

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

6445 H KUCHÁR - Duálne



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 2017
Miesto vydania	SOŠ hotelová Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry

Vysoké Tatry, 30. august 2017

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:

[illegible]

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 odovzdávať vedomosti a pripravovať žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov.

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, diskusii, kompromisu, obhajobe svojho stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť žiakov k chápaniu práce ako príležitosti pre sebarealizáciu.

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

Vzdelávanie má:

- rozvíjať telesné a duševné schopnosti a zručnosti žiakov,
- 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, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- zapájať sa do aktivít zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,

- presadzovať zdravý životný štýl,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do rozvoja záujmového vzdelávania i skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu,
- spolupracovať so zriaďovateľom,
- spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
- zlepšiť prostredie v triedach,
- zrekonštruovať hygienické priestory v škole,
- pravidelne sa starať o okolie školy.

Výchovné :

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

Vlastné zameranie školy

História vzniku odborného školstva vo Vysokých Tatrách

Prírodné podmienky umožňujúce pobyt vo Vysokých Tatrách po celý rok, zvýšili záujem o rekreáciu a liečenie. S tým vznikla aj potreba vyššieho počtu odborníkov v profesiách kuchár – čašník. A tak riaditeľstvo podniku Reštaurácie a jedálne v Starom Smokovci založili v roku 1953 predchodcu dnešnej školy – Učňovskú školu. Školu absolvovalo 96 žiakov so zameraním na odbor kuchár – kuchárka. Zánikom podniku Reštaurácie a jedálne výučba na škole skončila.

Oživiť prípravu špecialistov sa podarilo až v roku 1961. Vtedy na návrh Združenia pre cestovný ruch v Prahe a podnikového riaditeľstva Turista v Bratislave, bola založená dodnes prosperujúca škola. 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, prehľbovanie 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 poriadaných na zvyšovanie odbornosti pedagogických zamestnancov,
- prípravu zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky.

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy pozostáva z:

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

Projekty a zahraničná spolupráca

Projekty

SOŠ Horný Smokovec, Vysoké Tatry je zapojená do projektu „EPANIL“ - Spoločné európske princípy pre identifikáciu, hodnotenie a uznávanie výsledkov neformálneho vzdelávania a informálneho učenia v rámci celoživotného učenia - program Leonardo da Vinci. Hlavným cieľom projektu je uľahčiť prístup dospelých k ďalšiemu vzdelávaniu prostredníctvom identifikácie, hodnotenia a uznávania výsledkov ich neformálneho vzdelávania a informálneho učenia. 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 hotelnictví a gastronomie Praha v Českej republike formou výmennej zahraničnej praxe a tiež formou letnej prázdninovej praxe. Taktiež so súkromnou hotelovou školou Prywatne Technikum Hotelarskie v 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 palacínok 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 zapájajú 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 neznašanlivosti, 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 zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- chápať otázky vzniku civilizačných porúch zdravia a princípy primárnej a sekundárnej prevencie,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,
- vedieť uplatňovať viaceré pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu,
- vedieť uplatniť získané poznatky o pravidlách z viacerých športových disciplín pri vykonávaní športovej činnosti.

Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent má:

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

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

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

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

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

Charakteristika školského vzdelávacieho programu

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov školského vzdelávacieho programu	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	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 :
hotel Slovan, hotel Kukučka 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 syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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

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

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou 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. Zákoník 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
- ponožky
- biela zásterá

2. Zdravotný preukaz

UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov študijného odboru: 6445 H kuchár - duálne					
Forma štúdia : denná					
Vyučovací jazyk : slovenský					
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín				
	1.	2.	3.	-	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	-	40
Všeobecno – vzdelávacie predmety	7	5,5	6	-	18,5
Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	-	3,5
Cudzí jazyk	1,5	1,5	2	-	5
Etická/Náboženská výchova	1	-	-	-	1
Občianska náuka	-	-	1	-	1
Chémia	-	1	-	-	1
Matematika	1	1	1	-	3
Informatika	1	-	-	-	1
Telesná a športová výchova	1	1	1	-	3
Odborné predmety	7	7,5	7	-	21,5
Ekonomika	1	1	1	-	3
Hospodárske výpočty	-	-	1	-	1
Spoločenská komunikácia	1	1	-	-	2
Potraviny a výživa	1	1,5	2	-	4,5
Technológia	3	3	2	-	8
Stolovanie	1	1	1	-	3
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	-	60
Odborný výcvik	18	21	21	-	60
Spolu	32	34	34		100,0

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

Charakteristika predmetu

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

Predmet slovenský jazyk a literatúra svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje ho a prehĺbuje. 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 zručností, že slovenský jazyk a literatúra formujú jazykovo zdatnú komunikatívnu a kultúrnu osobnosť.

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

- vyhľadávať, spracúvať a používať informácie z literárnych prameňov,
- adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu (verbálna a neverbálna),
- pri písomnom prejave aplikovať pravopisnú normu,
- verejne prezentovať a obhájiť vlastný názor,
- aplikovať jazykovedné vedomosti na vecné a umelecké texty,
- reprodukovat' vecný a umelecký text (doslovne, podrobne, stručne),
- vytvoriť vlastný text na základe stanoveného žánru (slohového postupu, jazykového štýlu),
- plynulo čítať súvislý text,
- recitovať prozaické a básnické dielo a dodržiavať zásady rétoriky,
- aplikovať literárno-teoretické vedomosti na literárne texty,
- odlíšiť lyrické, epické a dramatické texty,
- analyzovať literárny text po štylisticko-lexikálnej a kompozičnej stránke,
- interpretovať význam výpovede literárneho diela, argumentovať výsledkami štruktúralno-funkčnej analýzy diela, uvádzať fakty a citovať iné zdroje,
- 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 – nevyučuje sa
Časový rozsah výučby	1,5 1,5 2 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS hotelová 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 slovníky, mapy
- nemecké filmy v pôvodnom znení, hudobné CD s nemeckou hudbou rôznych žánrov

Názov predmetu	Anglický jazyk
Časový rozsah výučby	1,5 1,5 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

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, prehľbuje v nich toleranciu k nim a je neoddeliteľnou súčasťou komunikácie medzi nimi.

Jednotlivé ročníky na seba nadväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, poslušnosť a popisovanie jednoduchých 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:

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.

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
Vyučovací 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. Jediniec musí vedieť vyhodnotiť súvislosť medzi hodnotami a normami. Zameriavať žiakov na princípy pochopenia a tolerancie, správanie sa k spolužiakom a spoluobčanom. Dbieť, aby vedeli oceniť princípy náboženskej a ateistickej etiky. Správne chápať etické normy súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou. Ďalej ekonomické stránky života a zdravý životný štýl.

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Výučba smeruje k tomu, aby žiaci mohli :

- vysvetliť základné etické postoje,
- vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami,

- 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 Biblie 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
Vyučovací 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. Vyučovací predmet náboženská výchova má preto opodstatnenú úlohu v celistvom ponímaní výchovy v škole.

Vyučovací 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.

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Predmet náboženská výchova umožňuje žiakom:

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

Výchovné a vzdelávacie stratégie

Vo vyučovanom 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 tolerancie,
- prostredníctvom diskusie o rôznych konfliktoch z histórie aj zo súčasnosti, hľadať nielen príčiny konfliktov ale aj vzory osobností, ktoré sa vďaka svojim kresťanským postojom zasadili o ich nápravu,
- postoj zodpovednosti dať do súvisu s hodnotou slobody, hľadať ich vzájomný vzťah ako aj vzťah k Božej autorite.

Pracovné kompetencie

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

Kultúrne kompetencie

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

Existenciálne kompetencie

- prostredníctvom práce so symbolmi a symbolickou rečou objavovať v sebe túžbu po prekročení všednej každodennej ohraničenosti svojho života smerom k transcendentnu

- filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať súvislosti podmieňujúce hľadanie a nachádzanie životného zmyslu a byť otvorený pre jeho transcendentnú hĺbku,
- filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať význam kresťanského pohľadu na hranice človeka – utrpenie a smrť, otvoriť sa pre možnosti ich prekonania, ktoré ponúka kresťanská viera.

Stratégia vyučovania

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

Na vzbudenie záujmu žiakov o učebnú činnosť možno využiť

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

Učebné zdroje

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

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

Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	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, právnomu 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 neviedli 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 osвоенé 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 zabezpečovaním 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 kompetencií o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

- pochopiť základné chemické pojmy,
- získať poznatky o základných stavebných časticiach hmoty,
- vedieť pracovať s periodickou sústavou a pochopiť logické základy periodického zákona,
- osvojiť si základné písanie a čítanie jednoduchých vzorcov látok a chemických rovníc,
- poznať základné prvkové zloženie živej hmoty,
- získať základné poznatky o živej a neživej prírode a o základných chemických premenách v živom organizme,
- vyjadriť problém, ktorý sa objaví pri jeho chemickom vzdelávaní,

- porozumieť zdraviu ako subjektívnej a objektívnej hodnotovej kategórii,
- prebrať zodpovednosť za svoje zdravie.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať tieto metódy :

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

Budú sa využívať tieto formy práce :

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

Učebné zdroje

- Chémia pre učebné odbory SOU, V. Očkayová, J. Blažek, SPN 1989,
- Vzorky surovín,
- Ochranné pomôcky,
- Vlastné materiály vyučujúceho,
- Obrázkové formy periodickej sústavy prvkov,
- Internet.

Názov predmetu	Biológia
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 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	1; 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 všeobecnovzdelávací predmet upevňuje, dopĺňa, rozširuje a prehĺbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané na základnej škole. Ako prípravný predmet vedie žiakov k osvojeniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a závislostí, s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Umožňuje im tiež pokračovať v 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 početové 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 prehĺbuje 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 informatických produktov, systémov a aplikácií (aby chápali, že informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a majú hodnotu), pochopili sociálne, etické a právne aspekty informatiky.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

- schopnosti riešiť problémy,
- spôsobilosti využívať informačné technológie.

Stratégia vyučovania

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

Učebné zdroje

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

Názov predmetu	Telesná výchova
Časový rozsah výučby	2, 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 Ekonomia 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 napláňovať 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	1, 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 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, odbyť – marketing a riadiacu činnosť – manažment) ako aj učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. V predmete ekonomika je zahrnuté učivo o podstate a štruktúre národného hospodárstva, reprodukčnom procese a riadení národného hospodárstva, makroekonomických ukazovateľoch a ich meraní. Obsah učiva učí žiakov porozumeniu organizácii práce na pracovisku. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi.

Ide o predmet vo výmere 2 hodiny 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 neviedli 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

- získať 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 – zbierka 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. 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. 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 mu chápaniu kvantitatívnych a kvalitatívnych stránok reálneho sveta. Vybavuje žiakov užitočnými poznatkami, učí ich aplikovať získané vedomosti, vedie ich k potrebe overiť si správnosť získaného výsledku a tiež k využívaniu dostupných komunikačných technológií.

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, 1 hodina týždenne
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 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, 1,5, 2 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOŠ hotelová 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 zabezpečovaním 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 pojmach, 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 zeleniny, 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	3, 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 (tém a podtém). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním 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 proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych

pokrmov o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších technologických postupoch a trendoch v gastronómii. Osvoja si nové pojmy.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo 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, porovnávanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach, pokiaľ je to možné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh

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

Učebné zdroje

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

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOŠ hotelová 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, dodržiavanie hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, potraviny a nápoje, technológiu a ekonomiku.

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

Dôraz sa kladie tiež na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitostí 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 učíva 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	18, 18, 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 skupinovou formou výučby priamo v hoteloch alebo reštauráciách, pričom niektoré tematické celky učiva vyšších ročníkov sa budú preberať v odbornej učebni technológie v priestoroch školy. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na technológiu, potraviny a nápoje, techniku obsluhy, ekonomiku.

Na odbornom výcviku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Úvodom je zvládnutie základov predbežnej úpravy základných potravín, neskôr si žiaci nacvičia technológiu prípravy základných potravín, polievok, šalátov a omáčok, naučia sa normovať a kalkulovať, pripravovať prílohy, bezmäsité jedlá, jedlá z hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa. Dôležité je tiež zvládnutie technológie prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny, jedál na objednávku, múčnikov. Venujú sa tiež jedlám studenej a medzinárodnej kuchyne.

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Výučba smeruje k tomu, aby sa žiaci mohli po absolvovaní štúdia aktívne zapájať do práce v akomkoľvek stredisku spoločného stravovania. Musia vedieť pracovať samostatne, musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej, pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci.

Stratégia vyučovania

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

Učebné zdroje

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

Názov predmetu	Účelové cvičenia
Časový rozsah výučby	6 hodín v každom polroku
Ročník	prvý, druhý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov na našej škole je učivo „Ochrana človeka a zdravia.“ Je povinnou organizačnou formou vyučovania smerujúceho k rozšíreniu vedomostí žiakov, precvičovaniu ich zručností a prehĺbovaniu 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, spôsob 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:

Účast' 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:

Účasť žiakov:

Výstroj a oblečenie:

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

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

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 požiari
- činnosti pri výbuchu plynu
- činnosti pri závaloch

5. stanovište – pobyt v prírode:

- príprava trate pre orientačný beh
- uskutočnenie preteku

Podmienky na realizáciu vzdelávacieho programu

Pre realizáciu školského vzdelávacieho programu (ŠkVP) v SOŠ je tento koncipovaný v nadväznosti so štátnym vzdelávacím programom (ŠVP) . Pomáha vytvárať vhodné realizačné podmienky pre prácu v škole, pre ich stanovenie sú základom 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 – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrnne po ukončení

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

Hodnotenie

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znížovaniu 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,
- štvrťročne,
- polročne,
- ročne.

Ukončenie štúdia

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu formou 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
Zvuková rovina jazyka a pravopis <u>Počet hodín:</u> 6 hodín - Úloha reči v spoločnosti, rečová komunikácia - Jazyk a reč, štýly reči - Tvorenie súvislého prejavu - Práca na koncepte - Zostavovanie nástenných novín - Systematizácia a upevňovanie učiva	OBN, SOK	Žiak má: - ovládať základné jazykovedné pojmy - schopnosť vyjadrovať sa adekvátne komunikačnej situácii	Žiak: - ovládal základné jazykovedné pojmy - vyjadroval sa adekvátne komunikačnej situácii	Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Esej	Ústna odpoveď Oprava eseje
Práca s informáciami <u>Počet hodín:</u> 10 hodín - Orientácia v texte - Spracovanie textu - Kľúčové slová v texte - Osnova vysvetľovania učiva - Zostavenie konspektu (výťahu) - Výpisky, výstrižky, kartotéka - Obsah a štylizácia správ 1. kontrolná slohová práca (2 hod.) - Oprava KSP		- si osvojiť terminológiu svojho odboru - precvičovať vecné a odborné vyjadrovanie - vedieť rozlíšiť kľúčové slová v texte	- ovládal terminológiu svojho odboru - si precvičil vecné a odborné vyjadrovanie - vedel rozlíšiť kľúčové slová v texte	Ústne skúšanie Písomné skúšanie a osnova	

Štylistická rovina, jazyková kultúra Počet hodín: 7 hodín • Plagát, pozvánka, inzerát, reklama • Objednávka, reklamácia, urgencia • Splnomocnenie, potvrdenka, SMS, MMS • Úradný list • 2. kontrolná slohová práca (2 hod.) • Oprava KSP	EKO SOK	• dokáže efektívne využiť zdroje informácií pri práci s vlastným i cudzím textom	• dokázal efektívne využiť zdroje informácií pri práci s vlastným i cudzím textom	Písomné skúšanie	Kontrolná slohová práca
Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti Počet hodín: 10 hodín • Pravopisné cvičenia, písanie i, y (2 hod.) • Písanie veľkých písmen • Spájanie slov • Tvorenie správnych tvarov slov • Jednoduché vety a súvetia • Interpunkčné znamienka • Systematizácia a upevňovanie učiva (3 hod.)	ADK	• zlepšovať svoju jazykovú kultúru • vedieť zoštylizovať úradný dokument	• si upevnil gramatické a morfológické pravidlá v písomnom prejave	Pravopisné cvičenia Pravopisné cvičenia	Oprava diktátu Oprava diktátu

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Literatúra ako umenie <u>Počet hodín:</u> 1 hodina Podstata literatúry a jej spoločenská funkcia	DEJ	Žiak má: ovládať základné literárno-vedné pojmy	Žiak: ovládal základné literárno-vedné pojmy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Staroveká literatúra <u>Počet hodín:</u> 2 hodina Epos, Homér – Ilias, Odysea	DEJ	poznať osudy hrdinov trójskej vojny	spoznal osudy hrdinov trójskej vojny	Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Staršia slovenská literatúra <u>Počet hodín:</u> 2 hodina Epos, Homér – Ilias, Odysea	DEJ	hlbšie pochopiť literárne dielo	pochopil hlbšie literárne dielo	Ústne skúšanie individuálne	Ústna odpoveď
Humanizmus a renesancia v európskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Staroslovienska literatúra (2 hod.) - Ľudová slovesnosť	DEJ	hlbšie pochopiť literárne dielo	pochopil hlbšie literárne dielo	Písomné skúšanie	Test
Humanizmus a renesancia v európskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny Humanizmus a renesancia v talianskej (G. Boccacio) a anglickej literatúre (W. Shakespeare) (2 hod.)	NEJ ANJ	Žiak má: rozpoznať diela jednotlivých období podľa umeleckých znakov	Žiak: rozpoznal diela jednotlivých období podľa umeleckých znakov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Hrdinstvo <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny Humanizmus a renesancia v talianskej (G. Boccacio) a anglickej literatúre (W. Shakespeare) (2 hod.)	DEJ	využiť vedomosti z cudzích jazykov	využil vedomosti z cudzích jazykov		
Hrdinstvo <u>Počet hodín:</u> 6 hodín - Dramatická literatúra – herec, replika, humor - Sofokles - Antigona - Molière – Lakomec J. Palárik – Zmierenie alebo ... - Systematizácia a upevňovanie učiva z literatúry - Záverečné zhrnutie učiva	OBN DEJ	rozpoznať diela jednotlivých období podľa umeleckých znakov	rozpoznal diela jednotlivých období podľa umeleckých znakov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

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
Upevňovanie učiva z prvého ročníka Počet hodín: 1 hodina - Opakovanie učiva z I. roč. Praktická štylistika a rétorika Počet hodín: 10 hodín - Kultúra písomného a ústneho vyjadrovania v odbornom štýle - Opis pracovného postupu, opis porovnávaním, umelecký opis 1. kontrolná slohová práca (2 hod.) - Oprava KSP - Charakteristika - Beletrizovaný životopis 2. kontrolná slohová práca (2 hod.) - Oprava KSP	SOK TEC PAV Literárna zložka NEJ ANJ TEC	Žiak má: - ovládať základné jazykovedné pojmy - 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	Žiak: - naštudoval základné jazykovedné pojmy - 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	Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie individuálne Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Kontrolná slohová práca Ústna odpoveď Ústna odpoveď

Lexikálna rovina jazyka <u>Počet hodín:</u> 7 hodín - Slovná zásoba a jej rozvíjanie (2 hod.) - Pôvod slov - Písanie a výslovnosť cudzích slov - Pravopisné cvičenia, diktát - Druhy slovníkov - Systematizácia a upevňovanie učiva Zvuková rovina jazyka <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Zvuková modulácia reči (2 hod.) - Systematizácia a upevňovanie učiva - Záverečné zhrnutie		Žiak má: - ovládať základné jazykovedné pojmy - 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 artikulovať umelecký i vecný text - aplikovať jednotlivé vlastnosti reči v ústnom prejave	Žiak: - naštudoval základné jazykovedné pojmy - 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 artikulovať umelecký i vecný text - aplikoval jednotlivé vlastnosti reči v ústnom prejave	Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie individuálne Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Diktát Ústna odpoveď Ústna odpoveď
---	--	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra** - Literárna zložka
 Ročník: **druhý** 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Romantizmus vo svetovej a slovenskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 4 hodín - Charakteristika literárneho obdobia - Victor Hugo - Samo Chalupka, Janko Kráľ - Andrej Sládkovič	DEJ	Žiak má: ovládať základné literárno-vedné pojmy	Žiak: naštudoval základné literárno-vedné pojmy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
		poznať podstatné znaky romantizmu	spoznal podstatné znaky romantizmu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
		- porovnať konanie hrdinov literárnych diel - prezentovať vzťahy hlavných hrdinov	- porovnal konanie hrdinov literárnych diel - prezentoval vzťahy hlavných hrdinov	Ústne skúšanie individuálne Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
		poznať podstatné znaky realizmu	spoznal podstatné znaky realizmu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Realizmus vo svetovej a slovenskej literatúre <u>Počet hodín:</u> 6 hodín - Honoré de Balzac P. O. Hviezdoslav - Poviedky a romány M. Kukučina (2 hod.) - B.S.Timrava - Poviedky a dramatická tvorba J.G.Tajovského - Systematizácia a upevňovanie učiva		- porovnať konanie hrdinov literárnych diel - prezentovať vzťahy hlavných hrdinov	- porovnal konanie hrdinov literárnych diel - prezentoval vzťahy hlavných hrdinov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
				Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
				Ústne skúšanie individuálne Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

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

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra** - jazyková zložka
 Ročník: **tretí** 1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Upevňovanie učiva druhého ročníka <u>Počet hodín:</u> 1 hodina - Opakovanie učiva druhého roč. Praktická štylistika <u>Počet hodín:</u> 10 hodín - Správa o činnosti - Diskusia k referátu - Zápisnica z rokovania - Príležitostný prejav - Výklad - Úvaha- jazykové prostriedky - Úvaha- kompozícia 1. kontrolná slohová práca (2 hod.) - Oprava KSP Publicistický štýl <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Masmediálne komunikačné prostriedky, Publicistika a jej funkcie - Správa, komentár - Reportáž, interview	EKO SOK ZEK ADK	Žiak má: - ovládať základné jazykovedné pojmy - má využívať vedomosti z odborných predmetov - vedieť využiť teoretické poznatky v praxi - v úvahe využiť pestrosť slovnnej zásoby - si cielene rozširovať slovnú zásobu z dostupných zdrojov- noviny, odborná literatúra, internet - rozčleniť text na odseky	Žiak: - naštudoval základné jazykovedné pojmy - využíval vedomosti z odborných predmetov - vedel využiť teoretické poznatky v praxi - v úvahe využil pestrosť slovnnej zásoby - si cielene rozšíril slovnú zásobu z dostupných zdrojov- noviny, odborná literatúra, internet - rozčlenil text na odseky	Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie individuálne Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď KSP Ústna odpoveď Písomná odpoveď

Administratívny štýl Počet hodín: 5 hodín • Štruktúrovaný životopis • Žiadosť • 2. kontrolná slohová práca (2 hod.) • Oprava KSP		Žiak má: • vytvoriť ucelený text na základe stanoveného slohového útvaru	Žiak: • vytvoril ucelený text na základe stanoveného slohového útvaru	Písomné skúšanie	KSP
--	--	---	--	-------------------------	------------

Rozpis učiva predmetu: **Slovenský jazyk a literatúra**- literárna zložka
 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
Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami Počet hodín: 7 hodín - E.M.Remarque - Ján Smrek - J.C.Hronský, vnútorný monológ - M.Urban - D.Chrobák - M.Figuli - Systematizácia a upevňovanie učiva	DEJ OBN ZEK	Žiak má: - 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	Žiak: - naštudoval základné literárno-vedné pojmy - poznať podstatné znaky literatúry medzi dvoma svetovými vojnami - poznal hlavných hrdinov literárnych diel - porovnal konanie hrdinov literárnych diel - prezentoval vzťahy hlavných hrdinov	Ústne skúšanie Ústne skúšanie individuálne Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Test
Literatúra po r. 1945 Počet hodín: 7 hodín - J.D.Salinger I. Bukovčan, režisér, inscenácia - A.Bednár, retrospektíva (2 hod.) - M.Rúfus M. Válek - Záverečné zhrnutie poznatkov z literatúry	DEJ OBN	- sledovať a hodnotiť literárno-dramatické programy v televízii a rozhlase - vyjadriť vlastný názor na dianie v kultúre a umení	- sledoval a hodnotiť literárno-dramatické programy v televízii a rozhlase - vyjadriť vlastný názor na dianie v kultúre a umení	Referát Ústne skúšanie	Prezentácia referátu Ústna odpoveď

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
L 1 Čo robíme? Počet hodín: 9 - časovanie slabých slovies - doplňovacia otázka - vykanie	SJL OBN SOK	Žiak má: - časovať slabé slovesá - tvoriť doplňovacie otázky - vykať	Žiak: - časoval slabé slovesá - tvoril doplňovacie otázky - vykal	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
L 2 Rodina RichtEROVÁ. Počet hodín: 9 - časovanie pomocných slovies - určitý a neurčitý člen - prídavné meno v prísudku - naša rodina	ANJ SOK	- časovať pomocné slovesá - rozlišovať členy - rozprávať o svojej rodine	- časoval pomocné slovesá - rozlíšil členy - rozprával o svojej rodine	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
L 3 Čo teraz a čo potom? Kde je pošta? Počet hodín: 9 - slovosled v oznamovacej vete - zisťovacia otázka - rozkazovací spôsob	SJL	- tvoriť oznamovacie vety - tvoriť zisťovaciu otázku - tvoriť rozkazovací spôsob - pýtať sa na smer	- tvoril oznamovacie vety - tvoril zisťovaciu otázku - tvoril rozkazovací spôsob - pýtal sa na smer	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 4 Pán vrchný, účet prosím. Počet hodín: 9 - opytovacie zámená - silné skloňovanie podstatných mien v JČ - konverzácia – v reštaurácii - lexika – názvy potravín	PVY TEO	- rozlíšiť a skloňovať opytovacie zámená - skloňovať podstatné mená v JČ - použiť jednoduché frázy pri stole v reštaurácii	- rozlíšil a skloňoval opytovacie zámená - skloňoval podstatné mená v JČ - použil jednoduché frázy pri stole v reštaurácii	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Odpoveď Test

L 5 Čo robíš dnes večer? Koľko stojí zmrzlina? Počet hodín: 9 - číslovky 1 – 20 - udávanie ceny - rozkazovací spôsob - konverzácia – program dňa - konverzácia – účet prosím	ANJ STO MAT	Žiak má: - udať cenu produktov - počítat matematické príklady s využitím základných číselov - vystaviť účet - navrhnúť program vo voľnom čase	Žiak: - udal cenu produktov - počítal matematické príklady s využitím základných číselov - vystavil účet - navrhol program vo voľnom čase	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 6 Moja rodina. Koníčky. Čo si objednáme? Počet hodín: 9 - tvorba záporu - skloňovanie privl. zámen - konverzácia – moje koníčky - konverzácia – čo si objednáme	ETV OBN	- tvoriť zápor - rozlišovať a skloňovať privlastňovacie zámená - rozprávať o svojich koníčkoch - objednať jedlo a nápoj v reštaurácii	- tvoril zápor - rozlišoval a skloňoval privlastňovacie zámená - rozprával o svojich koníčkoch - objednal jedlo a nápoj v reštaurácii	Písomné skúšanie	Test
L7 Čo nám môžete odporúčať? Máte chuť na kúsok torty? Počet hodín: 9 - skloňovanie osobných zámen - modálne sloveso „môcť“ - modálne sloveso „želať si“ - silné sloveso „odporúčať“ - konverzácia – objednávka - konverzácia - dezert	ANJ TEO	- skloňovať osobné zámená - časovať modálne slovesá - časovať silné sloveso - objednať hlavné jedlo, dezert a kávu	- skloňoval osobné zámená - časoval modálne slovesá - časoval silné sloveso - objednal hlavné jedlo, dezert a kávu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 8 Kde býva Karin? Čo si želáte po polievke? Počet hodín: 9 - predložky s 3. pádom - prídavné mená na -er - konverzácia – orientácia v priestore - konverzácia – doobjednávka	STO TEO	- použiť predložky s 3. pádom - tvoriť názvy jedál a nápojov - pýtať sa na smer - doobjednať jedlo alebo nápoju	- použil predložky s 3. pádom - tvoril názvy jedál a nápojov - pýtal sa na smer - doobjednal jedlo alebo nápoj	Ústne skúšanie	Odpoveď
				Písomné skúšanie	Test

L 9 Dom na Keplerovej ulici. Hotel Paris. Počet hodín: 9 - predložky s 3. a 4. pádom - konverzácia – moje bydlisko - konverzácia – hotel v ktorom praxujem - lexika – druhy mäsa	STO TEC OBN	Žiak má: - použiť predložky s 3. a 4. pádom - informovať o svojom bydlisku - informovať o hoteli, v ktorom praxuje - rozlišovať druhy mias	Žiak: - použil predložky s 3. a 4. pádom - informoval o svojom bydlisku - informoval o hoteli, v ktorom praxuje - rozlišoval druhy mias	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 10 Denný program. Počet hodín: 9 - časovanie silných slovies v PČ - väzba „je/sú“ - určovanie času - konverzácia – môj denný program - lexika – raňajkový bufet	ANJ OBN ETV SOK	- 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	- 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	Písomné skúšanie	Doplňovačka
Konverzačné hodiny Počet hodín: 9 Objednávka Vyúčtovanie Jedálny a nápojový lístok	TEO STO SPK	- 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 Práca v skupine

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	Písomné skúšanie	Test
L 14 Obed.	ANJ	- rozlišovať odlučiteľné a	- rozlišoval odlučiteľné a neodlučiteľné	Ústne skúšanie	Odpoveď
				Písomná práca	Sloh

Počet hodín: 9 - odlučiteľné a neodlučiteľné predpony slovies - číslovky od 20 – 1000 - rozkazovací spôsob pomocného slovesa „byť“ - konverzácia – objednávka pri stole - lexika – zelenina	TOB STO	neodlučiteľné predpony - určiť cenu alebo počet - objednať jedlá a nápoje - rozlišovať druhy zeleniny	predpony - určil cenu alebo počet - objednal jedlá a nápoje - rozlišoval druhy zeleniny	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 15 Poznáte Vaše mesto? Počet hodín: 9 - mn. číslo podstatných mien - množstvo, miery a hmotnosť -konverzácia – moje mesto/moja obec - lexika – mesto	ANJ TEC GEO	- tvoriť mn. číslo podstatných mien - udať množstvo, mieru, hmotnosť - informovať o prostredí, v ktorom žije - dať typ na výlet	- tvoril mn. číslo podstatných mien - udal množstvo, mieru, hmotnosť - informoval o prostredí, v ktorom žije - dal typ na výlet	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 16 Čo si želáte prosím? Počet hodín: 9 - skloňovanie príd. mien bez člena - spodstatnené prídavné mená po „trochu“, „nič“, „veľa“ - predložky v časových údajoch - konverzácia – odporúčanie špecialít - lexika - pozdravy a želania	ANJ TOB SOK	- skloňovať prídavné mená bez člena - tvoriť spodstatnené prídavné mená - rozlišovať predložky v časových údajoch - odporučiť špecialitu - pozdraviť a popriať hosťovi	- skloňoval prídavné mená bez člena - tvoril spodstatnené prídavné mená - rozlišoval predložky v časových údajoch - odporúčal špecialitu - pozdravil a poprial hosťovi	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

L 17 Zvláštnosti nemeckej a rakúskej kuchyne. Počet hodín: 9 - 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	PAV TEC	- tvoriť genitív podstatných mien v JČ - skloňovať prídavné meno po neurčitom člene - aplikovať zámeno „ktorý“ - rozlišovať špeciality nemeckej a rakúskej kuchyne - charakterizovať ročné obdobia	- tvoril genitív podstatných mien v JČ - skloňoval prídavné meno po neurčitom člene - aplikoval zámeno „ktorý“ - rozlišoval špeciality nemeckej a rakúskej kuchyne - charakterizoval ročné obdobia	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 18 Boli sme v Nemecku. Počet hodín: 9 - perfektum slabých slovies - préteritum slovesa „byť“ - prídavné mená po určitom člene – opakovanie - konverzácia – reálie Nemecka	GEO	- tvoriť perfektum slabých slovies - tvoriť préteritum pomocného slovesa „byť“ - oboznámiť sa s reáliami Nemecka	- tvoril perfektum slabých slovies - tvoril préteritum pomocného slovesa „byť“ - oboznámil sa s reáliami Nemecka	Písomné skúšanie	Doplňovačka
L 19 Host' to nemá vždy ľahké. Počet hodín: 9 - slabé skloňovanie podstatných mien v JČ i MČ - zvratné slovesá - konverzácia – sťažnosti a reklamácie hostí - lexika – vnútornosti	ANJ TOB ETV	- aplikovať slabé skloňovanie podstatných mien - časovať zvratné slovesá - vybaviť sťažnosť a reklamáciu - rozlišovať vnútornosti	- aplikoval slabé skloňovanie podstatných mien - časoval zvratné slovesá - vybavil sťažnosť a reklamáciu - rozlišoval vnútornosti	Ústne skúšanie	Odpoveď

L 20 Kam cez prázdniny? Počet hodín: 9 - zemepisné názvy miest, krajín, riek, hôr a morí - budúci čas - konverzácia – prázdniny a dovolenka - lexika – geografia Konverzačné hodiny Počet hodín: 9 Raňajkový bufet Špeciality slovenskej kuchyne Špeciality nemeckej kuchyne Špeciality rakúskej kuchyne Špeciality švajčiarskej kuchyne	ANJ GEO	- tvoriť zemepisné názvy - vyjadriť budúci čas - rozprávať o plánoch na prázdniny a dovolenku	- tvoril zemepisné názvy - vyjadril budúci čas - rozprával o plánoch na prázdniny a dovolenku	Písomné skúšanie	Slohová práca
	TEC	- 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 Dialóg

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
L 21 Reklamné spoty. Hovädzia roláda. Počet hodín: 9 - trpný rod v prítomnom čase - perfektum vybraných silných slovies - radové číslovky - konverzácia – technologický postup - lexika – prísady a koreniny	ANJ TEC	Žiak má: - tvoriť trpný rod v prítomnom čase - tvoriť perfektum vybraných silných slovies - tvoriť radové číslovky - opísať technologický postup - rozlišovať prísady a koreniny	Žiak: - tvoril trpný rod v prítomnom čase - tvoril perfektum vybraných silných slovies - tvoril radové číslovky - opísal technologický postup - rozlišoval prísady a koreniny	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 22 Prvá skupina. Počet hodín: 9 - slovosled vo vedľajšej vete - konverzácia – päť chodové menu - lexika – malý stolový inventár	ANJ TOB	- tvoriť podradňovacie súvetia - zostaviť päť chodové menu - rozlišovať malý stolový inventár - opísať slávnostne prestretú tabuľu	- tvoril podradňovacie súvetia - zostavil päť chodové menu - rozlišoval malý stolový inventár - opísal slávnostne prestretú tabuľu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 23 Srdečne vitajte! Milá Karin. Počet hodín: 9 - stupňovanie prísloviek - stupňovanie prídavných mien - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – list - lexika – farby	ANJ NOS	- stupňovať príslovky - stupňovať prídavné mená - napísať list - rozlišovať farby	- stupňoval príslovky - stupňoval prídavné mená - napísal list - rozlišoval farby	Písomné skúšanie	Test

L 24 Na návšteve vo Viedni. Počet hodín: 9 - préteritum slabých slovies - préteritum modálnych slovies - préteritum pomocných slovies - konverzácia – Viedeň - lexika – názvy pamiatok - názvy cukrárenských výrobkov	GEO	- tvoriť préteritum slabých slovies - tvoriť préteritum modálnych slovies - tvoriť préteritum pomocných slovies - rozprávať o hlavnej metropole Rakúska	- tvoril préteritum slabých slovies - tvoril préteritum modálnych slovies - tvoril préteritum pomocných slovies - rozprával o hlavnej metropole Rakúska	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 25 Dovolienka na Slovensku Počet hodín: 9 - podmienovací spôsob - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – Slovensko - lexika – jedálny lístok	ANJ GEO SJL	- tvoriť podmienovací spôsob - tvoriť perfektum vybraných silných slovies - rozprávať o Slovensku a tatranskom regióne - rozlišovať druhy jedál v jedálnom lístku	- tvoril podmienovací spôsob - tvoril perfektum vybraných silných slovies - rozprával o Slovensku a tatranskom regióne - rozlišoval druhy jedál v jedálnom lístku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
L 26 Špeciality našej kuchyne. Počet hodín: 9 - vzťažné zámená a vzťažné vety - spojky „že“ „aby“ - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – špeciality slovenskej kuchyne	ANJ SJL TEC	- tvoriť vzťažné vety - tvoriť vedľajšie vety so spojkami „že“ „aby“ - tvoriť perfektum vybraných silných slovies - odporúčať slovenské špeciality	- tvoril vzťažné vety - tvoril vedľajšie vety so spojkami „že“ „aby“ - tvoril perfektum vybraných silných slovies - odporúčal slovenské špeciality	Písomné skúšanie	Doplňovačka
L 27 Telefonický rozhovor. Počet hodín: 9 - závislý infinitív - konverzácia – telefonovanie - lexika – druhy tepelných úprav	ANJ TOB TEC	- tvoriť závislý infinitív - viesť telefonický rozhovor - rozlišovať druhy tepelných úprav	- tvoril závislý infinitív - viedol telefonický rozhovor - rozlišoval druhy tepelných úprav	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

L 28 Malý quíz. Počet hodín: 9 - opozitá - doplňovacie otázky - neurčitý podmet - konverzácia – quíz z oblasti gastronómie	ANJ SJL	- zopakovať a aplikovať vybrané gramatické javy	- zopakoval a aplikoval vybrané gramatické javy	Písomné skúšanie	Test
L 29 Piváreň „U medveďa“. Jeden grog, prosím. Počet hodín: 9 - perfektum vybraných silných slovies - konverzácia – v pivárni - lexika – studené predjedlá	ANJ TOB	- tvoriť perfektum vybraných silných slovies - opísať prácu v bare - rozlišovať studené predjedlá	- tvoril perfektum vybraných silných slovies - opísal prácu v bare - rozlišoval studené predjedlá	Ústne skúšanie	Odpoveď
L 30 Nespokojný hosť Počet hodín: 9 - zápor „už ne-“ - minulý čas silných slovies - konverzácia – reklamácia - lexika – divina, prílohy	ANJ TOB	- vyjadriť zápor „už ne-“ - tvoriť minulý čas silných slovies - vybaviť reklamáciu - rozlišovať divinu a prílohy	- vyjadril zápor „už ne-“ - tvoril minulý čas silných slovies - vybavil reklamáciu - rozlišoval divinu a prílohy	Písomné skúšanie	Test Pracovný list
Konverzačné hodiny Počet hodín: 9 Hotel a odbytové strediská Recepcia – rezervácia izby Recepcia – objednávka stola Recepcia – reklamácia Hotelový animátor – projekt	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** 1,5 hodiny týždenne, spolu 49 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Mestá <u>Počet hodín</u> 8 hodín - miesta v meste - väzba „there is“, „there are“ správne použitie - určovanie smeru - prítomný priebehový čas - opis dediny - porovnanie mesta a dediny - moje obľúbené miesto - sloh o rodnom mieste	SJL OBN	Žiak má: - opísať miesta v meste - pri opise mesta správne použiť väzbu „there is“ a „there are“ - správne určovať smer - používať prítomný priebehový čas - opísať dedinu - porovnať mesto a dedinu - prezentovať obľúbené miesto - napísať sloh o rodnom mieste	Žiak: - opísal miesta v meste - pri opise mesta správne použil väzbu „there is“ a „there are“ - správne určoval smer - používal prítomný priebehový čas - opísal dedinu - porovnal mesto a dedinu - prezentoval obľúbené miesto - napísal sloh o rodnom mieste	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Bývanie <u>Počet hodín</u> 7 hodín - opis domu a miestnosti - predložky miesta - prítomný jednoduchý čas - opis vlastného domu - netradičné bývanie - inzerát na predaj domu - nákup nového domu	SJL OBN GEO SJL OVY	- opísať dom a miestnosť - použiť predložky miesta - používať prítomný jednoduchý čas - opísať vlastný dom - vymenovať netradičné bývanie - zostaviť inzerát na predaj domu - kontrolovať nákup nového domu	- opísal dom a miestnosť - používal predložky miesta - používal prítomný jednoduchý čas - opísal vlastný dom - vymenoval netradičné bývanie - zostavil inzerát na predaj domu - kontroloval nákup nového domu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Štandardizovaný test
Ľudia a spoločnosť <u>Počet hodín</u> 10 hodín - anglická výslovnosť - číslovky – rádové, základné - predstavovanie sa - národnosti - osobné a privlast. zámená - sloveso „to be“ - opis blízkej osoby - opis seba samého - získanie priateľstva - sloh o opise priateľa	SJL ZEK TEV	- rozlíšiť anglickú výslovnosť - vymenovať číslovky - predstaviť sa - vymenovať národnosti - aktívne používať zámená - použiť sloveso „to be“ - opísať blízku osobu - opísať seba samého - diskutovať o získaní priateľstva - napísať sloh o opise priateľa	- rozlíšil anglickú výslovnosť - vymenoval číslovky - predstavil sa - vymenoval národnosti - aktívne používal zámená - použil sloveso „to be“ - opísal blízku osobu - opísal seba samého - diskutoval o získaní priateľstva - napísal sloh o opise priateľa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Denný program <u>Počet hodín</u> 8 hodín - vyjadrenie času a predložky - jednoduchý prítomný čas - tvorba denného programu - rozprávanie o sebe - brigádnickej práce - denné rutiny - míňanie peňazí - sloh „môj denný program“	SJL OBN INF	- opýtať sa na čas používať správne predložky času - použiť jednoduchý prítomný čas - predstaviť denný program - rozprávať o sebe - opísať brigádnickej práce - prezentovať denné rutiny - opísať míňanie peňazí - napísať sloh „môj denný program“	- opýtal sa na čas a správne odpovedať, používať správne predložky času - s použitím jednoduchého prítomného času povedal o svojom dennom programe - opísal brigádnickej práce - prezentoval denné rutiny - opísal míňanie peňazí - napísal sloh „môj denný program“	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Voľný čas <u>Počet hodín</u> 8 hodín - záľuby a športy - sloveso „like“ - otázky a zápor v jednoduchom prítomnom čase - objednanie jedál a nápojov - doplňovacie otázky - časovo náročné záľuby - špeciálne záľuby - sloh „môj koníček“	SJL NBV ETV OBN	- opísať svoje záľuby a vymenovať druhy športu - používať sloveso „like“ - tvoriť otázky a zápor v prítomnom čase - objednať si jedlo a nápoje - tvoriť doplňovacie otázky - opísať časovo náročné záľuby - prezentovať špeciálne záľuby - napísať sloh „môj koníček“	- opísal svoje záľuby a vymenoval druhy športu - používal sloveso „like“ - tvoril otázky a zápor v prítomnom čase - objednal si jedlo a nápoje - správne tvoril doplňovacie otázky - opísal časovo náročné záľuby - prezentoval špeciálne záľuby - napísal sloh „môj koníček“	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Rodina <u>Počet hodín</u> 8 hodín - rodina, rodinní príslušníci - sloveso „to have“ - zámená „some“ a „any“ - rozprávanie o svojej rodine - rodinné stretnutia - ideálna rodina - neúplná rodina - sloh „moja budúca rodina“	SJL NBV ETV OBN	- vytvoriť rodokmeň - používať sloveso „to have“ - používať „some“ a „any“ - rozprávať o svojej rodine - opísať rodinné stretnutia - prezentovať ideálnu rodinu - prezentovať neúplnú rodinu - napísať sloh „moja budúca rodina“	- vytvoril rodokmeň - používal sloveso „to have“ - používal „some“ a „any“ - rozprával o svojej rodine - opísal rodinné stretnutia - prezentoval ideálnu rodinu - prezentoval neúplnú rodinu - napísal sloh „moja budúca rodina“	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
Ročné obdobia <u>Počet hodín</u> 8 hodín - slovná zásoba: mesiace a dátumy - predložky času - opísať ročné obdobia - vyjadrenie schopnosti sloveso „can“ - vyjadrenie zdvorilosti - počasie v ročnom období - aktivity v ročných obdobiach - športy v ročných obdobiach	SJL OBN ETV	Žiak má: - vymenovať mesiace v roku, aktívne čítať a písať dátumy - správne používať predložky času - opísať ročné obdobia - správne používať sloveso „can“ - vyjadriť zdvorilo žiadosť - opísať počasie v ročnom období - vymenovať aktivity v období - vymenovať športy v období	Žiak: - vymenoval mesiace v roku, aktívne čítal a písal dátumy - správne používal predložky času - opísal ročné obdobia - správne používal sloveso „can“ - vyjadril zdvorilo žiadosť - opísal počasie v ročnom období - vymenoval aktivity v období - vymenoval športy v období	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
Práca <u>Počet hodín</u> 8 hodín - popis a druhy zamestnaní - opis vybraného zamestnania - miesto zamestnaní - podmienky pre zamestnanie - sťažnosť v zamestnaní - jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas - životopis a žiadosť do práce - rozprávanie o problémoch	SJL OBN ETV	- popísať, vymenovať zamestnania - opísať vybrané zamestnanie - vymenovať miesto zamestnaní - opísať podmienky zamestnania - vyjadriť sťažnosť v zamestnaní - správne používať prítomný čas - vedieť napísať životopis a žiadosť do práce - vedieť rozprávať o problémoch	- popísal, vymenoval zamestnania - opísal vybrané zamestnanie - vymenoval miesto zamestnaní - opísal podmienky zamestnania - vyjadril sťažnosť v zamestnaní - správne používal prítomný čas - vedel napísať životopis a žiadosť do práce - vedel rozprávať o problémoch	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Kultúra <u>Počet hodín</u> 8 hodín - pojem kultúra - druhy kultúrnych podujatí - miesto pre kultúru - porovnanie kult. podujatí - vlastné kultúrne podujatie - minulý čas slovesa „to be“ - prítomný priebehový čas na vyjadrenie budúcnosti - dotazník	SJL OBN ETV	- vyjadriť pojem kultúra - vymenovať druhy kult. podujatí - vymenovať miesta pre kultúru - porovnať kult. podujatia - opísať vlastné kultúrne podujatie - použiť minulý čas slovesa „to be“ - použiť prítomný priebehový čas na vyjadrenie budúcnosti - vyplniť dotazník	- vyjadril pojem kultúra - vymenoval druhy kult. podujatí - vymenoval miesta pre kultúru - porovnal kult. podujatia - opísal vlastné kultúrne podujatie - použil minulý čas slovesa „to be“ - použil prítomný priebehový čas na vyjadrenie budúcnosti - vyplnil dotazník	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Štandardizovaný test Diktát

Škola <u>Počet hodín</u> 9 hodín - druhy škôl - popis školy - predmety v škole, v triede - obľúbené predmety - spôsoby učenia - domáca príprava - mimoškolské činnosti - slovesá v minulom čase - písanie: môj školský deň	SJL	- vymenovať druhy škôl - opísať svoju školu - opísať predmety v škole, triede - vymenovať obľúbené predmety - predviesť spôsoby učenia - prezentovať domácu prípravu - vymenovať mimoškolské činnosti - použiť slovesá v minulom čase - napísať o školskom dni	- vymenoval druhy škôl - opísal svoju školu - opísal predmety v škole, triede - vymenovať obľúbené predmety - predviedol spôsoby učenia - prezentoval domácu prípravu - vymenoval mimoškolské činnosti - použil slovesá v minulom čase - napísal o školskom dni	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
L'udské telo a starostlivosť <u>Počet hodín</u> 9 hodín - časti ľudského tela - lekárske ošetrenie - starostlivosť o telo - frázy u lekára - vplyv stravy na zdravie - prvá pomoc pri úrazoch - v lekárni - otázky v minulom čase - písanie: moje prázdniny		- vymenovať časti ľudského tela - opísať lekárske ošetrenie - prezentovať starostlivosť o telo - prezentovať frázy u lekára - porovnať vplyv stravy na zdravie - opísať prvá pomoc pri úrazoch - vymenovať frázy v lekárni - tvoriť otázky v minulom čase - napísať o svojich prázdninách	- vymenoval časti ľudského tela - opísal lekárske ošetrenie - prezentoval starostlivosť o telo - prezentoval frázy u lekára - porovnal vplyv stravy na zdravie - opísal prvá pomoc pri úrazoch - vymenoval frázy v lekárni - tvoril otázky v minulom čase - napísal o svojich prázdninách		
Cestovanie <u>Počet hodín</u> 8 hodín - význam cestovania - dopravné prostriedky - porovnávanie cestovania - obľúbené cestovanie - ekológia v cestovaní - rozprávanie o cestovaní - budúcnosť s „going to“ - rozprávanie o plánoch	SJL OBN GEO	- prezentovať význam cestovania - vymenovať dopravné prostriedky - porovnať druhy cestovania - prezentovať obľúbené cestovanie - opísať ekológia v cestovaní - rozprávať o cestovaní - použiť budúci čas „going to“ - rozprávanie o plánoch	- prezentoval význam cestovania - vymenoval dopravné prostriedky - porovnal druhy cestovania - prezentoval obľúbené cestovanie - opísal ekológia v cestovaní - rozprával o cestovaní - použil budúci čas „going to“ - rozprával o plánoch	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Rozpis učiva predmetu: **ANGLICKÝ JAZYK**
 Ročník: **tretí** 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Stravovanie Počet hodín 20 hodín - počít. a nepoč. podst. mená - vyjadrenie množstva - stolovanie v iných krajinách - prijatie a odmietnutie ponuky, - objednávanie jedál a nápojov - vybavenie kuchyne - terminológia nástrojov - terminológia surovín - terminológia technológií - kalkulácie množstva - recepty polievok - recepty mias - recepty príloh - recepty múčnikov - vlastné recepty - slovenská kuchyňa - anglická kuchyňa - francúzska kuchyňa - porovnanie kuchýň - sloh „môj obľúbený recept“	SJL OBN ETV	Žiak má: - rozlíšiť počítateľné a nepočítateľné podst. mená - vymenovať množstvá - prezentovať stolovanie v iných krajinách - opísať objednávanie jedál a nápojov - vymenovať vybavenie kuchyne - vymenovať nástroje - opísať technológiu - prezentovať kalkuláciu množstva - vytvoriť recepty polievok - popísať recepty mias - vytvoriť recepty príloh - prezentovať recepty múčnikov - vytvoriť vlastné recepty - opísať slovenská kuchyňa - opísať anglická kuchyňa - opísať francúzska kuchyňa - porovnať kuchyne - napísať sloh „môj obľúbený recept“	Žiak: - rozlíšil počítateľné a nepočítateľné podst. mená - vymenoval množstvá - prezentoval stolovanie v iných krajinách - opísal objednávanie jedál a nápojov - vymenoval vybavenie kuchyne - vymenoval nástroje - opísal technológiu - prezentoval kalkuláciu množstva - vytvoril recepty polievok - popísal recepty mias - vytvoril recepty príloh - prezentoval recepty múčnikov - vytvoril vlastné recepty - opísal slovenskú kuchyňu - opísal anglickú kuchyňu - opísal francúzsku kuchyňu - porovnal kuchyne - napísal sloh „môj obľúbený recept“	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Opis osoby Počet hodín 15 hodín - časti tela - prídavné mená - popis oblečenia - móda v oblečení - hygiena v oblečení - druhy osobností ľudí - zvládanie emócií - zvládanie stresu - formy oddychu	SJL OBN ETV SPK	- popísať časti tela - vymenovať prídavné mená - opísať oblečenie - opísať módu v oblečení - opísať hygienu v oblečení - vymenovať druhy osobností - vyjadriť zvládanie emócií - vyjadriť zvládanie stresu - vymenovať formy oddychu	- popísal časti tela - vymenoval prídavné mená - opísal oblečenie - opísal módu v oblečení - opísal hygienu v oblečení - vymenoval druhy osobností - vyjadril zvládanie emócií - vyjadril zvládanie stresu - vymenoval formy oddychu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Štandardizovaný test

- psychická záťaž - fyzická záťaž - riešenie konfliktov - problémy doma - problémy v práci - sloh „môj priateľ“ Komunikácia Počet hodín 10 hodín - formy komunikácie - sloveso „have to“ - telefonický rozhovor - sms, mms - smartphone - smart hodinky - tablet - osobný počítač - smart TV - sloh „denná komunikácia“ Geografia a počasie Počet hodín 15 hodín - geografické pojmy - stupňovanie prídavných mien - porovnávanie prídavných mien - predprítomný čas - počasie v roku - turizmus vo svete - turizmus na Slovensku - gastronómia vo svete - lokálna gastronómia - anglicky hovoriace krajiny - nemecky hovoriace krajiny - Spojené kráľovstvo - Spojené štáty americké - Austrália - sloh „moja rodná krajina“	INF SJL OBN ETV SPK SJL OVY GEO	- vymenovať psychickú záťaž - vymenovať fyzickú záťaž - popísať riešenie konfliktov - opísať problémy doma - opísať problémy v práci - napísať sloh „môj priateľ“ - vymenovať formy komunikácie - aplikovať sloveso „have to“ - uskutočniť telefonický rozhovor - vykonať sms, mms - opísať použitie smartphone - opísať použitie smart hodinky - opísať použitie tabletu - opísať osobného počítača - opísať smart TV - napísať sloh „denná komunikácia“ - vymenovať geografické pojmy - stupňovať prídavné mená - porovnávať prídavné mená - použiť predprítomný čas - vymenovať počasie v roku - popísať turizmus vo svete - popísať turizmus na Slovensku - opísať gastronómia vo svete - opísať lokálna gastronómia - vymenovať anglicky hovoriace krajiny - vymenovať nemecky hovoriace krajiny - popísať Spojené kráľovstvo - popísať Spojené štáty americké - popísať Austráliu - napísať sloh „moja rodná krajina“	- vymenoval psychickú záťaž - vymenoval fyzickú záťaž - popísal riešenie konfliktov - opísal problémy doma - opísal problémy v práci - napísal sloh „môj priateľ“ - vymenoval formy komunikácie - aplikoval sloveso „have to“ - uskutočnil telefonický rozhovor - vykonával sms, mms - opísal použitie smartphone - opísal použitie smart hodinky - opísal použitie tabletu - opísal osobného počítača - opísal smart TV - napísal sloh „denná komunikácia“ - vymenoval geografické pojmy - stupňoval prídavné mená - porovnával prídavné mená - použil predprítomný čas - vymenoval počasie v roku - popísal turizmus vo svete - popísal turizmus na Slovensku - opísal gastronómia vo svete - opísal lokálna gastronómia - vymenoval anglicky hovoriace krajiny - vymenoval nemecky hovoriace krajiny - popísal Spojené kráľovstvo - popísal Spojené štáty americké - popísal Austráliu - napísal sloh „moja rodná krajina“	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Štandardizovaný test Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústna odpoveď Štandardizovaný test
---	---	---	---	--	--

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
Komunikácia <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Spôsoby a druhy komunikácie, jej spoločenský dosah, - Predstavenie sa, spôsoby zoznámenia v novom kolektíve - Vybrané aktivity	NBV OVY SOK	Žiak má: - naučiť sa komunikovať - poznať komunikačné prejavy rôzneho typu - mať vopred dostatok informácií	Žiak: - sa naučil komunikovať - poznal komunikačné prejavy rôzneho typu - mal vopred dostatok informácií	Predmet sa nehodnotí známkou Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve	Modelové situácie Individuálne výstupy Dialog Rozhovor Rozprávanie
Komunikácia, vyjadrenie citov <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Povahové črty a rôzne životné situácie - Postoje, názory, pripomienky pri nich - Vybrané aktivity k téme	NBV SOK OVY	Žiak má: - uvoľniť sa, zbaviť zábran - povzbudzovať, pozorne počúvať a do rozhovorov zakomponovať aj osobné veci	Žiak: - uvoľnil sa, zbavil sa zábran - povzbudzoval, pozorne počúval a do rozhovorov zakomponoval aj osobné veci		
Dôstojnosť ľudskej osoby <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Vzájomná úcta a pochopenie, rešpektovanie sa navzájom - Tolerancia a jej normy - Vybrané aktivity k téme	OVY SOK	Žiak má: - chápať iného a navzájom sa rešpektovať - pochopiť rozdiely medzi svojimi schopnosťami a schopnosťami svojich rovesníkov a spolužiakov	Žiak: - chápal iného a navzájom sa rešpektoval - pochoпил rozdiely medzi svojimi schopnosťami a schopnosťami svojich rovesníkov a spolužiakov		

Pozitívne hodnotenie druhých <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Úspechy a neúspechy v práci a v súkromí - Vedieť sa priznať k svojim chybám a uznať, že niekto je lepší, prednosti oponenta Empatia <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Schopnosť vcítenia sa, prežívanie - Navodenie podobným citom druhej bytosti - Afektívna empatia a jej úskalia - Vybrané aktivity Asertivita <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Sebaovládanie - Praktická asertivita, pestované debaty a rozhovory - Odlíšnosti v ľudskej realite, osobná prosociálnosť	OVY OBN	Žiak má: - pochopiť, že každý človek je individualita - vedieť si priznať chyby - uznať prednosti iného	Žiak: - pochopil, že každý človek je individualita - vedel si priznať chyby - uznal prednosti iného	Predmet sa nehodnotí známkou Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve	Modelové situácie Individuálne výstupy Dialóg Rozhovor Rozprávanie
	OVY SOK	Žiak má: snažiť sa pochopiť pocity druhých	Žiak: sa snažil pochopiť pocity druhých		
	OVY SOK	Žiak má: - naučiť sa sebaovládaniu - pochopiť odlišnosti v ľudskej povahe	Žiak: - sa naučil sebaovládaniu - pochopil odlišnosti v ľudskej povahe		

Tvorivosť (kreativita) a iniciatíva <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny - Schopnosť zvládnuť nové situácie - Vedieť sa správne prispôbiť a rozhodnúť sa - Zaujať správny postoj	OVY SOK	Žiak má: vedieť rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa	Žiak: vedel rozlíšiť nové situácie a rozhodnúť sa		
Reálne a zobrazené vzory <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Vzory umelecké, športové a profesionálne - Pozitívne a negatívne vzory, rodičovské vzory	OVY NBV OBN	Žiak má: vedieť si vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností	Žiak: si vedel vybrať reálne vzory podľa svojej povahy, pocitov a životných skúseností	Predmet sa nehodnotí známkou Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve	Modelové situácie Individuálne výstupy Dialóg Rozhovor Rozprávanie
Spolupráca, pomoc, darovanie, delenie sa <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Pochopiť nálady, radosť i smútok druhých - Poznať vkus, vedieť obdarovať, urobiť ústretový krok, - Pomoc v núdzi	OVY	Žiak má: - prosociálne sa správať - vedieť sa deliť sa a darovať	Žiak: - sa správal prosociálne - sa vedel deliť a darovať		

Disciplína na vyučovaní a psychológia riadenia školy <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny • Ako eliminovať problémové správanie študentov • Prvé varovné signály, ktoré predchádzajú problémom • Profesionálna a ekonomická stránka riadenia školy	OBN	Žiak má: • vysvetľovať nevhodné, agresívne prejavy • potláčať prejavy negatívneho správania v zárodku	Žiak: • vysvetlil, čo je nevhodné a agresívne • pochopil, že musí rešpektovať školský a vnútorný poriadok školy	Predmet sa nehodnotí známkou Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve	Modelové situácie Individuálne výstupy Dialóg Rozhovor Rozprávanie
---	------------	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Hľadanie cesty <u>Počet hodín:</u> 7 hodín - komunikácia - modlitba - vzťahy - trojrozmernosť človeka - zmysel života - náboženstvo	SJL OBN SOK ETV	Žiak má: - definovať komunikáciu a vymenovať druhy komunikácie - nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou - zdôvodniť potrebu modlitby - pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka - vysvetliť zmysel života človeka - zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva	Žiak: - 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

Boh v ľudskom tele Počet hodín: 8 hodín - metafora - počúvanie - oslovenie - odpoveď - viera - svedomie - Dekalóg - zákon	SJL DEJ OBN ETV	Žiak má: - použiť metaforu 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	Žiak: - použil metaforu 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	Rozhovor Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha
---	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

Byť človekom <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny • človek • Ježiš • prirodzenosť • podstata • osoba • bytie	SJL	Žiak má: • 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	Žiak: • 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	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha Esej
Na ceste k osobnosti – šance a riziká <u>Počet hodín:</u> 5 hodín • osobnosť • vývoj osobnosti • deformácia osobnosti	SJL OBN SOK	Žiak má: • 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, gemblérstvo...)	Žiak: • 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, gemblérstvo...)	Písomné skúšanie	Test o osobnosti

Boh a človek <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny • sviatosti • znaky • život • vzťahy • Trojica • človek vo vzťahu k Trojici	DEJ	Žiak má: • 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	Žiak: • 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	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha Esej
---	------------	---	---	---	---

Človek v spoločensve <u>Počet hodín:</u> 6 hodín • sexualita • muža žena • povolanie • slávenie nedele • spoločensvo farnosti	ETV NOS DEJ SOK	Žiak má: • vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine • vysvetliť kultivovanú sexualitu • zdôvodniť rovnoprávnosť muža a ženy • oceniť hodnotu otcovstva a materstva • uvedomiť si následky rizikového sexuálneho správania • vymenovať škálu povolaní v cirkvi • vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť • zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov • aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločensve	Žiak: • vysvetlil úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine • vysvetlil kultivovanú sexualitu • zdôvodnil rovnoprávnosť muža a ženy • ocenil hodnotu otcovstva a materstva • uvedomil si následky rizikového sexuálneho správania • vymenoval škálu povolaní v cirkvi • vysvetlil poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť • zdôvodnil kresťanské slávenie nedele a sviatkov • aktívne sa podieľal na slávení liturgie vo farskom spoločensve	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Úvaha
--	------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------

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 - socializácia, etapy, priebeh, - sociálny status, - sociálne roly, - základné ľudské hodnoty, - kultúra, - kultúrna tolerancia a intolerancia.	SPK ETV NBK	Žiak má: - popísať svoje sociálne roly, - rozlíšiť základné ľudské a spoločenské hodnoty, - vysvetliť podstatu sociálnych problémov súčasnosti, - uviesť dôsledky predsudkov.	Žiak: - popísal svoje sociálne roly, - rozlíšil základné ľudské a spoločenské hodnoty, - vysvetlil podstatu sociálnych problémov súčasnosti, - uviedol dôsledky predsudkov.	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Človek a občan Počet hodín: 9 - 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	- vysvetliť podstatu demokracie, - porovnať demokratické a nedemokratické formy riadenia, - vysvetliť funkciu ústavy, - porovnať funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR, - vysvetliť podstatu volieb.	- vysvetlil podstatu demokracie, - porovnal demokratické a nedemokratické formy riadenia, - vysvetlil funkciu ústavy, - porovnal funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR, - vysvetlil podstatu volieb.	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ľudské práva a základné slobody Počet hodín: 9 - ľudské a občianske práva a slobody, - generácie ľudských práv, - podstata a zmysel ľudských práv a slobôd,	SPK ETV NBK	- rozlíšiť ľudské práva a občianske práva, - vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv,	- rozlíšil ľudské práva a občianske práva, - vysvetlil 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
- Všeobecná deklarácia ľudských práv, - Dohovor o právach dieťaťa, - analýza ľudských práv, - oprávnenia a povinnosti jednotlivcov. Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd Počet hodín: 8 - 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.	SPK ETV NBK	- 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.	- 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.	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test

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
Základné chemické pojmy, javy a zákonitosti <u>Počet hodín:</u> 7 hodín - 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	Žiak má: - 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	Žiak: - pozná 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
Zloženie látok, periodická sústava chemických prvkov <u>Počet hodín:</u> 6 hodín - Atómy, molekuly, stavba atómu - Chemické prvky, značky - Periodický zákon, popis tabuľky - Práca s tabuľkou, periódy, skupiny - Chemické zlúčeniny - Chemická väzba, elektronegativita	DEJ MAT	Žiak má: - 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	Žiak: - si osvojil zloženie atómu a stavbu molekuly - pozná 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

Základné poznatky z anorganickej chémie <u>Počet hodín</u> 4 hodiny - Kyslík, vodík - Voda, chemické zloženie, význam vody - Dusík, uhlík	MAT PVY OVY	Žiak má: - poznať význam základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny - vedieť látkové zloženie vzduchu	Žiak: - poznať význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny - vedel látkové zloženie vzduchu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Úvod do organickej chémie <u>Počet hodín:</u> 9 hodín - Organická chémia - Organické zlúčeniny a ich rozdelenie na uhľovodíky a deriváty uhľovodíkov - Lipidy - Sacharidy - Bielkoviny	PVY BIO	Žiak má: - poznať látkové zloženie organických zlúčenín - uvedomiť si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny - poznať chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme	Žiak: - poznať látkové zloženie organických zlúčenín - uvedomiť si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny - poznať chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Biokatalyzátory <u>Počet hodín</u> 3 hodiny - Vitamíny - Enzýmy	PVY TEC OVY	Žiak má: pochopiť význam racionálnej výživy	Žiak: pochopil význam racionálnej výživy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Vybrané state z potravinárskej chémie <u>Počet hodín</u> 4 hodiny - Výroba liehu - Výroba vína	PVY TEC OVY	Žiak má: vedieť technológiu výroby liehu a vína	Žiak: vedel technológiu výroby liehu a vína	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Rozpis učiva predmetu: BIOLOGIA 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
Látkové zloženie ľudského tela <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny - Látkové zloženie ľudského tela - Premena látok a energie	TEV OVY PAV	Žiak má: - popísať zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele - vysvetliť premenu látok a energie v ľudskom tele	Žiak: - popísal zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele - vysvetlil premenu látok a energie v ľudskom tele	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Tráviaca sústava <u>Počet hodín:</u> 9 hodín - Popis tráviacej sústavy - Ústna dutina, chrup		- popísať časti tráviacej sústavy a uviesť umiestnenie jednotlivých orgánov - popísať ústnu dutinu a význam jednotlivých častí	- popísal časti tráviacej sústavy a uviedol umiestnenie jednotlivých orgánov - popísal ústnu dutinu a význam jednotlivých častí	Písomné skúšanie	Didaktický test
				Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Slinné žľazy, jazyk	PAV OVY	Žiak má: vymenovať slinné žľazy, vysvetliť ich funkciu a objasniť význam slín, popísať stavbu jazyka	Žiak: vymenoval slinné žľazy, vysvetlil ich funkciu a objasnil význam slín, popísal stavbu jazyka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hltan, pažerák		popísať stavbu hltana a pažeráka a vysvetliť ich funkciu	popísal stavbu hltana a pažeráka a vysvetlil ich funkciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Žalúdok		popísať stavbu a vysvetliť funkciu žalúdka	popísať stavbu a vysvetliť funkciu žalúdka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tenké a hrubé črevo		popísať stavbu a funkciu čriev	popísal stavbu a funkciu čriev	Ústne individuálne skúšanie	Ústne odpovede
Pečeň, pankreas		popísať stavbu a funkciu pečene a pankreasu, uviesť ochorenia pečene	popísal stavbu a funkciu pečene a pankreasu, uviedol ochorenia pečene	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test

- Trávenie a vstrebávanie živín Obehová sústava Počet hodín: 5 hodín - Krv - Srdce a cievy - Veľký a malý krvný obeh - Ochorenia srdca a ciev	PAV	Žiak má:	Žiak:	Ústne skúšanie	Prezentácia referátu
		objasniť trávenie a vstrebávanie jednotlivých živín: bielkovín, cukrov a tukov	objasnil trávenie a vstrebávanie jednotlivých živín: bielkovín, cukrov a tukov		
		popísať zloženie a funkciu krvi, poznať význam jednotlivých krviniek	popísal zloženie a funkciu krvi, vysvetlil význam jednotlivých krvných teliesok	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
		poznať stavbu srdca, ciev a ich funkciu	popísal stavbu srdca, ciev a ich funkciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
	SJL	vysvetliť veľký a malý krvný obeh a poznať ich význam	vysvetlil veľký a malý krvný obeh a popísal ich význam	Písomné skúšanie	Praktické cvičenie
		oboznámiť sa s najčastejšími ochoreniami srdca a ciev, poznať ich príčiny a prevenciu	oboznánil sa s najčastejšími ochoreniami srdca a ciev, prezentoval ich príčiny a prevenciu, vypracoval referát	Ústne skúšanie Ústne individuálne skúšanie	Referát Ústna odpoveď

Lymfatická sústava <u>Počet hodín:</u> 1 hodina		Žiak má:	Žiak :		
• Stavba a význam		• popísať stavbu a funkciu lymfatického systému	• popísal stavbu a funkciu lymfatického systému	Ústne individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Dýchacia sústava <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny	PAV	• opísať stavbu a význam dýchacích ciest	• opísal stavbu a význam dýchacích ciest	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
• Horné a dolné dýchacie cesty • Pľúca		• popísať stavbu obličiek, poznať ich funkciu	• popísal stavbu obličiek, poznal ich funkciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vylučovacia sústava <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny		• popísať zloženie kože, vedieť jej funkciu	• opísal zloženie kože, vedieť jej funkciu	Ústne skúšanie	Prezentácia
• Obličky • Koža	OVY	• popísať jednotlivé endokrinné žľazy, vysvetliť ich význam a funkciu	• popísal jednotlivé endokrinné žľazy, vysvetlil ich význam a funkciu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Žľazy s vnútorným vylučovaním <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny				Ústne	Ústna odpoveď
• Funkcia a význam					

Nervová sústava <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny • Neurón, mozog • Periférny a centrálny nervový systém Oporná a pohybová sústava <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny • Kostra • Svaly Zdravie a životný štýl • Zdravie a životný štýl <u>Počet hodín:</u> 1 hodina Základy prvej pomoci <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny • Pravidlá a postup pri poskytovaní prvej pomoci	PSY TEV OVY	Žiak má: • popísať stavbu neurónu, vedieť opísať stavbu mozgu, jeho funkciu a význam	Žiak : • popísal stavbu neurónu, vedieť opísať stavbu mozgu, jeho funkciu a význam	individuálne skúšanie	
		• poznať rozdiel medzi periférnym a centrálnym nervovým systémom	• poznal rozdiel medzi periférnym a centrálnym nervovým systémom, vysvetlil ich význam a funkciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
		• vedieť opísať kostru • vedieť popísať svaly	• popísal kostru • popísal svaly	Písomné skúšanie	Didaktický test
		• poznať zásady zdravého životného štýlu a jeho vplyv na zdravie človeka	• poznal zásady zdravého životného štýlu a jeho vplyv na zdravie človeka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
		• Ovládať pravidlá pri poskytovaní prvej pomoci, vedieť správny postup	• ovládal pravidlá pri poskytovaní prvej pomoci, vedel správny postup	Ústne individuálne skúšanie	Referát
				Ústne skúšanie	Prezentácia
				Ústne skúšanie	Prezentácia

- Masáž srdca a umelé dýchanie - Krvácania, popáleniny, zlomeniny - Otravy	TEV KOČP Ročník: druhý	Žiak má - ovládať postup pri podávaní masáže srdca a umelom dýchaní - poznať základné postupy ošetrovania popálenín, krvácaní a zlomenín - vedieť poskytnúť prvú pomoc pri otravách	Žiak: - ovládal postup pri podávaní masáže srdca a umelom dýchaní - poznal základné postupy ošetrovania popálenín, krvácaní a zlomenín - vedel poskytnúť prvú pomoc pri otravách	Ústne skúšanie	Referát
--	---	---	--	----------------	---------

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA**Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín**

Názov tematického celku vrátane tém	Medzi-predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Čísla, premenná a početové výkony s číslami					
Počet hodín: 18					
Číselné výrazy	OVY TEC EKO	Výpočet hodnôt pomocou kalkulačky	Počíta s reálnymi číslami, vie odhadnúť výsledok	Písomné a ústne	Písomné práce
Zaokrúhľovanie	OVY TEC	Vedieť zaokrúhľovať	Vie zaokrúhľovať	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
Premeny jednotiek dĺžky a hmotnosti	OVY TEC STO	Prakticky premieňať jednotky	Vie premieňať jednotky	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
Premeny jednotiek objemu a času	OVY TEC STO	Prakticky premieňať jednotky		Písomné a ústne	Písomné práce
Premeny jednotiek - precvičovanie	EKO	Prakticky premieňať jednotky	Rozumie počítaniu druhej mocniny a odmocniny	Písomné a ústne	Písomné práce
Premeny jednotiek - precvičovanie				Písomné a ústne	Ústne skúšanie
Percentá základ, počet percent, percentová časť		Poznať 1%, vedieť určiť základ	Vie určiť základ a vypočítať 1%	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
Percentá - výpočet základu , počtu %, percentovej časti		Vedieť vypočítať percentovú časť a počet %	Vie vypočítať percentovú časť a počet %	Písomné a ústne	
Percentá v slovných úlohách	OVY TEC STO		Pozná vzorce na výpočet obvodu a obsahu rovinných útvarov	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
Percentá v praxi	OVY	Riešiť jednoduché úlohy z praxe	Rozlišuje a vie načrtnúť geometrické telesá, rieši problémové úlohy z praxe	Písomné a ústne	Písomné práce

• Pomer, úmera	EKO OVY	Rozumieť čo je pomer a úmera		Písomné a ústne	
• Trojčlenka		Vedieť použiť trojčlenku	Vie riešiť trojčlenku	Písomné a ústne	
• Priama úmernosť		Vedieť vypočítať priamu úmernosť	Vie riešiť priamu úmernosť	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Nepriama úmernosť	OVY TEC STO	Vedieť vypočítať nepriamu úmernosť	Vie riešiť nepriamu úmernosť	Písomné a ústne	Písomné práce
• Priama a nepriama úmernosť - príklady z praxe		Vie rozlíšiť priamu a nepriamu úmernosť	Rozozná priamu a nepriamu úmernosť, vie riešiť slovné úlohy	Písomné a ústne	Písomné práce
• Priama a nepriama úmernosť - príklady z praxe		Riešiť jednoduché úlohy z praxe		Písomné a ústne	
• Druhá mocnina		Určovať mocninu pomocou kalkulačky	Vypočíta druhú mocninu pomocou kalkulačky	Písomné a ústne	Písomné práce
• Druhá odmocnina		Určovať odmocninu pomocou kalkulačky	Vypočíta tretiu mocninu pomocou kalkulačky	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
Geometria a meranie					
Počet hodín: 15					
• Obvod a obsah rovinných útvarov - štvorec, obdĺžnik		Chápať čo je obvod a obsah rovinného útvaru, vedieť použiť vzorce	Vie použiť vzorce na obvod a obsah rovinných útvarov	Písomné a ústne	Písomné práce
• Obvod a obsah rovinných útvarov - trojuholník, lichobežník		Vedieť použiť vzorce na výpočet obvodov a obsahov		Písomné a ústne	
• Zložené geometrické útvary		Rozdeliť zložený geometrický útvar na jednoduché		Písomné a ústne	Písomné práce
• Slovné úlohy z praxe s použitím obvodu a obsahu rovinných útvarov		Riešiť jednoduché úlohy z praxe	Vie riešiť úlohy z praxe	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Povrch a objem telies		Získať priestorovú predstavivosť		Písomné a ústne	

• Povrch a objem kocky a kvádra		Chápať čo je povrch a objem telesa, vedieť použiť vzorce	Chápe čo je povrch a objem telesa, vie použiť vzorce	Písomné a ústne	Písomné práce
• Povrch a objem trojbokého hranola		Vedieť použiť vzorce na výpočet povrchu a objemu		Písomné a ústne	
• Povrch a objem ihlana		Vedieť použiť vzorce na výpočet povrchu a objemu		Písomné a ústne	Písomné práce
• Povrch a objem kužeľa		Vedieť použiť vzorce na výpočet povrchu a objemu		Písomné a ústne	
• Slovné úlohy s použitím vzorcov na povrch a objem telies				Písomné a ústne	Písomné práce
• Úlohy z praxe		Riešiť jednoduché úlohy z praxe		Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Pytagorova veta		Poznať Pytagorovu vetu	Pozná Pytagorovu vetu	Písomné a ústne	
• Pravouhlý trojuholník - príklady			Pozná vzorec , vie slovne definovať Pytagorovu vetu	Písomné a ústne	Písomné práce
• Použitie Pytagorovej vety v praxi				Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Slovné úlohy		Vedieť využiť Pytagorovu vetu v praxi	Vie využiť Pytagorovu vetu v praxi	Písomné a ústne	Písomné práce

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA
Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzi-predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy					
Počet hodín: 22					
• Výrazy s premennou	OVY TEC STO	Zapísať jednoduché vzťahy pomocou premenných, dosadiť do vzorca	Pozná výraz premenná, člen, hodnota	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Jednočlen, dvojčlen, mnohočlen		Pomenovať jednočlen, dvojčlen...	Rozlíši jednočlen, dvojčlen....	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Sčítanie výrazov		Sčítavať výrazy	Vie sčítavať výrazy	Písomné a ústne	Písomné práce
• Odčítanie výrazov		Odčítavať výrazy	Vie odčítavať výrazy	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Násobenie výrazov a delenie výrazov		Násobiť a deliť výrazy	Vie násobiť a deliť výrazy	Písomné a ústne	Písomné práce
• Precvičovanie príkladov na výrazy		Vedieť základné úpravy výrazov, pozná pojmy člen, hodnota výrazu	Vie vypočítať hodnotu výrazu	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Lineárne rovnice		Koreň ako neznáma, ľavá a pravá strana rovnice	Vie, čo je koreň rovnice, rozlišuje pravú a ľavú stranu lineárnej rovnice	Písomné a ústne	Písomné práce
• Ekvivalentná úprava rovnice		Vedieť upraviť a počítať rovnicu, následne urobiť skúšku správnosti	Vie samostatne vypočítať rovnicu a urobiť skúšku správnosti	Písomné a ústne	Písomné práce
• Rovnice - príklady		Riešiť úlohy vyžadujúce riešenie jednoduchých rovníc s jednou neznámou		Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Rovnice - príklady					Písomné práce

• Lineárne nerovnice		Znak nerovnosti, ekvivalentné úpravy,			Písomné práce
• Ekvivalentná úprava nerovnice	OVY TEC	Skúška správnosti, intervaly	Vie riešiť jednoduché lineárne nerovnice, urobiť skúšku správnosti,	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Nerovnice - príklady		Vedieť riešiť jednoduché nerovnice			
• Nerovnice - príklady	OVY TEC STO			Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Slovné úlohy		Vedieť riešiť jednoduché praktické úlohy, zostaviť lineárnu rovnicu	Vie zostaviť jednoduchú lineárnu rovnicu a následne ju vyriešiť		
• Slovné úlohy					
• Rovnice a nerovnice - utvrdzovanie učiva		Vedieť počítať samostane jednoduché príklady			
• Definícia funkcie	EKO OVY	Poznať a definovať lineárnu funkciu	Pozná funkciu, vie zostrojiť graf lineárnej funkcie, nepriamej úmernosti	Písomné a ústne	Písomné práce
• Graf funkcie, lineárna a konštantná funkcia	EKO OVY	Z grafu odčítať funkčnú hodnotu a naopak zaznačiť funkčnú hodnotu do grafu	Z grafu vie odčítať D_f aj H_f	Písomné a ústne	Písomné práce
• Definičný obor a obor funkčných hodnôt				Písomné a ústne	
• Rastúca a klesajúca lineárna funkcia		Vedieť kedy je lineárna funkcia rastúca a kedy klesajúca	Vie kedy je rastúca funkcia a kedy klesajúca	Písomné a ústne	
• Lineárna funkcia - príklady				Písomné a ústne	
Čísla, premenná a početové výkny s číslami					
Počet hodín: 11					
• Praktická matematika	OVY TEC STO EKO	Vedieť číselné údaje aplikovať v praxi, vyplňať formuláre	Vie správne vyplňať formuláre s číselnými údajmi	Písomné a ústne	Písomné práce

• Praktická matematika		Vypĺňať formuláre s údajmi	Vie vypĺňať formuláre	Písomné a ústne	
• Elementárna finančná matematika domácnosti		Vedieť rozhodovať o výhodnosti nákupov	Samostatne vie rozhodnúť o výhodnosti nákupu	Písomné a ústne	Písomné práce
• Elementárna finančná matematika domácnosti		Vedieť rozhodovať o výhodnosti pôžičiek, úverov	Samostatne vie rozhodnúť o výhodnosti úveru a pôžičky	Písomné a ústne	
• Elementárna finančná matematika domácnosti	OVY TEC STO	Poznať výpisy z účtov, faktúry	Pozná výpisy z účtov, faktúry	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Elementárna finančná matematika domácnosti		Vedieť o lizingu, hypotéke	Vie o možnosti hypotéky, lizingu	Písomné a ústne	
• Elementárna finančná matematika domácnosti		Poznať rôzne druhy poistenia	Pozná rôzne druhy poistenia	Písomné a ústne	
• Základné množinové pojmy		Poznať základné pojmy a spôsoby určenia	Pozná základné množinové pojmy	Písomné a ústne	Písomné práce
• Vzťahy medzi množinami		Poznať vzťahy medzi množinami	Pozná vzťahy medzi množinami	Písomné a ústne	
• Operácie s množinami		Grafické znázorňovanie množín a operácie s nimi	Vie graficky znázorňovať množiny	Písomné a ústne	
• Úlohy s množinami		Riešiť jednoduché úlohy	Vie riešiť jednoduché príklady s množinami	Písomné a ústne	Písomné práce

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzi-predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika					
Počet hodín: 13					
• Aritmetický priemer	EKO OVY	Vypočítať aritmetický priemer	Vypočítať aritmetický priemer	Písomné a ústne	Písomné práce
• Aritmetický priemer - precvičovanie	OVY TEC	Samostatne vypočítať aritmetický priemer		Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Základné kombinatorické pravidlá	OVY TEC STO	Poznať pravidlá súčtu a súčinu	Vie graficky spracovať údaje	Písomné a ústne	Písomné práce
• Permutácie		Poznať permutácie	Pozná permutácie	Písomné a ústne	
• Variácie		Poznať variácie	Pozná variácie	Písomné a ústne	
• Kombinácie	EKO OVY	Riešiť úlohy z praxe a bežného života	Vie posúdiť výhody pôžičiek, splátok	Písomné a ústne	Písomné práce
• Precvičovanie príkladov	OVY	Riešiť úlohy z praxe a bežného života	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	Písomné práce
• Precvičovanie príkladov		Poznať precvičovanie príkladov		Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Práca s textom	OVY TEC STO	Čítať s porozumením, vedieť posúdiť, vyhodnotiť	Vie čítať s porozumením, z tabuliek, grafov, zapisovať údaje	Písomné a ústne	

• Práca s tabuľkami		Čítať z tabuliek, zapisovať do tabuliek	Vie pracovať s tabuľkami	Písomné a ústne	
• Grafy		Poznať kruhový diagram, čiarové grafy-vedieť čítať z nich	Vie graficky spracovať údaje	Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Úlohy z praxe- texty, tabuľky, grafy	OVY TEC STO	Poznať úlohy z praxe- texty, tabuľky, grafy	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	
• Úlohy z praxe- texty, tabuľky, grafy		Poznať úlohy z praxe- texty, tabuľky, grafy		Písomné a ústne	
Čísla, premenná a počtové výkony s číslami		Poznať čísla, premenná a počtové výkony s číslami			
Počet hodín: 8		Poznať počet hodín: 8			
• Elementárna matematika-domácnosť		Riešiť úlohy z praxe a bežného života	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	
• Úlohy z praxe -domácnosť	OVY TEC STO	Riešiť úlohy z praxe a bežného života		Písomné a ústne	Písomné práce
• Úlohy z praxe -domácnosť		Riešiť úlohy z praxe a bežného života		Písomné a ústne	
• Matematika pre konkrétnu prax		Poznať matematika pre konkrétnu prax	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	
• Receptúry	OVY TEC STO	Zostaviť receptúru	Vie zostaviť receptúru	Písomné a ústne	Písomné práce
• Receptúry		Poznať receptúry		Písomné a ústne	
• Slovné úlohy zamerané na prax		Poznať slovné úlohy zamerané na prax	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	
• Slovné úlohy zamerané na prax		Poznať slovné úlohy zamerané na prax		Písomné a ústne	Písomné práce
Opakovanie a utvrdzovanie učiva		Poznať opakovanie a utvrdzovanie učiva		Písomné a ústne	

Počet hodín: 12		Poznať počet hodín: 12			
• Slovné úlohy s percentami	OVY EKO	Zopakovať najdôležitejšie témy , potrebné pre prax	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	
• Slovné úlohy s percentami		Poznať slovné úlohy s percentami		Písomné a ústne	
• Slovné úlohy s trojčlenkou	OVY EKO	Poznať slovné úlohy s trojčlenkou		Písomné a ústne	
• Slovné úlohy s trojčlenkou		Poznať slovné úlohy s trojčlenkou		Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Premeny jednotiek objemu	OVY	Poznať premeny jednotiek objemu		Písomné a ústne	
• Premeny jednotiek objemu		Poznať premeny jednotiek objemu		Písomné a ústne	Ústne skúšanie
• Premeny jednotiek hmotnosti		Poznať premeny jednotiek hmotnosti		Písomné a ústne	
• Premeny jednotiek hmotnosti	OVY	Poznať premeny jednotiek hmotnosti		Písomné a ústne	
• Úlohy z praxe na objem telies		Zopakovať najdôležitejšie témy , potrebné pre prax		Písomné a ústne	
• Úlohy z praxe na objem telies		Poznať úlohy z praxe na objem telies	Vie riešiť úlohy potrebné do budúcej praxe	Písomné a ústne	Písomné práce
• Diagramy		Vedieť graficky spracovávať dáta	Vie graficky spracovávať dáta	Písomné a ústne	
• Diagramy		Poznať diagramy		Písomné a ústne	

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
•Bezpečnostné a hygienické pravidlá pri práci s PC, Počet hodín: 1 • Technické vybavenie PC, • oboznámenie sa s PC • typ PC, notebook, tablet, • základná jednotka, základná doska, procesor, RAM, grafická karta, modem, HDD, web kamera • vonkajšie pamäte, Počet hodín: 1 • vstupné, výstupné a vst.-výst. zariadenia, • operačný systém, • hardware, software		• žiak má zvládnuť počítač po technickej stránke • žiak sa má oboznámiť s počítačom • žiak má vedieť rozdiel medzi PC, notebookom a tabletom • žiak má vedieť popísať základné časti počítača • žiak má poznať vst., výst. a vst.-výst. zariadenia • žiak má vedieť, čo je OS • žiak má poznať hardware a software	• žiak zvládol počítač po technickej stránke • žiak sa oboznámil s počítačom • žiak pozná rozdiel medzi PC, notebookom a tabletom • žiak vie popísať základné časti počítača • žiak rozozná vst., výst. a vst.-výst. zariadenia • žiak vie, čo je OS • Žiak spoznal hardware a software	ústne skúšanie ústne skúšanie	ústna odpoveď ústna odpoveď

•súbory a priečinky, Počet hodín: 1 • organizácia súborov, priečinkov a odkazov, • vytvorenie dokumentu, kopírovanie, presunutie, vymazanie, premenovanie		• žiak má poznať architektúru priečinkov a súborov • žiak má vedieť narábať so súbormi a priečinkami	• žiak pozná architektúru priečinkov a súborov • žiak vie narábať so súbormi a priečinkami	ústne skúšanie	ústna odpoveď
•Enviromentálne a ergonomické podmienky pri práci s PC, Počet hodín: 1 • história, generácie výpočtovej techniky, programovanie, vývojové diagramy	Matematika	• Žiak má zvládnuť ochranu zdravia • Žiak má poznať históriu a generácie výpočtovej techniky • Žiak má pochopiť princíp programovania	• Žiak zvládol ochranu zdravia • Žiak pozná históriu a generácie výpočtovej techniky • Žiak pochopil princíp programovania	ústne skúšanie	ústna odpoveď
• základná charakteristika programovania, Počet hodín: 1 • matematické operácie v dvojkovej sústave, multimédia	Matematika	• Žiak má zvládnuť podstatu binárneho kódu • Žiak má vedieť definíciu multimédií	• Žiak zvládol podstatu binárneho kódu • Žiak pozná definíciu multimédií	ústne skúšanie	ústna odpoveď

•kancelársky balík Microsoft Office a jeho súčasťi Počet hodín: 1 • úvod, popis prostredia Word a ovládanie programu, textové editory všeobecne •panely nástrojov, Počet hodín: 1 • vytvorenie nového dokumentu, • uloženie dokumentu, • definovanie cesty a názvu, • vytvorenie kópie dokumentov, • hlavičky a päty, • nastavenie strany, vloženie čísel strán	ADK	• žiak sa má vedieť orientovať v prostredí kancelárskeho balíka	• žiak sa vie orientovať v prostredí kancelárskeho balíka	ústne skúšanie	ústna odpoveď
	ADK	• Žiak má zvládnuť vytvorenie nového dokumentu • Žiak má vedieť uložiť dokument • Žiak má vedieť definovať názov a cestu uloženia súboru • Žiak má vedieť vytvoriť kópiu dokumentu • Žiak má vedieť použiť hlavičku a pätičku v dokumente • Žiak má vedieť očíslovať strany dokumentu	• Žiak zvládol vytvorenie nového dokumentu • Žiak vie uložiť dokument • Žiak vie definovať názov a cestu uloženia súboru • Žiak vie vytvoriť kópiu dokumentu • Žiak vie použiť hlavičku a pätičku v dokumente • Žiak dokáže očíslovať strany dokumentu	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď

•odsek, Počet hodín: 1 odrážky a číslovanie, orámovanie a podfarbenie, označovanie textu a grafiky, kopírovanie a prilepenie	ADK	Žiak má zvládnuť orámovanie, podfarbenie a označenie časti textu	Žiak zvláda orámovanie, podfarbenie a označenie časti textu	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•pravopis, gramatika a slovník, Počet hodín: 1 - písmo, symboly, formátovanie, zarovnanie textu, riadkovanie, - tabuľky, odsadenie odsekov, stĺpce, písanie vzorcov	ADK	- Žiak má zvládnuť zmenu typu použitého písma - Žiak má vedieť písať text do tabuľky	- Žiak vie zmeniť typ použitého písma - Žiak vie písať text do tabuľky	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•automatické opravy, dokončovanie, text, Počet hodín: 1 úprava textu pred tlačou, náhľad, tlač napísaného textu, postup pri tlačením textu	ADK	Žiak má vedieť upraviť text pred tlačou a vedieť vytlačiť text	Žiak vie upraviť text pred tlačou a vie vytlačiť text	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď

•práca s grafikou a grafmi, Počet hodín: 1 - označovanie textu a grafiky, - umiestnenie objektov a textu, - zmena predvoleného umiestnenia grafických prvkov	ADK	- žiak má vedieť označiť text a grafiku - žiak má vedieť umiestniť objekty do dokumentu - žiak má vedieť zmeniť predvolené nastavenie grafických prvkov	- žiak vie označiť text a grafiku - žiak vie umiestniť objekty do dokumentu - žiak dokáže zmeniť predvolené nastavenie grafických prvkov	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•zmena spôsobu obtekania textu pre obrázok, alebo objekt, zmena orientácie smeru textu, úprava veľkosti a orezanie grafických objektov, Počet hodín: 1 - presunutie objektov dopredu alebo dozadu, - kreslenie a automatické tvary, - vkládanie do dokumentu, - orámovanie, podfarbenie a grafické výplne, pozadia a vodotlače, - pridanie, zmena a odstránenie pozadia	ADK	- žiak má vedieť premiestňovať objekty v dokumente - žiak má vedieť kresliť v dokumente a používať automatické tvary - žiak má vedieť vkladať obj. do dokumentu - žiak má vedieť orámovat', podfarbiť vybranú časť textu a nastaviť pozadie a vodotlač - žiak má vedieť pridať, zmeniť a odstrániť pozadie dokumentu	- žiak vie premiestňovať objekty v dokumente - žiak má vedieť kresliť v dokumente a používať automatické tvary - žiak vie vkladať obj. do dokumentu - žiak vie orámovat', podfarbiť vybranú časť textu a nastaviť pozadie a vodotlač - žiak vie pridať, zmeniť a odstrániť pozadie dokumentu	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď

•hromadná korešpondencia Počet hodín: 1 •opakovanie a preskúšanie Počet hodín: 1 •tabuľkový procesor Excel - úvodná hodina Počet hodín: 1 •prostredie tabuľkového procesora, Počet hodín: 1 • bunka, hárok, • oprava nesprávneho údaja, označovanie oblasti •kopírovanie obsahu okna alebo obrazovky, Počet hodín: 1 • presun údajov, práca s tabuľkou, vkládanie údajov do buniek, formát bunky	ADK, MAT	• žiak má vedieť používať hromadnú korešpondenciu	• žiak má vedieť používať hromadnú korešpondenciu	praktické skúšanie	praktické skúšanie
	MAT	• žiak sa má pochopiť a osvojiť si systém práce v tabuľkových procesoroch	• žiak pochopil a osvojil si prácu v tabuľkovom procesore	ústne skúšanie	ústna odpoveď
	MAT	• žiak má vedieť definovať bunku a hárok	• žiak vie definovať bunku a hárok	ústne skúšanie	ústna odpoveď
	MAT	• žiak má vedieť presúvať údaje, pracovať s tabuľkou a vkladať údaje do buniek	• žiak vie presúvať údaje, pracovať s tabuľkou a vkladať údaje do buniek	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď

•uloženie a zatvorenie súborov Počet hodín: 1 • miesta na ukladanie, • zmena predvoleného formátu súborov pre ukladanie zošitov, • šablóny a formuláre programu excel	MAT	• žiak má vedieť zvoliť miesto na uloženie súboru • žiak má vedieť ukladať súbory v rôznych formátoch • žiak má vedieť ovládať formuláre a šablóny	• žiak vie zvoliť miesto na uloženie súboru • žiak vie ukladať súbory v rôznych formátoch • žiak ovláda formuláre a šablóny	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•obnova súboru Počet hodín: 1 • zmena intervalu ukladania pre automatické obnovenie súboru		• žiak má vedieť nastaviť interval automatického uloženia súboru	• žiak vie nastaviť interval automatického uloženia súboru	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•tlač hlavičky a päty, Počet hodín: 1 • formát buniek, kopírovanie, vyplňanie buniek, údaje, triedenie buniek	MAT	• žiak by mal rozumieť formátu buniek a mal by vedieť bunky triediť podľa zadaných kritérií	• žiak rozumie formátu buniek a vie bunky triediť podľa zadaných kritérií	ústne skúšanie	ústna odpoveď
•výpočty v tabuľke Počet hodín: 1 • pravidlá pre zápis	MAT	• žiak má vedieť zapisovať vzorce a funkcie v tabuľke	• žiak vie zapisovať vzorce a funkcie v tabuľke	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď

vzorcov, funkcie •opakovanie a preskúšanie Počet hodín: 1 •internet - charakteristika, základné pojmy, URL, IP Počet hodín: 1 •práca s internetom, Počet hodín: 1 - vyhľadávanie informácií na webe •opakovanie a preskúšanie Počet hodín: 1 •e mail, Počet hodín: 1 - charakteristika, vytvorenie emailovej schránky •práca s emailom, Počet hodín: 1 - nový, odpovedať, preposlať, prílohy		- žiak má vedieť princíp fungovania svetovej internetovej siete - žiak má vedieť vyhľadať požadované informácie na webe - žiak má vedieť princíp činnosti a použitie emailu - žiak má ovládať prácu s emailom	- žiak ovláda princíp fungovania svetovej internetovej siete - žiak vie vyhľadať požadované informácie na webe - žiak pozná princíp činnosti a použitie emailu - žiak ovláda prácu s emailom	ústne skúšanie ústne skúšanie praktické skúšanie ústne skúšanie praktické skúšanie praktické skúšanie	ústna odpoveď ústna odpoveď Súbor ako odpoveď ústna odpoveď Súbor ako odpoveď Súbor ako odpoveď
---	--	--	---	---	---

•opakovanie a preskúšanie Počet hodín: 1				ústne skúšanie	ústna odpoveď
•Power Point, tvorba a využitie prezentácie Počet hodín: 1		• žiak má zvládnuť návrh a tvorbu prezentácií	• žiak vie navrhnuť a vytvoriť prezentáciu	písomné skúšanie	písomná práca
•rozloženie snímky, textu a obsahu, návrh snímky, farebné schémy Počet hodín: 1		• žiak má vedieť použiť a zmeniť snímky, text a farebné schémy v Power Pointe	• žiak vie použiť a zmeniť snímky, text a farebné schémy v Power Pointe	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•schémy animácií, vlastné animácie a prechod snímok Počet hodín: 1		• žiak má vedieť použiť a zmeniť animácie a prechody snímok v Power Pointe	• žiak vie použiť a zmeniť animácie a prechody snímok v Power Pointe	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•vytvorenie vlastnej prezentácie Počet hodín: 1		• žiak má vedieť vytvoriť samostatnú prezentáciu	• žiak vie vytvoriť samostatnú prezentáciu	praktické skúšanie	Súbor ako odpoveď
•opakovanie a preskúšanie Počet hodín: 1				ústne skúšanie	ústna odpoveď

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 OVV 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 OVV	-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	Ústne, písomné a praktické skúšanie	Ústna odpoveď, písomný test a praktické cvičenia

			pohybových činnostiach		
--	--	--	------------------------	--	--

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
-------------------------------------	------------------------	------------------------------------	-----------------------------	-------------------	------------------------

3. TELESNÁ ZDATNOSŤ A POHYBOVÁ VÝKONNOSŤ Počet hodín: 20 hodín	DEJ BIO OBN ETV	Žiak má: - 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	Žiak: - 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 skúseností 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 <u>Počet hodín:</u> 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 OVY 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 OVY	-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
3. TELESNÁ ZDATNOSŤ A POHYBOVÁ VÝKONNOSŤ <u>Počet hodín:</u> 9 hodín	DEJ BIO OBN ETV	Žiak má: - 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 schopností 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	Žiak: - 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 skúseností z pôsobenia telovýchovných a športových činností na telesný, funkčný a motorický rozvoj - plánoval a aplikoval pohybové schopností 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 <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: 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
Základné ekonomické pojmy <u>Počet hodín</u> 7 hodín • ekonómia, mikroekonómia, makroekonómia, • ekonomika, otvorená, uzatvorená, nedostatková, prebytková, • potreby, členenie, uspokojovanie potrieb, • tovar, peniaze, formy a funkcie peňazí, • výroba, výrobné faktory, výstupy Trh a trhový mechanizmus <u>Počet hodín</u> 6 hodín • trh, subjekty trhu, formy, • dopyt, činitele, krivka dopytu, • ponuka, činitele, krivka, • rovnováha dopytu a ponuky, rovnovážna cena, • konkurencia, formy konkurencie	etika občianska náuka Občianska náuka	Žiak má: • pochopiť typy ekonomík, • porovnať rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definovať pojmy potreba, statok, výroba • popísať fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázorniť fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetliť význam konkurencie pre hospodársky rozvoj,	Žiak: • pochopíť typy ekonomík, • porovnal rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definoval pojmy potreba, statok, výroba • popísal fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázornil fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetlil význam konkurencie pre hospodársky rozvoj,	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test

Právne formy podnikania <u>Počet hodín</u> 10 hodín • podnik, ekonomická samostatnosť, konanie podnikov, • členenie podnikov, • zrušenie a zánik podnikov, • živnosť, podmienky živnostenského podnikania, práva a povinnosti podnikateľa, • obchodné spoločnosti, • družstvá	odborný výcvik stolovanie technológia	Žiak má: • 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	Žiak: • 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	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Národné hospodárstvo <u>Počet hodín</u> 10 hodín • národné hospodárstvo, štruktúra a riadenie národného hospodárstva, • daňová sústava, priame a nepriame dane, • štátny rozpočet, • banková sústava, centrálna banka, komerčné banky, • poisťovne		• 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,	• 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,		

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
Vecná stránka činnosti podniku <u>Počet hodín</u> 10 hodín - majetok podniku, dlhodobý majetok a krátkodobý majetok, - obstaranie, oceňovanie, opotrebenie majetku, - zásoby, členenie, - inventarizácia	odborný výcvik matematika	Žiak má: - popísať štruktúru majetku podniku, - porovnať jednotlivé spôsoby obstarania majetku, - vymenovať zložky majetku,	Žiak: - popísal štruktúru majetku podniku, - porovnal jednotlivé spôsoby obstarania majetku, - vymenoval zložky majetku,	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ekonomická stránka činnosti podniku <u>Počet hodín</u> 10 hodín - náklady, členenie, možnosti ich znižovania, - výnosy, členenie, zvyšovanie, - výsledok hospodárenia, - použitie výsledku hospodárenia, - zdroje financovanie podniku – vlastné a cudzie, - cena, tvorba cien, regulácia cien, zákon o cenách	odborný výcvik	- charakterizovať výnosy a náklady, - popísať princíp výpočtu výsledku hospodárenia, - popísať proces tvorby cien v obchodných spoločnostiach,	- charakterizovať výnosy a náklady, - popísať princíp výpočtu výsledku hospodárenia, - popísať proces tvorby cien v obchodných spoločnostiach,	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Personálna činnosť podniku <u>Počet hodín</u> 13 hodín - vznik, zmena a skončenia pracovného pomeru, dovolenka, pracovné podmienky - hmotná zodpovednosť, - odmeňovanie – mzda a jej formy, - sociálne zabezpečenie - zamestnanosť, trh práce	odborný výcvik, úvod do sveta práce	Žiak má: - 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	Žiak : - 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 .	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Ročník: **tretí** 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Marketing, pojem <u>Počet hodín</u> 5 hodín - marketing, pojem, - marketingové nástroje – výrobná, cenová, distribučná, komunikačná politika, Riadiaca a kontrolná činnosť podniku <u>Počet hodín</u> 8 hodín - manažment – pojem, - manažment ako riadiaci proces, - manažérske funkcie Spotrebiteľská výchova <u>Počet hodín</u> 5 hodín - práva a povinnosti spotrebiteľa - ochrana práv spotrebiteľa - reklamácie - postup - výživa a spotreb. bezpečnosť Špecifické učivo <u>Počet hodín</u> 12 hodín - popis charakteristických znakov príslušného odboru, - služby obyvateľstvu, - obchod, - spoločné stravovanie, - cestovný ruch, - malé a stredné podnikanie, - trendy vývoja v danom odbore	odborný výcvik etika etika odborný výcvik odborný výcvik matematika	Žiak má: - popísať nástroje marketingu, - popísať manažérske funkcie, - poznať základné práva a povinnosti spotrebiteľa, - identifikovať základné právne normy na ochranu spotrebiteľa a vedieť ich prakticky použiť, - poznať postup a problémy pri vybavovaní reklamácie, - vysvetliť špecifické črty príslušného odoru	Žiak: - popísal nástroje marketingu, - popísal manažérske funkcie, - poznal základné práva a povinnosti spotrebiteľa, - identifikoval základné právne normy na ochranu spotrebiteľa a vedel ich prakticky použiť, - poznal postup a problémy pri vybavovaní reklamácie, - vysvetlil špecifické črty príslušného odboru	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test

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
Hospodárske výpočty <u>Počet hodín</u> 6 hodín Charakteristika a význam HV Desiatková sústava, číselné rády, zaokrúhľovanie Základné počtové operácie	- MAT - EKO - OVY	Žiak má: - poznať náplň a význam predmetu HV - vedieť zaokrúhliť číslo - vedieť počítať s celými a desatinnými číslami	Žiak: - poznať náplň a význam predmetu HV - vedel zaokrúhliť číslo - vedel počítať s celými a desatinnými číslami	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test
Premieňanie jednotiek <u>Počet hodín</u> 6 hodín Jednotky hmotnosti Jednotky dĺžky Jednotky objemu	- MAT - OVY - TEC - STO	Žiak má: - vedieť a premieňať jednotky hmotnosti - vedieť a premieňať jednotky dĺžky - vedieť a premieňať jednotky objemu	Žiak: - vedel a premieňal jednotky hmotnosti - vedel a premieňať jednotky dĺžky - vedel a premieňať jednotky objemu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test
Vybrané výpočtové postupy používané v HV <u>Počet hodín</u> 21 hodín Aritmetický priemer, modus, medián Tabuľky, grafy Pomer, úmera, trojčlenka Priama a nepriama úmernosť	- MAT - OVY - TEC - STO	Žiak má: - 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	Žiak: - vedel vypočítať aritmetický priemer, určiť modus a medián - vedel zostrojovať a čítať z tabuliek a grafov - poznať pojmy pomer, úmera, trojčlenka a vedel ich použiť - vedel použiť priamu a nepriamu úmernosť pri riešení úloh z odboru a bežného života	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test

Percentový, promilový, úrokový počet Počet hodín 10 hodín - Základné pojmy percentového počtu - Základné pojmy promilového počtu - Základné pojmy úrokového počtu	- OVY - MAT - TEC - EKO - STO	Žiak má: poznať a vedieť použiť základné pojmy percentového, promilového a úrokového počtu	Žiak: poznať a vedieť použiť základné pojmy percentového, promilového a úrokového počtu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test
Tvorba cien Počet hodín 10 hodín - Výpočet cien v obchodných systémoch - CVP analýza - Kalkulácie podľa všeobecného kalkulačného vzorca	- EKO - OVY - MAT	Žiak má: - porozumieť princípu tvorby cien v obchodných systémoch - vedieť použiť všeobecný kalkulačný vzorec - vedieť riešiť praktické príklady	Žiak: - porozumel princípu tvorby cien v obchodných systémoch - vedel použiť všeobecný kalkulačný vzorec - vedel riešiť praktické príklady	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test
Výpočty v hospodárskych písomnostiach Počet hodín 13 hodín - Výdajky, príjemky, prevodky - Pokladničné doklady - Dodacie listy, faktúry - Výpočty stavu hosp. prostriedkov - Inventarizácia	- EKO - OVY - MAT	Žiak má: porozumieť výpočtom v základných hospodárskych písomnostiach	Žiak: porozumel výpočtom v základných hospodárskych písomnostiach	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test

Rozpis učiva predmetu: SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA 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
Podstata a štruktúra osobnosti <u>Počet hodín:</u> 10 - Všeobecná charakteristika osobnosti - Štruktúra osobnosti - Vlastnosti osobnosti - motivačné, postoje, výkonové - Vlastnosti osobnosti – dynamické, sebareg. - Vlohy – dispozície - Inteligencia - Typológia osobnosti	- OBN - ETV	Žiak má: - Charakterizovať osobnosť - rozlišovať vlastnosti osobnosti - popísať vlohy - vysvetliť typológie osobnosti	Žiak: - Charakterizoval osobnosť - rozlišoval vlastnosti osobnosti - popísal vlohy - vysvetlil typológie osobnosti	Ústne techniky Písomné aktivity	Ústne, pochvala, písomne
Dynamika psychiky <u>Počet hodín:</u> 6 - Motivácia, motívy, aktivácia - Emócie - Empatia	- OBN - ETV	Žiak má: - vysvetliť základné pojmy - dokázať správať sa empaticky - popísať emócie	Žiak: - vysvetlil základné pojmy - správal sa empaticky - popísal emócie	Ústne skúšanie v simulovaných situáciách Písomné aktivity	Ústna odpoveď Test

Psychické zdravie a stres Počet hodín: 6 - Stres a záťaž - Odolnosť na stres - Duševná hygiena	- OBN - ETV	<u>Žiak má:</u> - vhodne sa správať v spoločnosti v stresových situáciách - Vyhýbať sa stresom - Zvládnuť techniky duševnej hygieny	Žiak: - Vedel sa správať v spoločnosti v stresových situáciách - Vyhýbal sa stresom - Zvládol techniky duševnej hygieny	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
Sociálne skupiny Počet hodín: 11 - Socializácia, sociálne učenie - Soc. skupina a vplyv na jedinca - Druhy soc. skupín - Soc. vzťahy, status, rola - Spôsoby komunikácie - Asertivita	- OBN - ETV	<u>Žiak má:</u> - poznať rolu človeka v soc. skupine - vysvetliť pozitívny, negatívny vplyv skupiny - definovať postavenie jedinca v skupine - meniť spôsoby komunikácie - učiť sa asertívne	Žiak: - poznal rolu človeka v soc. skupine - vysvetlil pozitívny, negatívny vplyv skupiny - definoval postavenie jedinca v skupine - menil spôsoby komunikácie - správal sa asertívne	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

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
<u>Počet hodín:</u> 12 hodín - Mravnosť, etika - Zvyky a zvyklosti - Svedomie, zodpovednosť - Verejná mienka - Profesijná morálka - Rozličné typy ľudí, národov, kultúr Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie <u>Počet hodín:</u> 21 hodín - Správanie na verejnosti - Správanie v dopravných prostriedkoch - Správanie v reštaurácii - Prvý dojem - Pozdrav - Zdravenie neznámych - Predstavovanie - Oslovovanie - Podávanie ruky - Tykanie, vykanie	OBN ETV ANJ NEJ USP	Žiak má: - charakterizovať mravnosť a etiku - popísať zvyky a zvyklosti - vysvetliť verejnú mienku - popísať pracovnú morálku - rozlišovať rozličné typy ľudí, národov, kultúr Žiak má: - poznať pravidlá správania sa na verejnosti, v dopravných prostriedkoch a v reštauráciách - vysvetliť prvý dojem - ovládať pravidlá pozdravu, predstavovania sa, oslovovania, podávania rúk, tykania a vykania	Žiak - charakterizoval mravnosť a etiku - popísal zvyky a zvyklosti - vysvetlil verejnú mienku - popísal pracovnú morálku - rozlišoval rozličné typy ľudí, národov, kultúr Žiak - poznal pravidlá správania sa na verejnosti, v dopravných prostriedkoch a v reštauráciách - vysvetlil prvý dojem - ovládal pravidlá pozdravu, predstavovania sa, oslovovania, podávania rúk, tykania a vykania	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď

Rozpis učiva predmetu: **Potraviny a výživa 6445H duál**
 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
Fyziológia ľudského tela <u>Počet hodín:</u> 7 hodín - Látkové zloženie ľudského tela - Tráviaca sústava - ústna dutina, chrup, slinné žľazy, jazyk - Hltan, pažerák, žalúdok - Tenké a hrubé črevo, pečeň, pankreas - Žľazy s vnútorným vylučovaním - Nervová sústava - Vylučovacia sústava Požívatiny <u>Počet hodín:</u> 1 hodina - Potraviny druhy a charakteristika potravín Zloženie potravín <u>Počet hodín:</u> 5 hodín - Bielkoviny, - Sacharidy - Tuky - Vitamíny - Minerálne látky	BIO CHE	Žiak má: - Popísať zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele - Popísať časti tráviacej sústavy a uviesť funkciu jednotlivých orgánov - Charakterizovať pečeň a pankreas a ich význam pre človeka - Vymenovať jednotlivé endokrinné žľazy - Charakterizovať CNS - Vysvetliť stavbu obličiek a kože a ich funkciu - Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu a druhu - Popísať zloženie potravín, vysvetliť význam jednotlivých živín pre ľudský organizmus - Charakterizovať pojem akosť	Žiak: - Popísal zloženie a zastúpenie jednotlivých látok v ľudskom tele - Popísal časti tráviacej sústavy a uviedol funkciu jednotlivých orgánov - Charakterizoval pečeň a pankreas a ich význam pre človeka - Vymenovať jednotlivé endokrinné žľazy - Vysvetlil stavbu obličiek a kože a ich funkciu - Rozlišoval a charakterizoval potraviny z hľadiska pôvodu a druhu - Popísal zloženie potravín, vysvetlil význam jednotlivých živín pre ľudský organizmus - Charakterizoval pojem akosť - Vymenoval a objasnil metódy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test

Mládeže Alternatívne spôsoby stravovania <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny • Vegetariánska výživa • Makrobiotika • Oddelená strava Diétne stravovanie <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny • Význam liečebnej výživy, rozdelenie diét • Zásady diétného Stravovania • Diéta šetriaca a diabetická Ochorenia z nesprávneho stravovania <u>Počet hodín:</u> 1 hodina	OVY TEC OVY TEC	Žiak má: • Charakterizovať vegetariánsku výživu • Vysvetliť princíp makrobiotickej výživy • Charakterizovať delenú stravu • Objasniť význam liečebnej výživy, popísať zásady diétného stravovania a rozdeliť diéty • Navrhnuť vhodné potraviny pri diéte diabetickej a šetriacej • Vysvetliť vplyv nesprávnej výživy na zdravie	Žiak: • Charakterizoval vegetariánsku výživu • Vysvetlil princíp makrobiotickej výživy • Charakterizoval delenú stravu • Objasnil význam liečebnej výživy, popísal zásady diétného stravovania a rozdelil diéty • Navrhol vhodné potraviny pri diéte diabetickej a šetriacej • Vysvetlil vplyv nesprávnej výživy na zdravie	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia referátu Ústna odpoveď
---	---------------------------------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: Potraviny a výživa Ročník: druhý 1,5 hodina týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Ovocie, zelenina, zemiaky, huby a strukoviny <u>Počet hodín:</u> 10 hodín - Ovocie, zloženie, druhy a konzervovanie - Zelenina, zloženie druhy a konzervovanie - Zemiaky, zloženie druhy, skladovanie - Strukoviny, zloženie druhy použitie	OVY CHE TEC OVY TEC	Uviesť zloženie ,rozdelenie a význam ovocia vo výžive človeka Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia, použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie a rozdelenie a význam zeleniny vo výžive človeka Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Vysvetliť použitie zeleniny v studenej a teplej kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať spôsoby uskladnenia zemiakov Opísať aj špeciálne zemiaky Vysvetliť použitie zemiakov v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Vysvetliť rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasniť použitie strukovín v kuchyni	Správne rozdelil ovocie a uviedol zloženie ovocia a význam vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni Uviedol zloženie ,rozdelenie a význam zemiakov vo výžive človeka zemiakov Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Správne opísal špeciálne zemiaky Uviedol použitie zemiakov v kuchyni Uviedol zloženie a rozdelenie a význam strukovín vo výžive Vysvetlil rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasnil použitie strukovín v teplej a studenej kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test

• Huby, zloženie, druhy, použitie Sladidlá Počet hodín : 3 hodiny • Cukor ,druhy a význam vo výžive • Včelí med • Syntetické sladidlá Vajcia Počet hodín : 3,5 hodiny • Vajcia, zloženie • Druhy vajec • Chyby vajec • Skladovanie vajec • Použitie vajec v kuchyni Mlieko a mliečne výrobky Počet hodín : 10 hodín • Mlieko, význam z hľadiska racionálnej výživy, zloženie • Druhy mlieka	OVY TEC	Uviesť zloženie, rozdelenie, a význam húb vo výžive Opísať rôzne spôsoby konzervovania húb Objasniť použitie húb v kuchyni Uviesť druhy cukru Vysvetliť význam sacharidov vo výžive Opísať použitie cukru Charakterizovať med Uviesť zloženie a druhy včelieho medu Vysvetliť význam medu vo výžive a využitie vo farmaceutickom priemysle Uviesť syntetické sladidlá Opísať jednotlivé druhy syntetických sladidiel	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Opísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni Uviedol druhy cukru Vysvetlil význam sacharidov vo výžive Opísal použitie cukru Charakterizoval med Uviedol zloženie a druhy včelieho medu Vysvetlil význam medu vo výžive človeka Uviedol syntetické sladidlá Opísal jednotlivé druhy syntetických sladidiel	Písomné skúšanie	Didaktický test
				Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
	CHE OVY TEC	Uviesť stavbu a zloženie vajec Popísať metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísať chyby vajec Vysvetliť skladovanie a spôsob konzervovania vajec Popísať najrozšírenejšiu nákazu vajec Uviesť zloženie mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviesť druhy a význam mlieka vo výžive	Uviedol správne stavbu a zloženie vajec Popísal metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísal chyby vajec Vysvetlil skladovanie a spôsob konzervovania vajec Uviedol najrozšírenejšiu nákazu vajec Uviedol presne zloženie mlieka Charakterizoval jednotlivé zložky mlieka Popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviedol druhy a význam mlieka vo výžive	Písomné skúšanie	Písomná práca

- Mliečne výrobky - Syry, sladké, kyslé, topené tvaroh - Smotana - Maslo - Mliečne nápoje - Využitie mlieka a mliečnych výrobkov pri príprave pokrmov Obilniny Počet hodín: 8 hodiny - Obilniny , charakteristika, použitie - Mlynské výrobky, druhy, použitie - Cestoviny, druhy a použitie - Chlieb - význam vo výžive, druhy a chyby chleba Koreniny a pochutiny Počet hodín: 8 hodín - Význam korenín vo výžive charakteristika, druhy, význam	OVY TEC	Vysvetliť výrobu mliečnych výrobkov Popísať vlastnosti, druhy a význam syrov Charakterizovať výrobu masla a vysvetliť druhy masla	Vysvetlil správne výrobu mliečnych výrobkov Popísal vlastnosti a druhy syrov Charakterizoval výrobu masla a vysvetlil druhy chyby masla	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia referátu
		Vysvetliť význam mliečnych nápojov vo výžive Popísať využitie mlieka a mliečnych výrobkoch pri príprave pokrmov	Vysvetlil význam mliečnych nápojov vo výžive Popísal využitie mlieka a mliečnych výrobkoch pri príprave pokrmov		
	OVY TEC	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasniť použitie obilnín v kuchyni Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie	Uviedol zloženie ,rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasnil použitie obilnín v kuchyni Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
		Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	Uviedol príklady rôznych druhov cestovín a ich použitie v stravovaní		
		Žiak má: Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive Charakterizovať druhy korenín Uviesť druhy kávy a výrobu kávy a kakaa	Žiak : Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive Charakterizoval čo najviac druhov korení Uviedol správne výrobu kávy a kakaa Uviedol správne rozdelenie čajov		
				Písomné skúšanie	Didaktický test

• Pakoreňované koreniny, z vňate, listov • Pochutiny- káva, kávoviny, • Čaj, kakao • Čokoláda • Ostatné pochutiny - ocot, soľ, horčica • Pikantné omáčky a polievkové korenie Tuky <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny • Zloženie a rozdelenie tukov • Živočíšne tuky • Rastlinné tuky • Význam tukov vo výžive		Uviesť druhy korenia z listov, vňate Uviesť druhy čajov Objasniť význam octu a kuchynskej soli Charakterizovať Pikantné omáčky a polievkové korenie Uviesť zloženie a rozdelenie tukov Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Uviesť rozdelenie olejov Objasniť význam tukov vo výžive	a uviedol 6 druhov Uviedol druhy korenia z listov, vňate Objasnil význam octu a kuchynskej soli Charakterizovať Pikantné omáčky a polievkové korenie Uviedol presné rozdelenie tukov Uviedol pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Uviedol rozdelenie živočíšnych tukov Uviedol pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov Objasnil význam tukov vo výžive	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia referátu
---	--	---	---	-----------------------	--

Rozpis učiva predmetu: **Potraviny a výživa**
 Ročník: **tretí** 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Mäso a mäsové výrobky Počet hodín: 23 hodín - Zloženie a rozdelenie mäsa - Označovanie, zrenie a zdravotná bezchybnosť mäsa - Jatočné mäso - Ostatné druhy mäsa - Vnútorosti - Netradičné druhy mäsa - Hydina - Ryby a plody mora	STO OVY TEC CHE OVY	Žiak má: Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenovať zložky v mäse Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Uviesť konzervovanie mäsa Vysvetliť chyby a choroby v mäse Uviesť charakteristické znaky jednotlivých druhov mäsa Rozdeliť jednotlivé časti do tried Uviesť rozdiely medzi jednotlivými masami Opísať jednotlivé časti mäsa Uviesť použitie a význam týchto druhov mäsa Uviesť netradičné druhy mäsa a charakterizovať ich Popísať význam pštrosieho a klokanieho mäsa Uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Rozdeliť hydinu a charakterizovať jednotlivé druhy hydiny Uviesť akostné triedy hydiny Vysvetliť príčiny nákazy hydinového mäsa Uviesť vlastnosti a zloženie a význam sladkovodných aj morských rýb Rozdeliť ryby Opísať jednotlivé druhy rýb a plodov mora	Žiak : Vysvetlil pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenoval látky z ktorých je mäso zložené Uviedol konzervovanie mäsa Vysvetlil chyby a choroby v mäse Uviedol charakteristické znaky jednotlivých druhov mäsa Rozdelil jednotlivé časti do tried Uviedol rozdiely medzi jednotlivými masami Opísal jednotlivé časti mäsa Uviedol použitie a význam mäsa z jednotlivých druhov Uviedol netradičné druhy mäsa a charakterizoval ich Popísal význam pštrosieho a klokanieho mäsa Uviedol vlastnosti, zloženie a význam mäsa vo výžive Rozdelil hydinu a charakterizoval jednotlivé druhy Uviedol akostné triedy hydiny Vysvetlil príčiny nákazy hydinového mäsa Uviedol vlastnosti a zloženie a význam sladkovodných aj morských rýb Rozdelil ryby Opísal jednotlivé druhy rýb a plodov mora Vysvetlil príčiny nákazy rybacieho mäsa	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede

- Zverina Mäsové výrobky Počet hodín: 7 hodín - Mäsové a rybacie výrobky, konzervy - Mäkké a trvanlivé salámy - Mäsové špeciality, varené, pečené - Chyby údenárskych výrobkov Nápoje nealkoholické Počet hodín: 10 hodín - Nealkoholické nápoje - Pitná minerálna voda, sóda - druhy, zloženie - Skladovanie minerálnych vôd - Limonády, ovocné nápoje, mušty - Sirupy - Dreňové šťavy, ovocné koncentráty - Výživové nápoje, dia nápoje - Káva, čaj - povzbudivé nápoje		Vysvetliť príčiny nákazy rybacieho mäsa Uviesť rozdelenie a zloženie zveriny, význam zveriny Opísať jednotlivé druhy zveriny Uviesť spôsoby prípravy a použitie zveriny Uviesť zloženie a význam údenárskych výrobkov vo výžive Rozdeliť jednotlivé druhy mäsových výrobkov Opísať jednotlivé druhy mäsových výrobkov Objasniť príčiny kazení údenárskych výrobkov 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	Uviedol rozdelenie a zloženie zveriny a poukázal na význam vo výžive človeka Opísal jednotlivé druhy zveriny Uviedol spôsoby prípravy a použitie zveriny Uviedol zloženie a význam údenárskych výrobkov Rozdelil jednotlivé druhy mäsových výrobkov Opísal jednotlivé druhy mäsových výrobkov Objasnil príčiny kazení údenárskych výrobkov 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		
---	--	---	---	--	--

Alkoholické nápoje • <u>Počet hodín:</u> 10 hodín • Charakteristika • Pivo, suroviny na výrobu piva • Trhové druhy piva, uskladňovanie piva • Víno, pestovateľské oblasti • Druhy hroznového vína • Druhy vína - perlivé a šumivé • Druhy vína - ovocné a dezertné vína • Skladovanie vína, vinná pivnica Liehoviny <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny • Lieh a liehoviny • Druhy liehovín, označenie a skladovanie Miešané nápoje <u>Počet hodín:</u> 5 hodín • Charakteristika a rozdelenie • Suroviny na prípravu miešaných nápojov • Zásady pri príprave miešaných nápojov • Druhy a skupiny miešaných nápoj Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu <u>Počet hodín:</u> 1 hodina • Vplyv alkoholu na ľudský organizmus		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 liehovín Uviesť najznámejšie druhy likérov Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Popísať prípravu miešaných nápojov Uviesť spôsoby zdobenia -dekore na miešané nápoje Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov Objasniť vplyv alkoholu na ľudský organizmus	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 Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov Popísal prípravu miešaných nápojov Uviedol spôsoby zdobení na miešané nápoje Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov Objasnil vplyv alkoholu na ľudský organizmus		
---	--	---	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: Technológia 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
Úvod do predmetu <u>Počet hodín:</u> 6 hodiny - Význam vyučovacieho predmetu. - Historický vývoj kuchárskeho umenia. - Vývoj pohostinstva na Slovensku	OVY	Žiak má: Poznať historický vývoj gastronómie	<u>Žiak:</u> Vysvetlil vývoj gastronómie	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti - Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách	OVY	Žiak má: Poznať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať	<u>Žiak:</u> Popísal základné normy bezpečnosti pri práci	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - HACCP - Osobná hygiena, hygiena pracoviska a potravín - Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov	OVY PVY	Žiak má : Poznať hygienické predpisy a dodržiavať ich	<u>Žiak:</u> poznal dôležitosť dodržiavania osobnej a pracovnej	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

Povinnosti kuchára a jeho pomôcky <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk - Pomôcky kuchára	OVY	Žiak má: Ovládať základné povinnosti, pracovnú etiku a názvy pomôcok	<u>Žiak:</u> Ovládal základné povinnosti, pracovnú etiku a názvy pomôcok	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Výrobné stredisko <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny - Rozdelenie výrobného strediska a jeho vybavenie - Základné pracovné činnosti pred začatím, počas prevádzky a po ukončení prevádzky	OVY PVY	Žiak má: Poznať časti výrobného strediska a pracovné povinnosti počas celej prevádzky výrobného strediska	<u>Žiak:</u> Poznal časti výrobného strediska a pracovné činnosti počas celej prevádzky	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
Výpočet spotreby surovín teplej a studenej <u>Počet hodín :</u> 4 hodiny - Výpočet spotreby surovín - Zámena surovín a straty		Žiak má : Ovládať normovanie a kalkulácie	<u>Žiak :</u> Ovládal normovanie a kalkulácie		
Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu <u>Počet hodín :</u> 12 hodín - 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		Žiak má : Popísať predbežnú úpravu potravín rastlinného aj živočíšneho pôvodu	<u>Žiak:</u> Popísal predbežnú úpravu potravín živočíšneho aj rastlinného pôvodu		

Základné tepelné úpravy potravín <u>Počet hodín:</u> 10 hodín • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obaľovanie • Opekanie, zapiekanie • Grilovanie, pečenie v papilote • Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín	OVY	Žiak má: • Poznať zásady tepelných úprav potravín	<u>Žiak :</u> • Poznať zásady tepelných úprav potravín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
Polievky <u>Počet hodín :</u> 12 hodín • Základné vývary • Hnedé polievky • Závarky, vložky do polievok • Špeciálne vývary • Biele polievky • Zvláštne polievky • Národné polievky	HVY OVY MAT	Žiak má : • Poznať rozdelenie polievok a popísať ich prípravu	<u>Žiak :</u> • Poznať rozdelenie polievok a popísal ich prípravu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
Omáčky <u>Počet hodín :</u> 14 hodín • Príprava omáčok • Rozdelenie omáčok • Druhy omáčok • Príprava základných bielych omáčok • Príprava základných hnedých omáčok	OVY	Žiak má : Vedieť technologicky postup pri príprave omáčok	<u>Žiak :</u> • Vedieť technologický postup pri príprave omáčok	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

• Príprava majonézových a nemajonézových omáčok • Špeciálne omáčky • Ovocné omáčky	OVY PVY				
Prílohy a doplnky <u>Počet hodín :</u> 25 hodín • Význam a druhy príloh • Výrobné postupy • Prílohy zo zemiakov, zeleniny • Prílohy z múky • Jednoduché šaláty • Jednoduchá príprava doplnkov zo zeleniny a ovocia	OVY PVY	Žiak má : • Poznať rozdelenie príloh a popísať ich prípravu	<u>Žiak :</u> • Poznal rozdelenie príloh a popísal ich prípravu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

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 • Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál • Význam, rozdelenie, charakteristika • Využitie surovín, dávkovanie • Jedlá zo zemiakov • Jedlá zo zeleniny • Jedlá zo stromovým • Význam vegetariánskej stravy	OVY PAV	Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál	<u>Žiak:</u> Popísal prípravu bezmäsitých jedál	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test cieľových otázok
Jednoduché múčniky a múčne jedlá <u>Počet hodín :</u> 13 hodín • Kaše • Múčne jedlá a múčniky z kysnutého cesta • Múčniky z lineckého cesta • Žemľovky a nákypy • Pudingy a krémy	OVY PAV	Žiak má : Poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave múčných jedál	<u>Žiak:</u> Vysvetlil význam použitia ovocia a zeleniny pri príprave múčnikov, múčných jedál	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa Počet hodín : 14 hodín • Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie • jednotlivých častí • Drobné krájané pokrmy • Príprava pečenok, závitkov a filé • Príprava jedál na anglický spôsob • Príprava pokrmov z vnútorností	OVY PAV	Žiak má : Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa	<u>Žiak:</u> Zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
Technologický postup prípravy jedlá z teľacieho mäsa Počet hodín : 9 hodín • Rozdelenie teľacieho mäsa • Použitie jednotlivých častí • Úprava teľacieho mäsa varením • Úprava teľacieho mäsa dusením • Úprava teľacieho mäsa pečením • Úprava teľacieho mäsa vyprážaním • Príprava jedál z vnútorností	OVY PAV	Žiak má : Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa	<u>Žiak:</u> Popísal prípravu jedál z teľacieho mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok

Počet hodín : 14 hodín

- Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie
- jednotlivých častí
- Drobné krájané pokrm
- Príprava pečienok, závitkov a filé
- Príprava jedál na anglický spôsob
- Príprava pokrmov z vnútorností

Technologický postup prípravy jedlá z teľacie mäsa

Počet hodín : 9 hodín

- Rozdelenie teľacieho mäsa
- Použitie jednotlivých častí
- Úprava teľacieho mäsa varením
- Úprava teľacieho mäsa dusením
- Úprava teľacieho mäsa pečením
- Úprava teľacieho mäsa vyprážaním
- Príprava jedál z vnútorností

OVY
PAV

OVY
PAV

Žiak má :

Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa

Žiak má :

Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa

Žiak:

Zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa

Žiak:

Popísal prípravu jedál z teľacieho mäsa

Ústne skúšanie
Písomné
skúšanie

Ústne skúšanie

Písomné
skúšanie

Ústna odpoveď
Didaktický test
cieľových otázok

Ústna odpoveď
Didaktický test
cieľových otázok

Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa Počet hodín : 13 hodín - Rozdelenie bravčového mäsa, použitie jednotlivých častí - Úprava bravčového mäsa varením, zaprávaním - Úprava bravčového mäsa dusením - Úprava bravčového mäsa pečením a vyprážaním - Úprava bravčových vnútorností Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa Počet hodín : 3 hodín - Rozdelenie baranieho mäsa, použitie jednotlivých častí - Úprava baranieho mäsa varením, dusením - Príprava jedál z baraních vnútorností Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat Počet hodín : 3 hodín - Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa - Príprava jedál zo zajaca a kráľika	PAV OVY	Žiak má : Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa	<u>Žiak:</u> Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa Zdôraznil zvýšenú konzumáciu bravčového mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok
	OVY PAV	Žiak má : Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa	<u>Žiak:</u> Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa Upozornil na nízku spotrebu baranieho mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
	OVY PAV	Žiak má : Ovládať správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa	<u>Žiak:</u> Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa <u>Počet hodín :</u> 2 hodín - Jedlá zo surového mletého mäsa - Plnená zelenina - Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa - Plnené pokrmy mletým mäsom	OVY PAV	Žiak má : Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa	<u>Žiak:</u> Ovládal správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov <u>Počet hodín :</u> 8 hodín - Jedlá zo sladkovodných rýb - Jedlá z morských rýb - Jedlá z plodov mora - Špeciality zo slimákov a obojživelníkov	OVY PAV	Žiak má : Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov	<u>Žiak:</u> Poznať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov Zdôraznil vhodnosť častej konzumácie rýb	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Technologický postup prípravy jedál z hydiny <u>Počet hodín :</u> 10 hodín - Rozdelenie hydiny - Príprava jedál z hrabavej hydiny - Príprava jedál z vodnej hydiny - Príprava jedál z vnútorností a drobov - Príprava plniek a plnených pokrmov		Žiak má : Dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny	<u>Žiak:</u> Popísal jednoduchú prípravu jedál z hydiny		

Technologický postup prípravy jedál zo zveriny <u>Počet hodín</u> : 13 hodín • Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí • Predbežná úprava zveriny • Suroviny používané pri príprave zveriny • Príprava jedál z vysokej a pernatej zveriny	OVY PAV	Žiak má: • Vedieť rozdelenie zveriny • Popísať predbežnú úpravu a prípravu jedál zo zveriny	<u>Žiak:</u> • Vysvetlil použitie jednotlivých častí a dôležitosť zrenia mäsa zo zveriny	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
---	--------------------	--	---	--	--

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
Technologický postup prípravy jedál na objednávku <u>Počet hodín</u> : 13 hodín - Gastronomické zásady - Vhodnosť jednotlivých druhov mias - Technológie prípravy a dokončovanie pokrmov - Príprava šťavy ,použitie omáčok, obloženín a príloh	PVY	Žiak má : - Pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov - Popísať technológiu dokončovania pokrmov	<u>Žiak:</u> - Pomenoval jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov - Popísal technológiu dokončovania pokrmov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Súťažná gastronómia <u>Počet hodín</u> : 2 hodiny - Charakteristika a smery súťažnej gastronómie - Hodnotenie výrobkov	OVY	Žiak má : - Charakterizovať súťažnú gastronómiu a poznať jednotlivé smery - Ovláda pravidlá hodnotenia výrobkov na súťažiach	<u>Žiak:</u> - Charakterizoval súťažnú gastronómiu a poznať jednotlivé smery - Ovládal pravidlá hodnotenia výrobkov na súťažiach	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne <u>Počet hodín :</u> 16 hodín • Charakteristika studenej kuchyne • Majonéza, aspik a rôsol • Obložené chlebičky, chuťovky, kanapky • Pokrmy zo syrov • Zložité šaláty • Kokteily • Plnená zelenina • Pokrmy z vajec • Pokrmy z rýb, kaviáru, kôrovčov • Fáš • Galantín • Teriny • Paštéty • Peny • Pochútkové maslá • Úprava studených mís		Žiak má:	Žiak:	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
	OVY	• Ovládať charakteristiku a zásady platné pre studenú kuchyňu	• Ovládal charakteristiku a zásady platné pre studenú kuchyňu		
		• Vymenovať zásady prípravy jednotlivých výrobkov studenej kuchyne	• Vymenoval zásady prípravy jednotlivých výrobkov studenej kuchyne	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
	PVY	• Poznať rozdiel medzi paštétou, terinou a galantínou	• Poznal rozdiel medzi paštétou, terinou a galantínou		
		• Navrhnuť rozličné špeciality studenej kuchyne	• Navrhol rozličné špeciality studenej kuchyne	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
		• Ovládať zásady úpravy studených mís	• Ovládal zásady úpravy studených mís		

Špeciálna príprava jedál cudzích kuchýň Počet hodín 16 hodín - Stravovacie zvyklosti cudzích národov - 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 Progresívne spôsoby prípravy jedál Počet hodín : 4 hodiny - Význam nových technológií pri príprave pokrmov	OVY STO PAV	Žiak má: - Vymenovať typické črty kuchýň jednotlivých národov - Opísať históriu a vplyvy v kuchyniach jednotlivých národov - Vymenovať základné suroviny a pokrmy Žiak má: - Objasniť výhody prípravy jedál pomocou nových technológií	<u>Žiak:</u> - Vymenoval typické črty kuchýň jednotlivých národov - Opísal históriu a vplyvy v kuchyniach jednotlivých národov - Vymenoval základné suroviny a pokrmy - Objasnil výhody nových technológií pri príprave pokrmov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test

Špeciálne úprava pokrmov <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny • fondue, barbecue, gril, papilota, alobal Technologický postup prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy <u>Počet hodín :</u> 12 hodín • Význam diét a ich rozdelenie • Zásady prípravy diétnych pokrmov • Suroviny v diétnom stravovaní • Zásady diferencovaného stravovania	OVY	Žiak má: • Popísať prípravu fondue pečenie v papilote, alobale, Barbecue	<u>Žiak:</u> • Popísal prípravu fondue pečenie v papilote, alobale, barbecue	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
	PAV	Žiak má: • Poznať základnú charakteristiku diétnych pokrmov a technologický postup pri ich príprave • Vymenovať zásady diferencovaného stravovania a navrhnuť stravu pre jednotlivé kategórie v diferencovanom stravovaní	<u>Žiak :</u> • 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

Rozpis učiva predmetu: **Stolovanie – 6445 H kuchári, duálne vzdelávanie**
 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
<u>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci</u> Počet hodín: 5 hodín - Pohostinstvo v staroveku, stredoveku, novoveku, správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom - Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, HACCP, - Živočíšny škodcovia - Bezpečnostné predpisy, bezpečnosť pri práci - Hygienické požiadavky na prevádzkareň <u>Inventár a zariadenie na úseku obsluhy</u> Počet hodín: 10 hodín - Inventár a zariadenie - Základné rozdelenie inventáru - Sklenený inventár - Porcelánový inventár - Kovový inventár, ostatný inventár - Bielizeň ,rozdelenie ,použitie - Zariadenie odbytových stredísk - Opísať jednotlivé druhy	TOB,PAV, TEC	<u>Žiak má:</u> - Rozlišovať a charakterizovať pohostinstvo v staroveku stredoveku a novoveku - Vysvetliť správanie na pracovisku a pri styku s hosťom - Opísať osobnú hygienu čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku - Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami - Uviesť základné bezpečnostné predpisy - Uviesť hygienické požiadavky na prevádzkareň - Uviesť, rozdelenie a význam inventára v odbytových strediskách - Uviesť základné rozdelenie inventára. - Popísať jednotlivé druhy inventára - Vysvetliť použitie bielizne v závodoch spoločného stravovania - Uviesť druhy zariadení v odbytových strediskách a ich využitie - Opísať a rozdeliť	<u>Žiak :</u> - Rozlíšil a charakterizoval pohostinstvo v staroveku ,stredoveku a v novoveku - Vysvetlil správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom - Opísal osobnú hygienu čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku - Vysvetlil hygienu pri práci s potravinami - Uviedol základné bezpečnostné predpisy - Uviedol hygienické požiadavky na prevádzkareň - Uviedol, rozdelenie a význam inventára v odbytových strediskách - Uviedol základné rozdelenie inventára - Popísal jednotlivé druhy inventára - Vysvetlil použitie bielizne v závodoch spoločného stravovania	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Ústna odpoveď

stolov, stoličiek - Ošetrovanie a udržiavanie inventára - Pomocný a doplnkový inventár <u>Základné pravidlá a technika obsluhy</u> <u>Počet hodín:</u> 6 hodín - 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 <u>Jedálny a nápojový lístok</u> <u>Počet hodín:</u> 6 hodín - Gastronómia a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka	TEC,SPK	jednotlivé druhy zariadení v obytných strediskách - Opísať pomocný inventár a ponukové vozíky - Uviesť ako sa ošetruje, udržiava a odkladá inventár - Uviesť základné povinnosti obsluhujúceho - Opísať základné pomôcky obsluhujúceho - Vysvetliť hlavné zásady obsluhy - Objasniť základné pravidlá obsluhy a techniku nosenia tanierov - Opísať ako predchádzať nehodám pri obsluhu a na pracovisku - Vysvetliť prípravu pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky - Vysvetliť obsluhy rozličných typov hostí - Charakterizovať gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka - Uviesť náležitosti jedálneho a nápojového lístka - Uvedte správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom	- Uviedol druhy zariadení v obytných strediskách a ich využitie - Opísal a rozdelil jednotlivé druhy zariadení v obytných strediskách - Opísal pomocný inventár a ponukové vozíky - Uviedol ako sa ošetruje, udržiava a odkladá inventár - Uviedol základné povinnosti obsluhujúceho - Opísal základné pomôcky obsluhujúceho - Vysvetlil hlavné zásady obsluhy - Objasnil základné pravidlá obsluhy a techniku nosenia tanierov - Opísal ako predchádzať nehodám pri obsluhu a na pracovisku - Vysvetlil prípravu pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky - Vysvetlil ako sa obsluhujú jednotliví hostia - Charakterizoval gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka - Uviedol náležitosti jedálneho a nápojového lístka	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Písomná práca Ústna odpoveď Ústne skúšanie
	TEC,OV				

- Náležitosti jedálneho a nápojového lístka - Poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku a druhy lístkov - Druhy lístkov ,menu lístok - Vyvesovanie, odkladanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov - Opakovanie <u>Jednoduchá obsluha</u> Počet hodín: 6 hodín - Podávanie studených alkoholických a nealkoholických nápojov a rozličných druhov káv - Raňajky, druhy, príprava pracoviska a servis raňajok - Obed , príprava pracoviska na obed - Podávanie studených a teplých predjedál - Podávanie polievok a hlavných jedál - Podávanie múčnikov - Večera a práce po skončení večere	TEC,PAV OV	- lístku - Uvedte druhy lístkov, menu lístok a opíšte ich - Vysvetlite odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov - Uviesť druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov - Charakterizovať prípravu jednotlivých druhov a servis káv - Charakterizovať jednotlivé druhy raňajok a ich servis - Opísať obed a prípravu pracoviska na obed - Uviesť druhy a význam studených a teplých predjedál - Vysvetliť podávanie polievok a hlavných jedál - Vysvetliť druhy a podanie múčnikov - Uviesť podanie večere a opísať práce po jej skončení prevádzky	- Uviedol správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku - Uviedol a opísal jednotlivé druhy lístkov, aj menu lístok - Vysvetlil odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov - Uviedol presne druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov - Charakterizoval jednotlivé druhy káv a ich podanie - Charakterizoval jednotlivé druhy raňajok a ich servis - Opísal obed a prípravu pracoviska na obed - Uviedol druhy a význam studených a teplých predjedál - Vysvetlil podávanie polievok a hlavných jedál - Vysvetlil druhy a podanie múčnikov - Uviedol podanie večere a opísal práce po skončení prevádzky	Písomné skúšanie	Písomné skúšanie
				Ústne frontálne skúšanie	Ústne frontálne skúšanie
				Písomné skúšanie	Písomné skúšanie

Rozpis učiva predmetu: **Stolovanie kuchári 6445 H** duálne vzdelávanie
 Ročník: **druhý 1** hodina týždenne, **spolu 33** vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipred-metové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<u>Zložitá obsluha</u> Počet hodín: 15hodín - Základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu - Podávanie aperitívov - Podávanie raňajok - Jednotlivé druhy raňajok - Podávanie cudzineckých raňajok - Dokončievanie pri stole host'a – flambovanie - Flambovanie múčnikov, mäsa - Zásady pri flambovaní - Porcovanie kurčaťa pred zrakom host'a –tranžírovanie - Krájanie mäsa pred hosťom filirovanie - Porcovanie rýb pred zrakom host'a –filetovanie - Fondue- varenie na stole host'a - Jednotlivé druhy fondov syrové ,mäsové, sladké, fondue bakus - Podávanie špeciálnych pokrmov - Podávanie ustríc ,kaviáru, slimákov	TEC,OV PAV PAV	<u>Žiak má:</u> - Uviesť základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu - Charakterizovať novú kuchyňu - Charakterizovať jednotlivé druhy cudzineckých - kontinentálnych raňajok - Opísať flambovanie, flambovanie múčnikov a mäsa - Vysvetliť porcovanie-tranžírovanie kurčaťa - Uviesť porcovanie - filírovanie jednotlivých druhov mäsa - Opísať filetovanie rýb - Vymenovať prípravu a podanie jednotlivých druhov Fondov - Uviesť správne podanie špeciálnych pokrmov - Vysvetliť podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov	<u>Žiak :</u> - Uviedol základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu - Charakterizoval novú kuchyňu - Charakterizoval jednotlivé druhy cudzineckých-kontinentálnych raňajok - Opísal flambovanie, flambovanie múčnikov a mäsa - Vysvetlil porcovanie – tranžírovanie kurčaťa - Uviedol správne porcovanie jednotlivých druhov mäsa/ sviečkovice, roštenky, hovädzieho. Jazyka../ - Opísal filetovanie rýb - Vymenoval prípravu a podanie jednotlivých druhov -Fondov - Uviedol správne podanie špeciálnych pokrmov - Vysvetlil podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov	Písomné skúšanie Frontálne skúšanie ústne	Písomka Ústna odpoveď

<u>Pivo a pivné zariadenie</u> Počet hodín: 6 hodín - História piva a pivovarov na Slovensku - Pivná pivnica, skladovanie piva - Strojové a pivné zariadenie a rady pre výčapníka - Druhy piva - Podávanie piva fľaškového, čapovaného - Chyby a choroby piva <u>Kaviarne</u> Počet hodín : 6 hodín - História kávy a kaviarni - Druhy a účel kaviarne - Zariadenie kaviarne - Kaviarenský jedálny a nápojový lístok - Kaviarenské herne a ich vybavenia - Podávanie jednotlivých druhov káv, alternatívne kávy <u>Vinárne</u> Počet hodín : 6 hodín - 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 piva a pivovarov na Slovensku - Opísať skladovanie piva - Popísať jednotlivé časti strojového a pivného zariadenia - Vymenovať druhy piva - Vysvetliť jednotlivé chyby a choroby piva <u>Žiak má:</u> - Uviesť históriu kávy a kaviarni - Vymenovať druhy a účel jednotlivých kaviarni - Opísať zariadenie jednotlivých kaviarni - Navrhnuť kaviarenský jedálny a nápojový lístok - Uviesť druhy hier, ktoré môžu spríjemniť čas hosťovi - Popísať jednotlivé druhy káv, aj alternatívne kávy - 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	- Uviedol presne históriu piva a pivovarov - Opísal skladovanie piva - Popísal jednotlivé časti strojového a pivného zariadenia - Vymenoval jednotlivé druhy piva - Vysvetlil jednotlivé chyby a choroby piva <u>Žiak:</u> - Uviedol históriu kávy a kaviarni - Vymenoval druhy a účel jednotlivých kaviarni - Opísal zariadenie jednotlivých kaviarni - Navrhol kaviarenský jedálny a nápojový lístok - Uviedol druhy hier - Popísal jednotlivé druhy káv aj alternatívne kávy - 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 vo fľašiach a v sudoch - Uviedol a opísal chyby a choroby vína	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie Referát Ústne skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca Ústna odpoveď
--	--	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: **Stolovanie kuchári- H duálne vzdelávanie**
 Ročník: **tretí** 1 hodina týždenne, spolu **30** vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipred- metové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<u>Miešané nápoje</u> Počet hodín : 10 hodín - Význam a rozdelenie miešaných nápojov - Vybavenie barového pultu a práca barmana - Zásady miešania - Suroviny na prípravu miešaných nápojov - Pomôcky na prípravu miešaných nápojov - Druhy miešaných nápojov - Požiadavky na barmana a barmanský certifikát - Barový pult, rozdelenie - Charakteristika jednotlivých druhov miešaných nápojov - Charakteristika jednotlivých druhov miešaných nápojov <u>Slávnostné stolovanie</u> Počet hodín: 13 hodín - Význam a druhy hostín - Zabezpečenie spoločensko gastronomických akcií - Náležitosti objednávky	TEC,OV PAV OV EKO	<u>Žiak má:</u> - Uviest' rozdelenie miešaných nápojov - Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov - Popísať prípravu miešaných nápojov - Uviest' spôsoby zdobenia - dekóre na miešané nápoje - Uviest' zásady pri príprave miešaných nápojov - Popísať jednotlivé časti barového pultu - Charakterizovať jednotlivé druhy miešaných nápojov <u>Žiak má:</u> - Uviest' význam a druhy hostín - Opísať zabezpečenie - organizačno technické slávnostnej tabule, komando - Vysvetliť náležitosti objednávky	<u>Žiak :</u> - Uviedol rozdelenie miešaných nápojov - Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov - Popísal prípravu miešaných nápojov - Uviedol spôsoby zdobenia na miešané nápoje - Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov - Popísal jednotlivé časti barového pultu - Charakterizoval jednotlivé druhy miešaných nápojov <u>Žiak:</u> - Uviedol význam a druhy hostín - Opísal zabezpečenie - organizačno technické slávnostnej tabule, komando - Vysvetlil náležitosti objednávky - Zostavil rozpočet	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď Didaktický test

• Príprava rozpočtu na slávnostnú akciu • Príprava miestnosti a tvary stolov na slávnostnú tabuľu • Zasadací poriadok ,menovky • Slávnostný menu lístok • Výzdoba slávnostnej tabule • Miestnosti a ich príprava na slávnostné stolovanie • Nastieranie obrusov, príborov, inventára na slávnostnú tabuľu • Nastieranie na slávnostnú tabuľu pohárov, tanierov a MSI • Ukončenie a vyúčtovanie slávnostnej hostiny • Opakovanie <u>Jednotlivé druhy slávnostných hostín</u> <u>Počet hodín</u> <u>5 hodín</u> • Raut , príprava a význam • Banket • Recepčia • Piknik- výlet do prírody • Ostatné druhy slávnostného stolovania, Bowle party, Garden party, Barbecue <u>Príprava na záverečné skúšky</u> <u>Počet hodín :</u> <u>2 hodiny</u>	OV,EKO HGM	• Uviesť prípravu rozpočtu • Popísať správnu zostavu slávnostného menu lístka • Opísať ako správne usádzať na slávnostnú tabuľu a založenie menoviek • Uviesť, čo bude použité na výzdobu a pravidlá pri príprave ikebany • Vysvetliť správne nastretie obrusov, príborov, inventár na slávnostnú tabuľu • Vysvetliť správne nastretie pohárov, porcelánu na slávnostnú tabuľu • Popísať ukončenie hostiny o vyúčtovanie hostiny • Opísať raut a jeho význam • Opísať banket a jeho dôležitosť vo vyšších skupinách • Vysvetliť rozdiel medzi banketom a recepciou • Uviesť a opísať piknik • Uviesť a opísať ostatné druhy slávnostného stolovania	• Popísal správnu zostavu slávnostného menu lístka • Opísal zásady správneho usadenia a založenia menoviek na slávnostnú tabuľu • Uviedol, čo bude použité na výzdobu a pravidlá pri príprave ikebany • Správne vysvetlil natretie obrusov, príborov, inventár na slávnostnú tabuľu • Vysvetliť správne nastretie pohárov, porcelánu na slávnostnú tabuľu • Popísal ukončenie hostiny a urobil správne vyúčtovanie hostiny • Opísal raut a vysvetlil význam rautu • Opísal banket a jeho dôležitosť vo vyšších skupinách • Vysvetlil rozdiel medzi banketom a recepciou • Uviedol a popísal výlet do prírody piknik • Uviedol a opísal ostatné druhy slávnostného stolovania	Písomné skúšanie	Písomná práca
---	-----------------------	--	--	-------------------------	----------------------

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: prvý 18 hodín týždenne, spolu 594 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci <u>Počet hodín:</u> 30 hodín	TEC	Žiak má: poznať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať	<u>Žiak:</u> popísal základné normy BOZP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
- Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti - Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách - Zariadenia výrobných stredísk, pomôcky, inventár - Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	OBN				
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov <u>Počet hodín:</u> 42 hodín	EKO TEC	Žiak má: poznať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať	<u>Žiak:</u> popísal základné normy BOZP	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
- Osobná hygiena - Hygiena pracoviska a potravín - Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov - Zásady delenia výrobných pracovísk					

Pracovné činnosti vo výrobných strediskách <u>Počet hodín:</u> 30 hodín • Základné pracovné činnosti pred začatím prevádzky • Pracovná činnosť počas prevádzky • Pracovná činnosť po ukončení prevádzky Základné úpravy pri spracovaní potravín <u>Počet hodín :</u> 120 hodín • 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	TEC TEC	Žiak má: • poznať pracovné povinnosti počas celej prevádzky	<u>Žiak:</u> • popísal vybavenie rôznych prevádzok	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
		Žiak má : • dodržiavať osobnú, pracovnú hygienu a predpisy o ochrane zdravia • ovládať základné úpravy pri spracovaní potravín	<u>Žiak:</u> • dodržal osobnú, pracovnú hygienu a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci • ovládal základné úpravy pri spracovaní potravín	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

Základné tepelné úpravy potravín <u>Počet hodín</u> : 90 hodín • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obaľovanie • Opekanie, zapiekanie • Grilovanie, pečenie v papilote • Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín	PAV TEC	Žiak má: • poznať technické vybavenie kuchyne • ovládať jeho obsluhu	<u>Žiak :</u> • precvičoval tepelné úpravy potravín	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia
Normovanie a kalkulácie <u>Počet hodín</u> : 12 hodín Výpočet spotreby surovín Zámena surovín a straty	MAT HVY	Žiak má: • ovládať matematické výpočty	<u>Žiak:</u> • ovládal matematické výpočty	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Príprava polievok <u>Počet hodín</u> : 90 hodín • Základné vývary • Hnedé polievky • Závarky, vložky do polievok • Špeciálne vývary • Biele polievky • Zvláštne polievky • Národné polievky	TEC	Žiak má: • dodržiavať správne technologické posty pri príprave polievok	<u>Žiak :</u> • precvičoval prípravu polievok	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

Príprava príloh a doplnkov k jedlám <u>Počet hodín</u> : 90 hodín • Význam a druhy príloh • Výrobné postupy • Prílohy zo zemiakov, zeleniny • Prílohy z múky • Jednoduché šaláty • Jednoduchá príprava doplnkov zo zeleniny a ovocia	TEC PAV	Žiak má : • ovládať vhodné tepelné úpravy pri príprave príloh • vedieť charakterizovať druhy príloh	<u>Žiak :</u> • ovládal vhodné tepelné úpravy pri príprave príloh • charakterizoval jednotlivé druhy príloh	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia
Príprava omáčok <u>Počet hodín</u> : 90 hodín • Príprava omáčok • Rozdelenie omáčok • Druhy omáčok • Príprava základných bielych omáčok • Príprava základných hnedých omáčok • Príprava majonézových a nemajonézových omáčok • Špeciálne omáčky • Ovocné omáčky	TEC	Žiak má : • vedieť technologicky postup pri príprave omáčok • ovládať prípravu jednotlivých druhov omáčok	<u>Žiak:</u> • ovládal technologický postup pri príprave omáčok • vedel rozdeliť omáčky podľa druhu a spôsobu použitia	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Praktické cvičenia

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: druhý 21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci <u>Počet hodín:</u> 7 hodín Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	TEC	Žiak má: poznať bezpečnostné predpisy a dodržiavať ich	<u>Žiak:</u> poznal bezpečnostné predpisy a dodržiaval ich	Ústne skúšani	Ústna odpoveď
Bezmäsité jedlá <u>Počet hodín:</u> 84 hodín - Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál - Význam, rozdelenie, charakteristika - Využitie surovín, dávkovanie - Jedlá zo zemiakov - Jedlá zo zeleniny - Jedlá zo stromovým - Význam vegetariánskej stravy	TEC	Žiak má : - poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál - vedieť rozdeliť a charakterizovať bezmäsité pokrmy	<u>Žiak:</u> - si osvojil vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál - vedel rozdeliť a charakterizoval bezmäsité pokrmy	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenia

Príprava múčnych jedál a múčnikov <u>Počet hodín</u> : 98 hodín • Kaše • Múčne jedlá a múčniky z kysnutého cesta • Múčniky z lineckého cesta • Žemľovky a nákypy • Pudingy a krémy • Ovocné šaláty	TEC PAV	Žiak má : • poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave múčnych jedál • vedieť rozdeliť podľa druhu a použitých surovín	<u>Žiak:</u> • popísal prípravu múčnikov • vysvetlil význam použitia ovocia a zeleniny pri príprave múčnikov, múčnych jedál	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Príprava jedál z hovädzieho mäsa <u>Počet hodín</u> : 112 hodín • 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	Žiak má : • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa	<u>Žiak:</u> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa • zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Príprava pokrmov z teľacieho mäsa <u>Počet hodín</u> : 56 hodín • 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	Žiak má : • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa	<u>Žiak:</u> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa • zdôraznil potrebu konzumácie teľacieho mäsa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

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

Príprava jedál z bravčového mäsa <u>Počet hodín</u> : 126 hodín - Rozdelenie bravčového mäsa, použitie jednotlivých častí - Úprava bravčového mäsa varením, zaprávaním - Úprava bravčového mäsa dusením - Úprava bravčového mäsa pečením a vyprážaním - Úprava bravčových vnútorností	PAV TEC	Žiak má : dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa	<u>Žiak:</u> dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Príprava jedál z baranieho mäsa <u>Počet hodín</u> : 70 hodín - Rozdelenie baranieho mäsa, použitie jednotlivých častí - Úprava baranieho mäsa varením, dusením - Príprava jedál z baraních vnútorností	PAV TEC	Žiak má : dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa	<u>Žiak:</u> - dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál z baranieho mäsa - upozornil na nízku spotrebu baranieho mäsa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat <u>Počet hodín</u> : 70 hodín - Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa - Príprava jedál zo zajaca a králika	PAV TEC	Žiak má : dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa	<u>Žiak:</u> dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

Príprava jedál z mletého mäsa <u>Počet hodín:</u> 70 hodín - Jedlá zo surového mletého mäsa - Plnená zelenina - Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa - Plnené pokrmy mletým mäsom	TEC PAV	Žiak má : dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa	<u>Žiak:</u> - dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál z mletého mäsa - objasnil výhodu mletého mäsa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
--	--------------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VYCVIK 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
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci <u>Počet hodín:</u> 7 hodín Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	TEC	Žiak má: poznať bezpečnostné predpisy a dodržiavať ich	<u>Žiak:</u> poznal bezpečnostné predpisy a dodržiaval ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Príprava jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov <u>Počet hodín :</u> 35 hodín - Jedlá zo sladkovodných rýb - Jedlá z morských rýb - Jedlá z plodov mora - Špeciality zo slimákov a obojživelníkov	TEC PAV	Žiak má : dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov	<u>Žiak:</u> - dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov - zdôraznil vhodnosť častej konzumácie rýb	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Príprava jedál z hydiny <u>Počet hodín :</u> 49 hodín - Rozdelenie hydiny - Príprava jedál z hrabavej hydiny - Príprava jedál z vodnej hydiny - Príprava jedál z vnútorností a drobov - Príprava plniek a plnených pokrmov	TEC PAV	Žiak má : dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny	<u>Žiak:</u> dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

Technologický postup prípravy jedál zo zveriny <u>Počet hodín :</u> 35 hodín Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí • Predbežná úprava zveriny • Príprava jedál z vysokej zveriny • Príprava jedál z pernatej zveriny	TEC	Žiak má: • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál zo zveriny • ovládať rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín	<u>Žiak:</u> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál zo zveriny • ovládal rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne <u>Počet hodín :</u> 140 hodín • Charakteristika ,význam a trendy studenej kuchyne • Skladovanie studených pokrmov • Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy • Príprava chuťoviek, kanapiek, obložených chlebíčkov • Príprava nárezov a obložených mís	TEC PAV	Žiak má : • poznať jednotlivé druhy zeleniny a ich vhodné použitie • vedieť charakterizovať studenú kuchyňu a prípravu jednotlivých výrobkov studenej kuchyne	<u>Žiak:</u> • vymenoval vhodné druhy zeleniny na prípravu šalátov • vedel pripraviť studené predjedlá, chlebíčky, kanapky chuťovky, nárezové misy	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
Technologický postup prípravy jedál na objednávku <u>Počet hodín :</u> 119 hodín • Gastronomické zásady • Vhodnosť jednotlivých druhov mies	TEC	Žiak má : • pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov • dodržiavať technologické postupy prípravy jedál na objednávku	<u>Žiak:</u> • pomenovať jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov • objasnil dôležitosť marinovania mäsa pred tepelnou úpravou • dodržal technologické postupy prípravy jedál na objednávku	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

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

• Technológia prípravy a dokončovanie pokrmov • Príprava šľavy, použitie omáčok, • ľahkej a ťažkej prílohy Progresívna výroba jedál Počet hodín : 14 hodín • Význam konveniens a výhody pri príprave pokrmov Príprava zložitých múčnikov a cukrárenských výrobkov Počet hodín : 56 hodín • Múčniky z odpaľovaného cesta • Múčniky zo šľahaných hmôt • Zmrzlina a zdobené poháre • využitie a úprava ovocia Medzinárodná gastronómia Počet hodín : 105 hodín • Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a jej • Charakteristika • Francúzska kuchyňa • Čínska kuchyňa • Kuchyňa ostatných ázijských krajín • Ostatná svetová gastronómia Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava Počet hodín : 70 hodín • Význam a požiadavky na úpravu diétnych jedál • Príprava jedál pre základné diéty • Zásady prípravy diferencovanej stravy	OVY	Žiak má: • objasniť výhody prípravy jedál z konveniens	<u>Žiak:</u> • vymenoval výhody polotovarov pri príprave pokrmov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
	TEC	Žiak má : • ovládať prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov	<u>Žiak:</u> • ovládal prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov	Praktické skúšanie	Prezentácia cukrárenských výrobkov
	TEC PAV	Žiak má : • vedieť rozdeliť cudzie kuchyne podľa základnej charakteristiky	<u>Žiak:</u> • charakterizoval rozdiel rôznych svetových kuchýň	Písomné skúšanie	Didaktický test cielených otázok
	PAV TEC	Žiak má : • vedieť rozdeliť diéty a pripraviť vhodné jedlá	<u>Žiak:</u> • vymenoval základné diéty a pripravil vhodné jedlá	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

