineckých raňajok • Dokončovanie pri stole hosťa – flambovanie • Porcovanie kurčatá pred zrakom hosťa –tranžirovanie • Krájanie mäsa pred hosťom filirovanie • Porcovanie rýb pred zrakom hosťa –filetovanie • Fondue- varenie na stole hosťa • Podávanie špeciálnych pokrmov • Porcovanie ovocia pred zrakom hosťa <p>Pivo a pivné zariadenie <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • História piva a pivovarov na Slovensku • Pivná pivnica, skladovanie piva • Strojové a pivné zariadenie a rady pre výčapníka • Druhy piva 	<p>OVY TEC PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Uviesť základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu</p> <p>Charakterizovať novú kuchyňu</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy cudzineckých -kontinentálnych raňajok</p> <p>Opísať flambovanie</p> <p>Vysvetliť porcovanie tranžirovanie kurčatá</p> <p>Uviesť porcovanie jednotlivých druhov mäsa</p> <p>Opísať filetovanie rýb</p> <p>Vymenovať prípravu a podanie jednotlivých druhov Fondov</p> <p>Uviesť správne podanie špeciálnych pokrmov</p> <p>Vysvetliť podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov</p> <p>Uviesť históriu piva a pivovarov na Slovensku</p> <p>Opísať skladovanie piva</p> <p>Popísať strojové a pivné zariadenie</p> <p>Vymenovať druhy piva</p> <p>Popísať podanie jednotlivých druhov piva</p>	<p>Žiak :</p> <p>Uviedol základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu</p> <p>Charakterizoval novú kuchyňu</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy cudzineckých- kontinentálnych raňajok</p> <p>Opísal flambovanie</p> <p>Vysvetlil porcovanie –tranžirovanie kurčatá</p> <p>Uviedol správne porcovanie jednotlivých druhov mäsa/ sviečkovice, roštenky, hovädzieho. Jazyka../</p> <p>Opísal filetovanie rýb</p> <p>Vymenoval prípravu a podanie jednotlivých druhov -Fondov</p> <p>Uviedol správne podanie špeciálnych pokrmov</p> <p>Vysvetlil podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov</p> <p>Uviedol presne históriu piva a pivovarov</p> <p>Opísal skladovanie piva</p> <p>Popísal strojové a pivné zariadenie</p> <p>Vymenoval jednotlivé druhy piva</p> <p>Popísal podanie jednotlivých druhov piva</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p>	<p>Písomka</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</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
Kaviarne <u>Počet hodín :</u> 5 hodín <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 	OVV PVV PVV OVV	Žiak má: Uviesť 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 Uviesť druhy hier, ktoré môžu spríjemniť čas hosťovi Popísať jednotlivé druhy káv	Žiak: 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	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Vinárne <u>Počet hodín :</u> 8 hodín <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 		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	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	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

<p>Miešané nápoje <u>Počet hodín :</u> 9 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>Slávnostné stolovanie <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</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> 5 hodiny</p>	<p>OVY</p> <p>PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Uviest' rozdelenie miešaných nápojov</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>Uviest' význam a druhy hostín</p> <p>Opísať raut a jeho význam</p> <p>Opísať banket</p> <p>Uviest' a opísať ostatné druhy slávnostného stolovania</p>	<p>Žiak:</p> <p>Uviedol rozdelenie miešaných nápojov</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>Uviedol význam a druhy hostín</p> <p>Opísal raut a vysvetlil význam rautu</p> <p>Opísal banket</p> <p>Uviedol a opísal ostatné druhy slávnostného stolovania</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p> <p>Ústne odpovede</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 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OBN</p> <p>SOK</p> <p>SJL</p>	<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 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>
<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 	<p>EKO</p>	<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 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>

<p>Pracovné činnosti vo výrobných strediskách</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné pracovné činnosti pred začatím prevádzky • Pracovná činnosť počas prevádzky • Pracovná činnosť po ukončení prevádzky 	<p>TEC</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pracovné povinnosti počas celej prevádzky 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • popísal vybavenie rôznych prevádzok 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>
<p>Základné úpravy pri spracovaní potravín</p> <p><u>Počet hodín :</u> 60 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 	<p>TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať osobnú, pracovnú hygienu a predpisy o ochrane zdravia • ovládať základné úpravy pri spracovaní potravín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal osobnú, pracovnú hygienu a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci • ovládal základné úpravy pri spracovaní potravín 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>

<p>Základné tepelné úpravy potravín</p> <p><u>Počet hodín</u> : 90 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obaľovanie • Opekanie, zapiekanie • 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><u>Počet hodín</u> : 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><u>Počet hodín</u> : 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> <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 <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 stromovým Význam vegetariánskej stravy 	<p>TEC</p> <p>TEC</p> <p>TEC</p> <p>PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať bezpečnostné predpisy a dodržiavať ich <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať zariadenie strediska osvojiť si základné zručnosti pri porciovaní výrobkov <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"> poznať bezpečnostné predpisy a dodržiaval ich <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznať zariadenie v stredisku si osvojil základné zručnosti pri porciovaní výrobkov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> si osvojil vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické cvičenia</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické cvičenia</p>

<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><u>Počet hodín</u> : 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>PAV TEC</p>	<p>Žiak má :</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"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>
<p>Príprava jedál z baranieho mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 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>PAV TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa • upozornil na nízku spotrebu baranieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>
<p>Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</p> <p><u>Počet hodín</u> : 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa • Príprava jedál zo zajaca a kráľika 	<p>PAV TEC</p>	<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"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>

<p>Príprava jedál z mletého mäsa</p> <p><u>Počet hodín:</u> 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><u>Počet hodín :</u> 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><u>Počet hodín :</u> 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 	<p>TEC PAV</p> <p>TEC PAV</p>	<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"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa objasnil výhodu mletého mäsa <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať 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"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny 	<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>Didaktický test cieľových otázok</p>
--	---------------------------------------	--	--	---	--

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>Počet hodín : 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>Počet hodín : 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>Počet hodín : 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>Progresívna výroba jedál</p> <p>Počet hodín : 77 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam konveniens 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 konveniens <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 cielených otázok</p>
--	------------	--	---	---	--