

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

6445400 (6445 K) KUCHAR



Názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Názov ŠkVP	kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia	28. august 2008
Miesto vydania	SOŠ Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry

Vysoké Tatry, 28. august 2008

RNDr. Peter Slančo
Riaditeľ

web : www.sousmokovec.sk

e-mail: souspolstrav@stonline.sk

tel : +421 52 44 22 772

fax : +421 52 44 22 772

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6445400 kuchár vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní, Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu štvorročných študijných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby a tiež aj z komplexnej analýzy školy.

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

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

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

Všeobecné ciele sú:

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

Vzdelávanie má:

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

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

Vzdelávanie má:

- rozvíjať aktívny a tvorivý prístup žiakov k riešeniu problémov a hľadaniu progresívnych riešení,
- podporovať flexibilitu, adaptabilitu a kreativitu žiakov,
- viesť žiakov k aktívnemu prístupu k práci, profesijnej kariére a prispôsobovaniu sa zmenám na trhu práce,

- rozvíjať cieľavedomý prístup žiakov k tímovej a samostatnej práci,
- vytvárať zodpovedný prístup žiakov k plneniu svojich povinností a rešpektovaniu stanovených pravidiel,
- viesť žiakov k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopnosti druhých,
- rozvíjať zručnosti potrebné k rokovaniu, diskusii, kompromisu, obhajobe svojho stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť žiakov k chápaniu práce ako príležitosti pre seberealizáciu.

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

Vzdelávanie má:

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

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

Vzdelávanie má:

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

Konkrétne ciele sú :

Strategické :

- zavádzať aktívne učenie,
- vytvárať priaznivé prostredie pri teoretickom i praktickom vyučovaní,
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať odborný rast a vzdelávanie pracovníkov,
- skvalitniť vzťahy učiteľ – rodič – žiak,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,

- zapájať sa do aktivít zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- presadzovať zdravý životný štýl,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do rozvoja záujmového vzdelávania i skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu,
- spolupracovať so zriaďovateľom,
- spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
- zlepšiť prostredie v triedach,
- zrekonštruovať hygienické priestory v škole,
- pravidelne sa starať o okolie školy.

Výchovné :

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

Vlastné zameranie školy

História vzniku odborného školstva vo Vysokých Tatrách

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

Oživiť prípravu špecialistov sa podarilo až v roku 1961. Vtedy na návrh Združenia pre cestovný ruch v Prahe a podnikového riaditeľstva Turista v Bratislave, bola založená dodnes prosperujúca škola. SOU spoločného stravovania v Hornom Smokovci začalo písať svoju históriu dňa 1. septembra 1961, vtedy ešte pod názvom Odborné učilište Interhotel Tatry. Od 1. septembra 1979 bolo premenované na SOU spoločného stravovania a tento názov si škola ponechala až doposiaľ. Za toto obdobie prešla škola i jej zriaďovateľ mnohými zmenami, až sa vyprofilovala na súčasnú strednú odbornú školu moderného typu, ktorá vychovala za celú dobu svojej existencie až dodnes takmer 4500 absolventov.

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

SOŠ Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry.

Škola sa úzko špecializuje na výchovu mládeže a jej prípravu pre profesie kuchár a čašník, servírka. Kapacita školy je 420 žiakov, ktorí študujú v štvorročných študijných alebo trojročných učebných odboroch. Absolventi učebných odborov môžu po úspešnom ukončení štúdia pokračovať v nadväzujúcom nadstavbovom štúdiu s maturitou.

Žiaci sa pripravujú tak na teoretickom, ako aj na praktickom vyučovaní.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovné a písomné vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie, biológie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod.

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

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

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

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

Zamestnanci školy

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

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

Ďalšie vzdelávanie pedagogických pracovníkov

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

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- zvyšovanie jazykovej gramotnosti,

- možnosť pracovať s informačnými technológiami,
- možnosť zúčastňovať sa všetkých aktivít poriadaných na zvyšovanie odbornosti pedagogických zamestnancov,
- prípravu zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky.

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy pozostáva z:

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

Projekty a zahraničná spolupráca

Projekty

SOŠ Horný Smokovec, Vysoké Tatry je zapojená do projektu „EPANIL“ - Spoločné európske princípy pre identifikáciu, hodnotenie a uznávanie výsledkov neformálneho vzdelávania a informálneho učenia v rámci celoživotného učenia - program Leonardo da Vinci. Hlavným cieľom projektu je uľahčiť prístup dospelých k ďalšiemu vzdelávaniu prostredníctvom identifikácie, hodnotenia a uznávania výsledkov ich neformálneho vzdelávania a informálneho učenia. Skola 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 gymnázií. Odborná skupina, ktorej členom je aj SOŠ Horný Smokovec Vysoké Tatry, vytvorila učebné osnovy voliteľného predmetu „Zdravý spôsob života“.

Učebné osnovy sú spracované na modulovom základe, kde poznatky žiakom sú sprostredkované prostredníctvom príručky určenej žiakom a sú integrované do predmetov potraviny a výživa a biológia.

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

Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje so Školou hotelníctví a gastronomie Praha v České republice 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.

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

Osobitne sa zapájame do súťaží odbornosti. Pravidelne sa zúčastňujeme a plánujeme aj naďalej zúčastňovať sa odborných súťaží doma aj v zahraničí. Je to najmä účasť na najväčšej medzinárodnej juniorskej barmanskej súťaži v Európe – „Eurocup Prešov“, na medzinárodnej súťaži „Gastro Junior Brno – Nowaco cup“ v ČR, na súťaži v príprave a servise jedál pripravovaných z vajec pod názvom „Jaječnica – želiony šviat“ v Poľskom Zakopanem, na súťaži v príprave a servise palaciniiek pod názvom „Majster palacinka“ a na prezentačnej „Jarnej výstave jedál a cukrárenských výrobkov“ v Tatrách.

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

Profil absolventa

Cieľom školského vzdelávacieho programu kuchár je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Odborné vzdelávanie v odbore 6445400 je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávací smer pripravuje absolventov pre uplatnenie sa v hotelových a gastronomických zariadeniach a stravovacích službách. Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

Kľúčové kompetencie

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

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

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

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvislo, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje, poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

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

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,

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

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

Absolvent má:

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

Podnikateľské spôsobilosti

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

Absolvent má:

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

Spôsobilosť využívať informačné technológie

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

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebného pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,

- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky on-line a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- rozumieť základom grafického znázorňovania a vedieť ho podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbii a diskriminácii,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenie,

- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.

Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- pracovať s najnovšími normatívnymi príručkami slovenského jazyka,
- odhaľovať a opravovať jazykové nedostatky a chyby,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpoveď,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- rozoznávať funkčné štýly a v typických príkladoch slohový útvar,
- posúdiť kompozíciu textu, jeho slovnú zásobu a skladbu,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- porovnávať literárne diela a chápať súvislosti v dielach,
- naučiť sa čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- chápať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- mať prehľad o knižniciach a ich službách,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- logicky uvažovať, analyzovať a riešiť jednoduché prírodovedné problémy,
- pozorovať a skúmať prírodu, robiť experimenty a merania, spracovávať a vyhodnocovať získané údaje,
- porozumieť základným ekologickým súvislostiam a postaveniu človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy,

- vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami,
- popísať princípy náboženskej a nenáboženskej etiky,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- vysvetliť etické hodnoty súvisiace s rodičovstvom, rodinným životom a sexualitou,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- numericky počítat', používať a premieňať matematické a fyzikálne jednotky (dĺžka, hmotnosť, čas, objem, povrch, rovinný uhol, rýchlosť, mena, a pod.),
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať,
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy 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 študijného odboru	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe kuchár v študijnom odbore 6445400 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 študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

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

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

Školský vzdelávací program kuchár je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. Tento študijný odbor nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj

s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 6445400 kuchár

Dĺžka štúdia:	4 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:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	- vysvedčenie o maturitnej skúške - výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A
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):	vysokoškolské štúdium ekonomického alebo pedagogického zamerania

Organizácia výučby

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

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

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

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

Odborný výcvik je zmluvne zabezpečený v hoteloch:

hotel Patria, Štrbské Pleso,
zotavovňa a hotel, Tatranské Zruby,
hotel Atrium, Nový Smokovec,
Grandhotel, Starý Smokovec,
Grandhotel Bellevue, Starý Smokovec,
Grandhotel Praha, Tatranská Lomnica
hotel Poprad, Poprad,
hotel Sobota, Spišská Sobota
a v ďalších prevádzkach spoločného stravovania :
kaviareň a reštaurácia na Lomnickom štíte, Skalnatom Plese, Š.L. TANAPu, Klimatické kúpele Nový Smokovec a Aquacity Poprad.

Štúdium končí maturitnou 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 študijného odboru 6445400 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 imúnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

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

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

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

2. Zdravotný preukaz

UČEBNÝ PLÁN

Študijný odbor:		6445400 kuchár			
Forma, spôsob a organizovanie štúdia:		denné štúdium absolventov ZŠ			
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
Všeobecné vzdelanie	20	17	13	14	64
Jazyk a komunikácia					
Slovenský jazyk a literatúra	3	3	3	3	12
Prvý cudzí jazyk	3	3	3	3	12
Druhý cudzí jazyk	3	3	2	2	10
Človek, hodnoty a spoločnosť					
Etická /Náboženská výchova	1	1	-	-	2
Dejepis	1	-	-	-	1
Občianska náuka	1	1	1	1	4
Človek a príroda					
Základy ekológie	1	-	-	-	1
Chémia	1	1	-	-	2
Biológia	1	-	-	-	1
Geografia	-	-	-	1	1
Matematika a práca s informáciami					
Matematika	2	2	2	2	8
Informatika	1	1	-	-	2
Zdravie a pohyb					
Telesná výchova	2	2	2	2	8
Odborné vzdelanie	4	4	8	7	23
Teoretické vzdelanie					
Ekonomika	1	1	2	2	6
Účtovníctvo	-	-	1	-	1
Administratíva a korešp.	1	-	-	-	1
Sociálna komunikácia	-	-	1	-	1
Potraviny a výživa	-	1	1	1	3
Technológia	2	2	2	2	8
Technika obsluhy	-	-	1	1	2
Úvod do sveta práce	-	-	-	1	1
Praktická príprava					
Odborný výcvik	9	12	14	14	49

					Spolu 72
Týždenne	33	33	35	35	
Účelové kurzy					
Ochrana života a zdravia	12	12	21	-	45

PREHĽAD VYUŽITIA TÝŽDŇOV

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

Poznámky k rámcovému učebnému plánu :

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

- i) Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
- j) Predmet odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom. Žiaci ho uskutočňujú pod priamym vedením majstra odbornej výchovy.
- k) Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list. Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej legislatívy.

Učebné osnovy

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia 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 v uvedených študijných odboroch svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje ho a prehľbuje. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

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

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

Vyučovanie SJ zabezpečuje rovnaký podiel 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.

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií :

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

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

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

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

Schopnosti riešiť problémy

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Metódy vyučovania:

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

Formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

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

Odborná literatúra:

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

Didaktická technika:

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

Materiálne výučbové prostriedky:

- beletria, časopisy, slovníky, učebnica.

Ďalšie zdroje:

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

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

Názov predmetu	Nemecký jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vyučovacia jazyk má časovú dotáciu tri hodiny týždenne. Výučba prebieha v triedach delených na dve skupiny ako aj v učebni vybavenej počítačovou technikou a internetom. Kládne sa dôraz na komunikačné schopnosti žiakov, čomu je prispôsobená i výučba gramatiky. Predmet smeruje k tomu, aby žiaci boli schopní dorozumieť sa s cudzincom v bežných situáciách a hovoriť s ním o jednoduchých témach. Žiaci musia taktiež porozumieť čítanému textu, ktorý zodpovedá slovným obsahom ich jazykovej úrovni. Počas vyučovania sa žiak zoznámia s realiami zemí, ktoré týmto jazykom hovoria. Znalosť cudzieho jazyka vedie žiakov k pochopeniu iných cudzojazyčných kultúr, prehlbuje v nich toleranciu k nim a je neoddeliteľnou súčasťou komunikácie medzi nimi. Jednotlivé ročníky na seba naväzujú, precvičuje sa vetná skladba, výslovnosť, poslušnosť a popisovanie jednoduchých i zložitejších dejov a riešenie situácií. Výučba nemeckého jazyka je založená na modeli nemeckej nemčiny ale žiaci sa zoznámia i s inými modelmi tohto jazyka (rakúsky, švajčiarsky...)

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Všeobecné kompetencie

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

- uvedomovať si stratégie učenia a pri osvojovaní si cudzieho jazyka pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
- dopĺňať si vedomosti a rozvíjať zručnosti, prepájať ich už s osvojeným učivom, systematizovať ich a využívať ich v komunikácii s cudzincami u nás, ako aj v zahraničí (pri výmenných pobytoch, v kontakte s nemecky hovoriacimi turistami,)
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk pri samostatnom štúdiu a využívať dostupné materiály, napr.: časopisy, internet, televízne vysielanie, filmy, hudba atď.
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Komunikačné jazykové kompetencie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

Používané učebnice by mali byť schválené Ministerstvom školstva Slovenskej Republiky.

V našej školskej praxi sú to konkrétne učebnice

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

Názov predmetu	Anglický jazyk – prvý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne v každom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

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

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

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci:

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

- zoznámili sa s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v anglicky hovoriacich krajinách,
- pochopili závažnosť medzinárodného porozumenia a tolerance.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiaci sa na úrovni má :

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

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

učebnice:

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

Názov predmetu	Anglický jazyk – druhý cudzí jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne v prvom a druhom ročníku 2 hodiny týždenne v treťom a štvrtom ročníku
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

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

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

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci:

- si vytvorili vzťah k štúdiu cudzích jazykov,
- získali živý jazykový základ ako predpoklad pre komunikáciu žiakov v rámci integrovanej Európy,
- znížili jazykové bariéry,
- zoznámili sa s odlišnosťami v spôsobe života ľudí v anglicky hovoriacich krajinách,

- pochopili závažnosť medzinárodného porozumenia a tolerancie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Učiaci sa na úrovni má :

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

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

Stratégia vyučovania

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

Učebné zdroje

učebnice:

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

Názov predmetu	Etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet etická výchova svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy. Rozvíja, rozširuje, prehľbuje ho na princípe vekovej štruktúry a zmien, ktoré sa uskutočňujú u dospelujúceho 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. Dbáť, 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 jedincem. Naučia sa chápať vzťah medzi právnymi a mravnými normami. Spoznajú kódex etiky práce a získajú informácie o kódexe zamestnanca.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Výučba smeruje k tomu, aby žiaci mohli :

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

- popísať princípy náboženskej a nenáboženskej etiky,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- vysvetliť etické hodnoty súvisiace s rodičovstvom, rodinným životom a sexualitou,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- preferovať demokratické hodnoty a prístupy, vystupovať proti korupcii, kriminalite, konať v súlade s humanitou a vlastenectvom,
- osvojiť si medze ľudskej slobody a tolerancie, konať zodpovedne a solidárne,
- vážiť si hodnotu ľudskej práce, vedieť žiť hospodárne, zodpovedne riešiť finančné záležitosti, starať sa o svoj majetok a majetok druhých,
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy vyučovania:

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

Najčastejšie formy práce budú:

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

Učebné zdroje

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

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

Názov predmetu	Náboženská výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, 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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 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 ozrejniť 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 (kresťanský) formulovanými pohľadmi na svet,
- hľadať svoju vlastnú životnú hodnotovú orientáciu,
- formovať svedomie,
- spoznávaním identity človeka reflektovať vlastnú identitu,
- uvedomiť si dôležitý význam vlastného rozhodnutia pre svetonázorový postoj,
- prehlbovať medziľudské vzťahy cez skvalitnenie komunikácie,
- v trojičnom rozmere budovať ľudský rozmer vzťahov ako naplnenie zmyslu života,
- rozvíjať kritické myslenie hodnotením pozitívnych aj negatívnych javov v spoločnosti a v cirkvi.

Výchovné a vzdelávacie stratégie

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

Kompetencie k učeniu sa:

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

Komunikačné kompetencie:

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

Kompetencie k riešeniu problémov:

- rozvíjať kritické myslenie reflexiou problémových situácií, ich riešením v spoločnej diskusii a kladením filozofických otázok,
- hľadať kritéria pre voľbu riešenia problémov, vedieť zdôvodniť svoje návrhy riešenia s 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	Dejepis
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

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

Uvedená obsahová tematika má vzťah k predmetom etická výchova, občianska náuka..

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

Základná výučba predmetu sa realizuje v triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Študenti v predmete získajú prehľad o vývoji dejinných súvislostí až po súčasnosť, a tak možnosť uplatniť poučenie z dejinného vývoja pre dnešok.

Špecifickým cieľom je naučiť žiaka chápať jednotlivé kľúčové obdobia, najmä novodobých slovenských dejín.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

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

Učebné zdroje

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

Kamenický, M., Kodajová, D., Tomková, M.: Dejepis – Svetové dejiny, SPN 2007,
 Reader Digest Výber : Podivuhodné príbehy z minulosti, 2007
 Dejepis pre SOŠ a SOU, 1. – 4. časť

Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

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

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Špecifické ciele vzdelávania:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy vyučovania:

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

Z foriem sa využijú:

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

Učebné zdroje

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

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

Názov predmetu	Základy ekológie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

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

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy :

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

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje:

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

Názov predmetu	Chémia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, 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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

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

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

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať tieto metódy :

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

Budú sa využívať tieto formy práce :

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

Učebné zdroje

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

Názov predmetu	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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Na túto vzdelávaciu oblasť je vyčlenená jedna hodina. 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 zručností pri poskytovaní prvej pomoci a tiež pri práci s informáciami.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu je :

- 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,
- 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

- 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

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	Geografia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

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

- oboznámiť sa s úrovňou cestovného ruchu v jednotlivých krajinách sveta a v SR.

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy :

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

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje

V predmete geografia sa budú využívať tieto zdroje:

Zemepis CR, SPN Bratislava 1980,
Cestovný ruch pre hotelové a obchodné akadémie, SPN Bratislava 2001,
Geografia CR pre 3. a 4. ročník HA, Orbis Pictus Istropolitana 2000,
mapy, atlasy, odborné časopisy,
DVD.

Názov predmetu	Matematika
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 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 štúdiu na vysokej škole. Vyučuje sa dve hodiny týždenne v prvom až štvrtom ročníku.

Obsah je štruktúrovaný do týchto tematických celkov:

1. ročník

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

2. ročník

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

3. ročník

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

4. ročník

- grafy a štatistika,
- práca s údajmi a informáciami,
- postupnosti,
- matematika a jej aplikovateľnosť, systemizácia a upevnenie vedomostí.

Ciele vyučovacieho predmetu

Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť používať matematiku v rôznych životných situáciách. A to v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, pri výkone budúceho povolania, ale i v osobnom živote. Špecifickosťou svojho obsahu a svojich prostriedkov prispieva k správne chápaniu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

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

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy

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

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

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

Názov predmetu	Informatika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	prvý, druhý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

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

Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci

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

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

- schopnosti riešiť problémy,
- spôsobilosti využívať informačné technológie.

Stratégia vyučovania

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

Učebné zdroje

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

Názov predmetu	Telesná výchova
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

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

Žiak má :

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

Stratégia vyučovania

Vzhľadom na diferencované materiálne a priestorové podmienky školy, prispôbíme 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 usporadúvanie učiva,
- súčinnosť vyučujúceho a žiakov,
- didaktické prostriedky materiálnej povahy,
- nácvikovo - rozvíjajúce metódy výchovnej povahy,
- slovné, názorné, praktické metódy,
- diagnostikovanie všeobecnej pohybovej výkonnosti žiakov /VPV/,
- poradové cvičenia,
- kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia,

- cvičenia a poznatky z atletiky, gymnastiky, športových hier, plávania, kondičnej prípravy a turistiky.

Učebné zdroje:

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

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	1, 1, 2, 2 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

Ide o predmet vo výmere 1 hodina v prvom a druhom ročníku a 2 hodiny v treťom a štvrtom ročníku. Výučba prebieha v triedach.

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby 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,
- orientovať sa v právnych normách a predpisoch a posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

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,

vizuálne – grafy pre rovnovážnu cenu.

Názov predmetu	Účtovníctvo
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 študijného odboru	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Žiaci sa v predmete účtovníctvo učia porozumieť náležitostiam a obehu účtovných dokladov, ako aj ich vyhotoveniu a spracovaniu. Získavajú základné vedomosti o systéme finančného účtovníctva. Učia sa rozpoznať kľúčové pojmy jednoduchého a podvojného účtovníctva.

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

Obsah učiva je zameraný na účtovanie jednoduchého účtovníctva a na spracovanie účtovných operácií a obeh účtovných dokladov. Žiaci získajú vedomosti o majetku, jeho zložení a zdrojoch krytia. Oboznámia sa s účtovnými zápismi, príkladmi, účtovnou osnovou a rozvrhom, s účtovaním o peniazoch, pohľadávkach a záväzkoch. Žiaci získajú zručnosti v presnom a bezchybnom spracúvaní účtovných dokladov pri výkone účtovných operácií.

Ide o predmet vo výmere 1 hodina v treťom ročníku. Výučba prebieha v triedach, počítačovej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je poskytnúť žiakom odborné poznatky o základných účtovných pojmoch a vzťahoch. Snahou je získať schopnosť analyzovať výsledky ekonomickej činnosti, hodnotiť ekonomické súvislosti a javy, využívať ich v riadení a kontrole, v kontexte ich možného uplatnenia ako samostatného podnikateľa v zariadeniach s pohostinskou činnosťou.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

Šlosár, Šlosárová: Účtovníctvo pre 2. ročník OA,

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

Aktuálne zákony a predpisy,

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

Odborná literatúra - Časopis Dane a účtovníctvo,

Rámcová osnova pre podvojné účtovníctvo,

Účtovný program Alfa.

Názov predmetu	Administratíva a korešpondencia
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

Obsah učiva nadväzuje na vedomosti získané v predmete slovenský jazyk a literatúru a ekonomiku.

Ide o predmet vo výmere 1 hodina v prvom ročníku. Výučba prebieha v triedach a počítačovej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

Norma STN 01 6910,

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

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

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

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

Názov predmetu	Sociálna komunikácia
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 študijného odboru	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Využíva sa spolupráca so psychológom i účasť na ním organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred neznašanlivosťou, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Uskutočňujú sa besedy so školským psychológom aj v škole, prípadne návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na simulované cvičenia.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má :

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

Stratégia vyučovania

Budú sa využívať nasledovné metódy

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

Budú sa využívať nasledovné formy vyučovania :

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

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

internet,
dostupná literatúra,
časopisy, noviny,
TV, rozhlas.

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet potraviny a výživa je štruktúrovaný do tematických celkov (tém a podtém). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, 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.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s vyučovacími predmetmi ako odborný výcvik, technológia, stolovanie, biológia, chémia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania potravín a výživy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

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 a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších surovinách, potravinách, nových výrobkoch a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa 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

Odborná literatúra:

Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007,
Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004,
Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007,
Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít.

Materiálno – technické zabezpečenie :

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

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

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

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

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa, technika obsluhy, 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:

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh.

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

Učebné zdroje

Odborná literatúra:

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

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

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

Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít.

Materiálno – technické zabezpečenie:

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

Názov predmetu	Technika obsluhy
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technika obsluhy rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo technológie. V učebnom predmete žiaci získavajú základné vedomosti a zručnosti z práce na úseku obsluhy. Úlohou tohoto predmetu je oboznámiť žiakov s bežným a špeciálnym inventárom, jeho praktickým použitím na úseku obsluhy. Žiaci nadobúdajú základné vedomosti z techniky obsluhy, zásad hygieny a bezpečnosti pri práci vo výrobnom a odbytovom stredisku, základné vedomosti o zariadení na úseku obsluhy. Z hľadiska praktického je vyučovací predmet zameraný na dodržiavanie gastronomických zásad a pravidiel pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka podľa zásad racionálnej výživy. V medzipredmetových vzťahoch sa budú využívať vedomosti z predmetov technológia, potraviny a výživa, ekonomika. Tematické okruhy sú zamerané tak, aby žiaci osvojené vedomosti vedeli aplikovať v praxi.

Ciele vyučovacieho predmetu

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

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

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

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

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete stolovanie 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,
- adaptovať sa na pracovné podmienky, pracovať v tíme,
- byť samostatný, zodpovedný,
- efektívne sa učiť a pracovať,
- ďalej sa vzdelávať.

Využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh.

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

Učebné zdroje

Odborná literatúra:

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

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

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

Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit

Materiálno – technické zabezpečenie:

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

Názov predmetu	Úvod do sveta práce
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
Ročník	štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 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 psychologom, 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	9,12,14,14 hodín týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
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	6445400 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky pri príprave pokrmov, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať skupinovú formou výučby priamo v hoteloch alebo reštauráciách, pričom niektoré tematické celky učiva vyšších ročníkov sa budú preberať v odbornej učebni technológie v priestoroch školy. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na technológiu, potraviny a nápoje, techniku obsluhy, ekonomiku.

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Výučba smeruje k tomu, aby sa žiaci mohli po absolvovaní štúdia aktívne zapájať do práce v akomkoľvek stredisku spoločného stravovania. Žiaci musia pracovať samostatne ovládať zásady spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku.

Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej, pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci.

Stratégia vyučovania

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

Učebné zdroje

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

Názov predmetu	Ochrana života a zdravia - KOČAP
Časový rozsah výučby	6, 6, 21 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Škola (názov, adresa)	SOS Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry
Názov ŠkVP	kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov štud. odboru	6445200 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3 C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Účelový kurz Ochrana života a zdravia je povinnou organizačnou formou vyučovania. Jeho zameranie je štruktúrované tak, aby sa ním rozšírili vedomosti žiakov, precvičili požadované zručnosti a prehĺbili osvojené postoje a návyky. Obsah kurzu nadväzuje na účelové cvičenia a tvorí ho :

teoretická príprava,
praktický výcvik,
mimovyučovacia záujmová činnosť žiakov.

Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbalizmom, ale hodnotenie žiakov je slovné. Obsahové zameranie kurzu je dennou dochádzkou. Počas kurzu sa kladie dôraz aj na overenie výstupných vedomostí žiakov v poskytovaní zdravotníckej prvej pomoci a ich reagovania na situáciu ohrozenia materiálnych hodnôt a prírody.

Účelové cvičenia sa uskutočňuje v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Účelové cvičenia sa vykonávajú po ročníkoch. Presný termín určuje riaditeľ školy a účasť žiakov je na cvičeniach povinná.

Plán cvičenia určuje ciele a obsah cvičenia, priestory na činnosť, zaradenie učiteľov školy do výkonových funkcií. Stanovuje spôsob ich prípravy, ako aj prípravu žiakov, materiálno, hygienicko-zdravotnícke a bezpečnostné opatrenia, prípadnú spoluprácu so spoločenskými organizáciami Program cvičenia sa realizuje spravidla v dvojhodinových jednotkách. Presun na miesto konania sa nezapočíta do času cvičenia, ak nie je jeho súčasťou. Účasť učiteľov na účelových cvičeniach je započítaná do ich vyučovacej povinnosti. Vyhodnotenie cvičenia vykoná riaditeľ školy na najbližšej pedagogickej porade.

Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje v treťom ročníku v trvaní 3 dni po 7 hodín výcviku. Kurz je súčasťou plánu práce školy.

Riaditeľ školy určí :
vedúceho,

termíny,
spôsob realizácie,
miesto konania,
triedy,
personálne zabezpečenie,
spôsob prípravy učiteľov a účastníkov kurzu,
materiálne, finančné, technické a zdravotnícke zabezpečenie.

Účasť žiakov na kurze je povinná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu. Kurz je organizovaný v spolupráci s Radou školy, zdravotníkymi, záchranárskymi a inými spoločenskými organizáciami, s orgánmi štátnej správy (polícijským zborom).

Je realizovaný dennou dochádzkou na zamestnania. Kurz organizovaný dennou dochádzkou je uskutočňovaný v teréne mimo priestorov školy.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

Výkonové štandardy :

Absolvent má:

- popisovať právne normy upravujúce povinnosti prípravy občanov Slovenskej republiky na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti,
- mať prehľad o orgánoch a organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove občanov,
- mať schopnosť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch,
- mať základné schopnosti pri riešení mimoriadnych situácií alebo udalostí,
- chrániť prírodu a životné prostredie,
- mať záujem o športové aktivity podporujúce jeho telesný a zdravotný rozvoj.

Obsahové štandardy :

- 1) Teoretická príprava
- 2) Praktický výcvik
- 3) Mimovyučovacie aktivity

Teoretická príprava

Teoretická príprava nadväzuje na vedomosti a zručnosti žiakov získaných v účelových cvičeniach. Žiaci sa oboznamujú s právnymi normami, ktoré upravujú povinnosti občanov na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti ako aj o organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove. Získajú poznatky o dôležitých medzinárodných dohodách, o poslaní a funkcii ozbrojených síl, armády a civilnej ochrany

v SR, o najnovších poznatkoch z dopravnej výchovy, zdravotvedy a ekológie, o technických športoch, sebaobrane, o právnych podmienkach vlastníctva a používania zbrane a iných prostriedkov sebaobrany. Teoretická príprava trvá 3 hodiny.

Praktický výcvik

Praktický výcvik sa zameriava na komplex týchto tematických celkov:

- Zdravotnícka príprava (5 hodín) dopĺňa učivo účelového cvičenia. Žiaci sa zdokonaľujú v poskytovaní prvej pomoci pri úpaloch, uštipnutiach hadom, popáleninách a priestreloch. Vedia zhotoviť improvizované nosidlá a určiť poradie naliehavosti ošetrovania zranených osôb ako je umelé dýchanie, kriesenie, stabilizovaná poloha, poleptania chemickými látkami, otravy a omrzliny.
- Mimoriadne udalosti – civilná ochrana (5 hodín) môže byť modelovaný na používanie signálov v priebehu činností. Žiaci sa naučia správne reagovať na požiar, výbuch plynu, zával alebo zosuv pôdy, letecké nešťastie, radiačnú haváriu, otravu potravinami a vodou.
- Pobyt v prírode (5 hodín) obsahuje komplex činností spojených s vybudovaním stanového tábora. Žiaci sa naučia pripravovať stravu v improvizovaných podmienkach a na provizórnych prostriedkoch, vybudovať a označiť trať pre orientačný beh, zrealizovať preteky podľa pravidiel. Sú vedení k ochrane, úprave a čistote prírodného prostredia, k poznávaniu prírodných úkazov, liečivých a chránených rastlín.
- Technické činnosti a športy (3 hodiny) sú zamerané na rôzne aktivity ako sú exkurzie do športových zariadení, kde majú možnosť sledovať ukážky športovej streľby, rádioamatérskej a spojovacej činnosti, športového potápania a vodáctva, modelárstva, leteckých športov a parašutizmu, horolezectva a týmto sa motivovať k aktívnejšej športovej činnosti. Zároveň získavajú prehľad o náročnosti športových výkonov, výkonovej obtiažnosti, pravidlách a zásadách športovej činnosti.

Mimovyučovacie aktivity

Teoretická príprava a praktický výcvik sa odporúčajú spojiť s mimovyučovacími aktivitami. Odporúča sa organizovať podľa podmienok aj zdokonaľovací plavecký výcvik, rôzne športové súťaže podľa osobitných predpisov.

Podmienky na realizáciu vzdelávacieho programu

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

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

Vytvárame optimálne podmienky pre uskutočňovanie ŠkVP v týchto oblastiach :

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

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

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

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

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

Výchova žiakov k zdraviu je realizovaná v rámci záujmového zdravotníckeho krúžku účasťou na súťažiach, osvetou medzi občanmi i praktickou pomocou pri akciách školy. Vzdelávanie v oblasti ochrany životného prostredia sa realizuje v predmete základy ekológie resp. v účelovom kurze ochrana života a zdravia. Výchova a vzdelávanie v oblasti IKT je rozširovaná v záujmovom krúžku počítače, podmienky na realizáciu športových aktivít sú vytvárané účasťou v rôznych športových súťažiach. Na adaptáciu žiakov 1. ročníkov pre zvolený odbor sa každoročne robí prieskum, okrem iného aj ako žiaci hodnotia vytvorené podmienky pre vlastnú realizáciu v zvolenom odbore. Talentovaným žiakom v odbore sú vytvárané podmienky na prípravu a účasť na európskych súťažiach.

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

Ochrana žiakov pred negatívnymi javmi (šikanovanie, násilie ...) je realizovaná formou preventívnych prednášok v podmienkach školy a to políciou, psychologičkou a výchovnými aktivitami mimo školy, ktoré organizuje výchovná poradkyňa a koordinátorka protidrogových prevencií.

Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno – vzdelávacími potrebami

Štúdium v študijnom odbore 6445400 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, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

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

Pravidlá hodnotenia žiakov

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

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

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené

poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

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

Žiak:

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania

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

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

Žiak:

- si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie,
- preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť,
- preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
- zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok,
- dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie,
- hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci,

- zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania

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

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

Žiak:

- preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu,
- si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu,
- prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti,
- preukázal kvalitu prejavu,
- preukázal vzťah a záujem o dané činnosti,
- prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Súčasťou hodnotenia má byť aj sebahodnotenie žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy.

Hodnotíme nasledovné:

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

Obdobie hodnotenia:

- denne,
- mesačne,
- štvrťročne,

- polročne,
- ročne.

Ukončenie štúdia

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

Maturitná skúška (MS)

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

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

Predmetom MS je preukázať schopnosti žiakov ako:

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

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

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

MS pozostáva z týchto častí:

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

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

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

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

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

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

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA , časť slovenský jazyk Ročník: prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Učenie sa</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Metódy učenia Faktory ovplyvňujúce učenie <p>Práca s informáciami</p> <p>Počet hodín: 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Zdroje informácií Spracovanie informácií <p>Jazyk a reč</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Jazykový systém Reč Funkcie jazyka <p>Komunikácia</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Podstata komunikácie Efektívna komunikácia 	<ul style="list-style-type: none"> OBN INF INV OV INV OV 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať svoj učebný štýl vedieť vytvoriť plán svojej činnosti <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť vyhľadať informácie vedieť spracovať informácie spracovať text vedieť nájsť kľúčové slová <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať význam jazyka vedieť poznať rozdiel medzi jazykom a rečou vedieť využívať jazykové prostriedky podľa situácie <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> zorientovať sa v danej komunikačnej situácii a pohotovo reagovať dokázať vhodne začať, viesť a ukončiť komunikáciu 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vytvoriť plán svojej činnosti bol schopný učiť sa samostatne <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vyhľadať informácie dokázal spracovať text vedel určiť informačné zdroje, na základe ktorých bol text vytvorený dokázal vyjadriť hlavnú myšlienku textu <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> správne využíval jazykové prostriedky odlišoval štylisticky primerané jazykové prostriedky od štylisticky neprimeraných jazykových prostriedkov v závislosti od komunikačnej situácie <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel efektívne komunikovať dokázal správne zhodnotiť komunikačnú situáciu vedel použiť správne jazykové prostriedky vedel vhodne začať, viesť aj ukončiť komunikáciu. dokázal sa vhodne zapojiť do diskusie dokázal obhájiť svoj názor a vhodne argumentovať 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná odpoveď</p> <p>Práca s textom</p> <p>Prezentácia</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Prezentácia</p> <p>Slohová práca</p> <p>Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>Sloh</p> <p><u>Počet hodín:</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Štylistika • Jazykové štýly • Slohové postupy • Administratívny štýl a jeho útvary <p>Zvuková rovina jazyka</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fonetika • Fonológia • Interpunkčné znamienka • Diakritické znamienka <p>Lexikálna rovina jazyka</p> <p><u>Počet hodín:</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojem a slovo • Lexikálny a gramatický význam slova • Slovníky • Členenie slovnej zásoby 	<ul style="list-style-type: none"> • ANJ • NEJ <ul style="list-style-type: none"> • ANJ • NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť pôsobenie jednotlivých štýlotvorných činiteľov • štýlotvorné činitele správne aplikuje vo vlastných jazykových prejavoch • rozoznať jednotlivé jazykové štýly • primerane situácii vhodne využívať jazykové štýly • poznať jednotlivé slohové postupy a ich znaky • vedieť zoštylizovať úradný list, žiadosť, životopis, posudok <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať jazykovedné disciplíny • rozlíšiť fonetiku a fonológiu • správne používať interpunkčné a diakritické znamienka <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať význam slov, ktoré používa • rozlišovať rozdiel medzi pojmom a slovom • chápať lexikálny a gramatický význam slov • poznať jednotlivé slovníky a správne ich využívať 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť pôsobenie jednotlivých štýlotvorných činiteľov • správne aplikoval štýlotvorné činitele • vytvoril vlastné jazykové prejavy • vedel rozoznať jednotlivé jazykové štýly • správne použil jazykové štýly • poznal slohové postupy a ich znaky, vedel ich správne využiť • zoštylizoval úradný list, žiadosť, životopis, posudok • poznal normy na písanie úradných listov <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizoval jazykovedné disciplíny • odlišoval zvukovú a písomnú podobu reči, vedel pomenovať jej základné jednotky • dokáže aplikovať pravidlá znelostnej asimilácie • správne používal interpunkčné a diakritické znamienka <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal význam slov, ktoré používal. • rozlišoval medzi pojmom a slovom • vo svojich prejavoch používal široký repertoár slov zo slovnej zásoby • dokázal neznáme slová vyhľadať v slovníkoch. • vedel používať jednotlivé typy slovníkov. • správne rozčlenil slovnú zásobu. • definoval synonymá, antonymá, homonymá, neologizmy, 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie</p>	<p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď Test</p> <p>Pravopisné cvičenie</p> <p>Odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>
---	--	--	---	---	---

<p>Morfologická rovina jazyka</p> <p><u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slovné druhy • Členenie slovných druhov • Syntaktická a vetnočlenská platnosť slovných druhov • Podstatné mená • Prídavné mená • Zámená • Číslovky • Slovesá • Príslovky • Predložky • Spojky • Častice • Citoslovčia <p>Syntaktická rovina jazyka</p> <p><u>Počet hodín:</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vetné členy • Podmet, prísudok • Predmet • Príslovkové určenie • Prívlastok • Doplnok • Sklady • Jednoduchá veta a súvetie • Textová syntax 	<ul style="list-style-type: none"> • ANJ • NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať slovné druhy • ovládať princípy členenia na slovné druhy • vedieť určiť slovnodruhovú platnosť slov vo vete • správne uplatňovať gramatické kategórie • určiť druh podstatného mena, prídavného mena, zámena, číslovky, príslovky <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • určiť vetné členy vo vete • rozoznať slovesný a menný prísudok, vyjadrený a nevyjadrený podmet, priamy a nepriamy predmet, príslovkové určenie miesta, času, spôsobu, príčiny, zhodný a nezhodný prívlastok, prístavok, doplnok • vo vete nájsť prísudzovací, priraďovací a určovací sklad • rozlíšiť jednoduchú vetu a súvetie • členiť text na kapitoly, podkapitoly, odseky 	<p>slangové slová....</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal rozdiel medzi svojou slovnou zásobou a slovnou zásobou národného jazyka • cielene si rozširoval svoju slovnú zásobu <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel určiť jednotlivé slovné druhy vo vete • dokázal členenie zdôvodniť • pri prejave správne uplatnil gramatické kategórie. • správne určil druh podstatného mena, prídavného mena, zámená, číslovky, slovesa, príslovky, spojky, predložky. <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • správne určoval vetné členy vo vete • zdôvodnil slovesný a menný prísudok. • dokázal určiť nevyjadrený podmet • vedel rozlíšiť priamy a nepriamy predmet • správne určil príslovkové určenie • vedel vysvetliť rozdiel medzi zhodným a nezhodným prívlastkom 	<p>Práca s textom</p> <p>Odpoveď</p> <p>Prezentácia</p>
--	--	---	---	---

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

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Epická poézia <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Fyzikálny pojem rytmu Určenie sylabického veršového systému Anafora Básnické prirovnanie Metafora Vonkajšia kompozícia Interpretácia básní 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať rytmus a sylabický veršový systém prečítať verše so správnou rytmickou intonáciou Vyhľadať v texte anaforu a prirovnanie. 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval rytmus identifikoval sylabickú organizáciu verša prečítal verše so správnou rytmickou organizáciou v texte vyhľadal anaforu a prirovnanie; vedel vysvetliť význam metafory KH VV 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok</p>
<p>Krátka epická próza – poviedka <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika prózy Rytmicky neviazaná reč Vševediaci rozprávač Literárna postava Vnútoraná kompozícia Čítanie a interpretácia poviedok 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> odlíšiť viazanú reč od neviazanej učiť vševediaceho rozprávača vymedziť pojem literárna postava určiť kompozičné fázy diela vyjadriť a obhájiť svoj názor 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dokázal odlíšiť viazanú reč od neviazanej určil v texte vševediaceho rozprávača charakterizoval jednotlivé literárne postavy v texte určil kompozičné fázy epického diela zdôvodnil a Obhájiť svoj názor 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Ústne</p>	<p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p>
<p>Lyrická poézia <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Lyrickosť Sylabicko-tonický princíp Prízvuk v slovenskom jazyku Stopa Metonymia Čítanie a interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať rytmické vlastnosti slovenčiny rozumieť pojmom stopa, daktyl, trochej dokáže rozoznať rozdiel medzi metaforou a metonymiou správne čítať sylabicko-tonické verše 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil rytmické vlastnosti slovenčiny odlíšil prízvukové a neprízvukové slabiky definoval sylabicko-veršový systém určil podstatu metonymie vysvetlil rozdiel medzi metaforou a metonymiou výrazne čítal sylabicko-tonické verše sformuloval svoj čitateľský dojem 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p>

<p>Krátka epická próza – novela</p> <p><u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertikálne členenie diela • Novela • Žánrová forma • Interpretácia noviel <p>Epická poézia</p> <p><u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epika ako literárny druh • Jamb • Rým • Tvorba sylabicko-tonických dvojverší • Čítanie a interpretácia textov <p>Veľká epická próza</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Román • Priamy rozprávač • Horizontálne členenie textu • Čítanie a interpretácia románov 	<p>• DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápať vertikálnu stratifikáciu diela • identifikovať významovú rovinu, vysvetliť jej prepojenie s dejovou rovinou • vysvetliť znaky novely • chápať rozdiel medzi poviedkou a novelou <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumieť podstate epiky • identifikuje jamb vo verši • rozumieť podstate rýmu • vytvoriť vlastné rýmy • rytmicky správne prečítať text • prezentovať a obhájiť svoj názor <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať román • vysvetliť odlišnosti medzi románom, novelou a poviedkou • poznať pojem priamy rozprávač • odlíšiť pásmo postáv a rozprávača • transformovať reč postáv do autorskej reči • vysvetliť funkciu dialógu a monológu • správne argumentovať 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifikoval významovú rovinu, vysvetlil jej prepojenie s dejovou rovinou • vysvetlil znaky novely • určil žáner neznámeho diela – novely • plynulo čítal text • zachytil prínos významového plánu • podložil svoj názor argumentmi a obháji ho v triede <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval epiku • určil literárnodruhovú príslušnosť epických diel • dokázal identifikovať vo verši jamb • správne rytmicky prečítal jambický verš • rozumel podstate rýmu • vedel vytvoriť rým • dokázal vytvoriť sylabicko-tonické verše • chápal a vysvetlil spoločenský prínos diela • prezentoval a obháji svoj názor v diele <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval román • správne vysvetlil odlišnosti medzi románom, novelou a poviedkou • dokázal identifikovať priameho rozprávača v diele • odlíšil pásmo postáv od pásma rozprávača • transformoval reč postáv do autorskej reči • vysvetlil funkciu dialógu v texte • chápal spoločenský prínos diela • obháji svoj názor 	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Interpretácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Interpretácia</p>
---	--------------	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA , časť slovenský jazyk Ročník: druhý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Jazykoveda Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Náuka o zvukovej rovine jazyka Náuka o významovej rovine jazyka Morfológia Syntax Štylistika <p>Zvuková rovina jazyka Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Graféma Priama reč Nepriama reč <p>Morfologická rovina Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Skloňovanie Menné gramatické kategórie Slovesné gramatické kategórie 	<ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ <ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ <ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať jazykové roviny ovládať pojmy z náuky o zvukovej rovine jazyka ovládať pojmy z významovej roviny jazyka ovládať pojmy z morfológie ovládať pojmy zo syntaxe ovládať pojmy zo štylistiky <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť definovať grafému rozoznať v texte priamu reč vytvoriť priamu reč využiť priamu reč rozoznať nepriamu reč zmeniť priamu reč na nepriamu a naopak vedieť prakticky využiť priamu a nepriamu reč <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť ohýbať vedieť časovať vedieť stupňovať poznať menné gramatické kategórie poznať slovesné gramatické kategórie 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal jazykové roviny ovládal pojmy z náuky o zvukovej rovine jazyka ovládal pojmy z významovej roviny jazyka ovládal pojmy z morfológie, syntaxe, štylistiky <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval grafému rozoznal v texte priamu reč využíval priamu reč rozoznal nepriamu reč využíval nepriamu reč v texte chápal praktické využitie priame a nepriamej reči <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> správne ohýbal podstatné mená, prídavné mená, zámená číslovky správne časoval slovesá správne stupňoval prídavné mená, príslovky vedel určiť rod, číslo, pád, vzor vedel určiť osobu, číslo, čas, spôsob, rod, vid slovíe gramatické kategórie správne uplatňoval v komunikácii 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Didaktický test cieľových otázok</p>

<p>Lexikálna rovina</p> <p><u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tvorenie slov • Slovotvorná štruktúra slova • Slovotvorné postupy <p>Syntaktická rovina jazyka</p> <p><u>Počet hodín:</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jednočlenná jednoduchá veta • Zložené súvetie • Polovetné konštrukcie • Členenie textu 	<ul style="list-style-type: none"> • ADK 	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať spôsoby tvorenia slov • vedieť rozčleniť slovo na slovotvorný základ a slovotvornú príponu príp. predponu • tvoriť slová odvodzovaním • tvoriť slová skladaním • tvoriť slová skracovaním <p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozoznať v texte jednoduchú vetu • vedieť zdôvodniť, prečo je veta jednočlenná • rozoznať slovesnú a mennú jednočlennú vetu • rozoznať zložené súvetie • Nájsť v texte polovetné konštrukcie • správne členiť text 	<p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal spôsoby tvorenia slov • Správne tvoril slová • využíval tvorenie slov v praxi • rozčlenil slovo na slovotvorný základ a slovotvornú príponu, resp. predponu • tvoril slová odvodzovaním • tvoril slová skladaním • Tvoril slová skracovaním <p>Žiak</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozoznal v texte jednočlennú jednoduchú vetu • rozoznal slovesnú a mennú jednočlennú vetu • vhodne využíval zložené súvetia • našiel v texte polovetné konštrukcie • správne využíval v komunikácii polovetné konštrukcie • správne členil text 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>
--	---	--	---	---	--

<p>Sloh</p> <p>Počet hodín: 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opisný slohový postup • Funkcia opisu • Druhy opisu • Charakteristika, druhy charakteristiky • Administratívne útvary • Publicistický štýl • Spravodajské žánre • Publicistické žánre 		<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať základné znaky opisného slohového postupu • vysvetliť funkcie opisu • poznať druhy opisu • charakterizovať základné znaky charakteristiky • vedieť napísať charakteristiku • poznať praktické využitie charakteristiky v praxi • definovať publicistický štýl • poznať spravodajské žánre publicistického štýlu • poznať publicistické žánre publicistického štýlu 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal základné znaky opisného slohového postupu, správne ich využíval pri tvorbe textov • vysvetlil funkcie opisu • poznal druhy opisu • vytvoril jednoduchý opis, umelecký opis, dynamický opis • poznal základné znaky charakteristiky • správne vytvoril charakteristiku priamu aj nepriamu • využíval charakteristiku v praxi • poznal znaky publicistického štýlu • rozoznal publicistické texty • rozoznal spravodajské a publicistické žánre • poznal rozdiel medzi spravodajskými a publicistickými žánrami 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
--	--	---	--	---	----------------------------------

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

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

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

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA , časť slovenský jazyk Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Učenie sa</p> <p><u>Počet hodín:</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Príprava projektu realizácia projektu prezentácia projektu dedukcia indukcia komparácia analýza syntéza <p>Zvuková rovina a pravopis</p> <p><u>Počet hodín:</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> ortografia ortoepia <p>Lexikálna rovina jazyka</p> <p><u>Počet hodín:</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nárečové slová termíny básnické slová 	<ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť pripraviť projekt zrealizovať projekt prezentovať projekt správne využívať dedukciu, indukciu, komparáciu, analýzu, syntézu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať princípy slovenského pravopisu správne využívať princípy slovenského pravopisu ovládať pravidlá spisovnej výslovnosti využívať pravidlá spisovnej výslovnosti pri komunikácii <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> nájsť nárečová slová v texte poznať termíny vysvetliť význam jednotlivých termínov vyhľadať neznáme termíny v slovníkoch nájsť v texte básnické slová vysvetliť ich význam 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> pripravil projekt zrealizoval projekt prezentoval projekt správne využíval dedukciu, indukciu, komparáciu, analýzu, syntézu <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal princípy slovenského pravopisu správne využíval pravidlá slovenského pravopisu využíval pravopis pri praktických písomnostiach ovládal pravidlá spisovnej výslovnosti využíval pravidlá spisovnej výslovnosti pri komunikácii <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> odlíšil nárečové slová chápal význam nárečových slov v jednotlivých textoch charakterizoval termíny, dokázal ich vhodne využiť v komunikácii dokázal vyhľadať slov neznámych termínov v slovníku našiel v texte básnické slová dokázal vysvetliť ich význam zdôvodnil štylistické využitie básnických slov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď didaktický test cieľových otázok Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Prezentácia referátu</p> <p>Pravopisné cvičenia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Odpoveď Test</p> <p>Odpoveď</p>

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

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA , časť literatúra Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Veľká epická próza <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Próza Druhy románu Význam románu Interpretácia textu 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať prózu poznať druhy románu chápať význam románu interpretovať text zdôvodniť interpretáciu 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval prózu poznal druhy románu chápal význam románu správne interpretoval text svoju interpretáciu správne argumentoval 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test cieľových otázok Test Esej</p>
<p>Krátka epická próza <u>Počet hodín:</u> 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Próza Novela Interpretácia textov 		<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať prózu definovať novelu interpretovať text 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval prózu definoval novelu interpretoval text 	<p>Ústne skúšanie Frontálne skúšanie</p>
<p>Lyrická poézia <u>Počet hodín:</u> 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Lyrika Reflexívna lyrika Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať lyriku definovať reflexívnu lyriku interpretovať text 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval lyriku definoval reflexívnu lyriku interpretoval text 	<p>Ústne Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Prezentácia Esej</p>
<p>Veľká epická próza <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Epika Epos Interpretácia textov 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať epiku definovať epos interpretovať text 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval epiku definoval epos interpretoval text 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď Prezentácia</p>
<p>Tragická dráma <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Dráma Tragédia Interpretácia textov 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať drámu definovať tragédiu spoznať tragédiu interpretovať text 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval drámu definoval tragédiu poznal tragédiu interpretoval text 	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Odpoveď Prezentácia Esej</p>

<p>Lyrická poézia</p> <p><u>Počet hodín:</u> 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lyrika • Duchovná lyrika • Interpretácia textov <p>Netradičná epická próza</p> <p><u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Netradičná próza • Interpretácia textov 	<ul style="list-style-type: none"> • NAB 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať lyriku • chápať zmysel duchovnej lyriky • interpretovať lyrické texty <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať netradičnú prózu • interpretovať texty 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval lyriku • chápal zmysel duchovnej lyriky • interpretoval lyrické texty <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal netradičnú prózu • interpretoval texty 	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Odpoveď Prezentácia</p> <p>Odpoveď Prezentácia</p>
---	---	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA , časť slovenský jazyk Ročník: štvrtý 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
Jazyková kultúra Počet hodín: 7 hodín <ul style="list-style-type: none"> Jazyková norma spoločenské zásady komunikácie 	<ul style="list-style-type: none"> OBN SOK 	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať jazykové normy, ovládať ich a využívať v komunikácii pozná zásady spoločenskej komunikácie a uplatňuje ich 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval jazykové normy, ovládal ich a využíval v komunikácii poznal zásady spoločenskej komunikácie a uplatňoval ich 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
Komunikácia Počet hodín: 8 hodín <ul style="list-style-type: none"> Devalvujúca komunikácia Druhy otázok 	<ul style="list-style-type: none"> OV 	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem devalvujúca komunikácia poznať druhy otázok využívať všetky typy otázok v komunikácii 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem devalvujúca komunikácia poznal druhy otázok využíval všetky typy otázok v komunikácii 	Ústne skúšanie Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia
Zvuková rovina jazyka Počet hodín: 12 hodín <ul style="list-style-type: none"> Výslovnosť cudzích slov Výskyt a výslovnosť ä Intonácia prízvuk vedľajší prízvuk kvantita hlások pauly v reči 	<ul style="list-style-type: none"> ANJ NEJ 	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> poznať výslovnosť cudzích slov správne vyslovovať ä správne intonovať charakterizovať prízvuk v slovenskom jazyku nájsť v slove vedľajší prízvuk vyslovovať dlhé hlásky chápať význam páuz, správne ich využívať v komunikácii 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> správne vyslovoval cudzie slová správne vyslovoval ä využíval správnu intonáciu pri prejave charakterizoval prízvuk v slovenskom jazyku našiel vedľajší prízvuk v slove chápal význam páuz, správne ich využíval v komunikácii 	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Odpoveď Pravopisné cvičenie Neštandardizovaný didaktický test
Sloh Počet hodín: 18 hodín <ul style="list-style-type: none"> Prejav Fázy tvorenia prejavu Mimojazykové prostriedky príležitostné prejavy Náučný prejav Agitačný prejav Prezentácia prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> OV 	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> chápať pojem prejav poznať fázy tvorenia prejavu a pri tvorbe vlastného prejavu podľa nich postupovať využívať mimojazykové prostriedky pri prejave zoštylizovať náučný prejav, 	Žiak <ul style="list-style-type: none"> definoval prejav postupoval podľa fáz tvorenia prejavu využíval mimojazykové prostriedky zoštylizoval náučný, agitačný prejav prezentoval vlastný prejav 	Ústne skúšanie Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Prezentácia prejavu

<ul style="list-style-type: none"> • Diskusný príspevok • Slohový útvar • žáner • Hybridizácia textu • Interpretácia textu <p>Jazyk a reč <u>Počet hodín:</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Národný jazyk • Cieľový jazyk • Cudzí jazyk • Úradný jazyk • Jazyk národnostných menšín • Indoeurópske jazyky a slovanské jazyky • Vývin spisovného jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> • ANJ • NEJ 	<p>agitačný prejav,</p> <ul style="list-style-type: none"> • prezentovať vlastný prejav • vystúpiť s diskusným príspevkom • definovať pojmy slohový útvar a žáner • interpretovať text <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pojem národný jazyk • Uvedomovať si hodnotu národného jazyka • poznať pojmy cieľový jazyk a cudzí jazyk • chápať význam úradného jazyka • poznať jazyky národnostných menšín na Slovensku • poznať históriu indoeurópskych jazykov • poznať vývin spisovného jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> • vystúpil s diskusným príspevkom • definoval pojmy slohový útvar a žáner • dokázal interpretovať text a svoju interpretáciu zdôvodnil <p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal pojem národného jazyka • poznal pojmy cieľový jazyk a cudzí jazyk • chápal význam úradného jazyky • poznal jazyky národnostných menšín na Slovensku • poznal históriu indoeurópskych jazykov • poznal vývin spisovného jazyka • poznal kodifikátorov slovenského jazyka • ovládal najdôležitejšie zmeny pravopisnej normy 	<p>Ústne skúšanie Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
--	--	--	---	---	--------------------------------

Rozpis učiva predmetu: **SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**, časť literatúra
 Ročník: **štvrtý** 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín

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

<p>Dejiny umenia a literatúry</p> <p><u>Počet hodín:</u> 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grécka antická literatúra • Rímska antická literatúra • Stredoveká kresťanská a rytierska literatúra • Renesancia • Barok • Klasicizmus • Romantizmus • Realizmus • Moderna a avantgarda • Povojnové obnovenie naratívnej a intencionálnej literatúry 	<ul style="list-style-type: none"> • DEJ 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznať jednotlivé literárne obdobia a ich predstaviteľov • Charakterizovať jednotlivé literárne obdobia • Nájsť znaky literárnych období v literárnom diele • Interpretovať literárne diela 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznal jednotlivé literárne obdobia a ich predstaviteľov • Charakterizoval jednotlivé literárne obdobia • Našiel znaky literárnych období v literárnom diele • Interpretoval literárne diela 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Interpretácia literárnych textov</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>
---	---	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk Ročník: prvý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Ľudia a krajiny <u>Počet hodín</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> fonetická abeceda, zvláštnosti v anglickej výslovnosti sloveso „to be“, osobné a prívlastňovacie zámená, predstavovanie sa, určité a neurčité členy <p>Opis osoby, záľuby <u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> sloveso „to have“, tvorba viet, časovanie sloves, vlastnosti ľudí, opis ľudí, vyjadrenie schopnosti – sloveso „can“ <p>Bývanie <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> množné číslo podstatných mien, väzba there is, there are, predložky miesta, slovná zásoba – rozprávanie o svojom dome <p>Rodina <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prívlastňovacie zámená, jednoduchý prítomný čas 	<p>SJL</p> <p>SJL</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> časovať sloveso byť, poznať rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používať osobné a prívlastňovacie zámená, vedieť sa predstaviť <ul style="list-style-type: none"> správne používať slovesá mať a vedieť, vytvoriť správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísať ľudí tvoriť množné číslo podst. mien, pri opise domu správne použiť väzbu „there is a there are“ osvojiť si tvorbu jednoduchého prítomného času 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, vedel sa predstaviť <ul style="list-style-type: none"> správne používal slovesá mať a vedieť, vytvoril správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísal ľudí tvoril množné číslo podst. mien, pri opise domu správne použil väzbu „there is a there are“ osvojil si tvorbu jednoduchého prítomného času 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> rodina, rodinní príslušníci, tvorba osobného listu <p>Denný program <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie času, predložky času, tvorba denného programu, rozprávanie o sebe <p>Svet zvierat <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné tvorenie množného čísla opytovacie zámená farby, vyjadrenie veľkosti, skutočnosti o zvieratách <p>Ročné obdobia <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prítomný priebehový čas, počasie, oblečenie, ročné obdobia nakupovanie <p>Stravovanie <u>Počet hodín</u> 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> počítateľné a nepočítateľné podstatné mená, vyjadrenie množstva, odborná terminológia – jedlá a nápoje, stolovanie a zvyky v iných krajinách, prijatie a odmietnutie ponuky, objednávanie jedál a nápojov 	<p>SJL ETV</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL</p> <p>SJL OVY GEG</p>	<ul style="list-style-type: none"> vytvoriť osobný list opýtať sa na čas a správne odpovedať, používať správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedať o svojom dennom programe používať nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používať opytovacie zámená používať prítomný priebehový čas, popísať ročné obdobia, opísať svoje oblečenie rozlíšiť použitie prítomného a priebehového času rozlíšiť počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednať si jedlo, prijať alebo odmietnuť ponuku, povedať o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísať prípravu svojho obľúbeného jedla 	<ul style="list-style-type: none"> vytvoril osobný list opýtal sa na čas a správne odpovedal, používal správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedal svoj denný program použil nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používal opytovacie zámená osvojil si prítomný priebehový čas, popísal ročné obdobia, opísal svoje oblečenie rozlíšil použitie prítomného a priebehového času rozlíšil počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednal si jedlo, prijal alebo odmietol ponuku, povedal o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísal prípravu svojho obľúbeného jedla 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	---	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk Ročník: druhý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Teraz a potom <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas sloviess „to have, to be a can“, predložky miesta, určovanie smeru, poskytovanie informácií, rozprávanie o zmenách 	SJL GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnať život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využívať minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytnúť informáciu o akcii 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> porovnal život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využíval minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytol informáciu o akcii 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
<p>Slávna osobnosť <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý minulý čas, vyjadrenie dátumu v angličtine, pocity a reakcie, známi ľudia a ich úspech, súslednosť udalostí – prerozprávanie príbehu 	SJL DEJ	<ul style="list-style-type: none"> vyjadriť jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísať jednoduchý príbeh, prerozprávať životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadril jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísal jednoduchý príbeh, prerozprával životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Tvorba príbehov <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné slovesá v minulom čase, súslednosť udalostí, tvorba príbehu 	SJL	<ul style="list-style-type: none"> správne využívať nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	<ul style="list-style-type: none"> správne využíval nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Slovensko, moja vlasť <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnávanie, mestá versus dediny, 	SJL GEG OVY	<ul style="list-style-type: none"> zvládnuť porovnávanie pomocou prídavných mien, 	<ul style="list-style-type: none"> zvládol porovnávanie pomocou prídavných mien, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Esej
				Ústne skúšanie Písomné	Ústna odpoveď

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk Ročník: tretí 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Multikultúrna spoločnosť <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas v témach vzhľad ľudí, opis miest, denný program, • ľudia v Thajsku, zvyky a tradície ľudí v iných krajinách, • list – prázdniny, opis krajiny a ľudí v nej <p>Svet mladých <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchý prítomný a jednoduchý minulý čas, väzba „used to“, • zmena denného programu, program v škole, • problémy dnešných mladých ľudí <p>Nakupovanie <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovnávanie, prídavné mená, • obchody a nakupovanie, • nakupovanie v obchode, 	<p>SJL GEG OVY</p> <p>SJL OBN</p> <p>SJL OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoriť vety v predprítomnom čase, • popísať tradície a zvyky v iných krajinách a porovnať ich so svojimi zvykmi, • napísať list v minulom čase, • v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používať správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, <ul style="list-style-type: none"> • správne používať prítomný a minulý čas, • vo vetách správne používať väzbu „used to“ • plynule rozprávať o problémoch dnešných ľudí <ul style="list-style-type: none"> • porovnať spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoril vety v predprítomnom čase, • popísal tradície a zvyky v iných krajinách a porovnal ich so svojimi zvykmi, • napísal list v minulom čase, • v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používal správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, <ul style="list-style-type: none"> • správne používal prítomný a minulý čas vo vetách, • vo vetách správne používal väzbu „used to“ • plynule rozprával o problémoch dnešných ľudí <ul style="list-style-type: none"> • porovnal spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>

<ul style="list-style-type: none"> • profil známej osoby <p>Životný štýl <u>Počet hodín</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • dávno minulý čas, • zážitky, pocity – príbehy,, • zhrnutie časov 	<p>SJL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hovoriť o svojom zdraví, práci lekárov, chorobách dnešnej doby • napísať esej na tému životný štýl, • tvoriť vety, otázky a zápor s využitím dávno minulého času, vysvetliť jeho použitie 	<ul style="list-style-type: none"> • hovoril o svojom zdraví, práci lekárov, chorobách dnešnej doby • napísal esej na tému životný štýl, • tvoriť vety, otázky a zápor s využitím dávno minulého času, vysvetliť jeho použitie 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
--	------------	---	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – prvý cudzí jazyk Ročník: štvrtý 3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Mestá a miesta <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> trpný rod, pýtanie sa na informácie, zaujímavé mestá sveta, prízvuk v angličtine, opis historických miest 	SJL GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformovať vety do trpného rodu čítať text so správnym prízvukom, opísať v liste zaujímavé historické mesto, 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> transformoval vety do trpného rodu čítal text so správnym prízvukom, opísal v liste zaujímavé historické mesto, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Pravidlá v našom živote <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> rozkazovací spôsob a privlastňovacie zámená, pravidlá, varovania, dávanie inštrukcií, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba letáku 	SJL INF EKO	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v rozkazovacom spôsobe, napísať leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadriť súhlas/nesúhlas, správne používať privlastňovacie zámená 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v rozkazovacom spôsobe, napísal leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadril súhlas/nesúhlas, správne používal privlastňovacie zámená 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Referát
<p>Človek a príroda <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kondicionál typu 2, životné prostredie, problémy znečisťovania životného prostredia ľudské sny, tvorba návrhov na riešenie problémov znečisťovania 	SJL ZEK	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísať esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoriť o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísal esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoril o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Záľuby <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> neurčitok verzus trpné 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným prídavným, tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným prídavným, tvoril vety s väzbou mám rád, nemám rád napísal esej o možnostiach 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Referát

<p>príčasťe prítomné,</p> <ul style="list-style-type: none"> • festivaly, koncerty, zábava okolo nás, • väzba mám rád, nemám rád, určenie smeru <p>Ži a nechaj žiť</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • priama reč, nepriama reč, • zvieratá v ohrození, ochrana ohrozených druhov, • opis zvierat, identifikácia zvierat, • dohadujeme si stretnutie <p>Veda a technika</p> <p><u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívanie internetu, mobilných telefónov, počítača vo svojom živote, ich výhody a nevýhody • podávanie vysvetlení, • zhrnutie časov <p>Konverzačné témy</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p>	<p>SJL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí 	<p>trávenia voľného času vo svojom okolí</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoril vety v priamej a nepriamej reči, • dohodol si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoril esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
	<p>SJL INF</p> <p>SJL INF OVY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vytvoriť esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používať v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<ul style="list-style-type: none"> • plynule používal v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísal esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk Ročník: prvý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Ľudia a krajiny <u>Počet hodín</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> fonetická abeceda, zvláštnosti v anglickej výslovnosti sloveso „to be“, osobné a prívlastňovacie zámená, predstavovanie sa, určité a neurčité členy <p>Opis osoby, záľuby <u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> sloveso „to have“, tvorba viet, časovanie sloves, vlastnosti ľudí, opis ľudí, vyjadrenie schopnosti – sloveso „can“ <p>Bývanie <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> množné číslo podstatných mien, väzba there is, there are, predložky miesta, slovná zásoba – rozprávanie o svojom dome <p>Rodina <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prívlastňovacie zámená, jednoduchý prítomný čas 	<p>SJL</p> <p>SJL</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> časovať sloveso byť, poznať rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používať osobné a prívlastňovacie zámená, vedieť sa predstaviť <p>• správne používať slovesá mať a vedieť,</p> <p>• vytvoriť správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísať ľudí</p> <p>• tvoriť množné číslo podst. mien,</p> <p>• pri opise domu správne použiť väzbu „there is a there are“</p> <p>• osvojiť si tvorbu jednoduchého prítomného času</p>	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> časoval sloveso byť, poznal rozdiely medzi slovenskou a anglickou výslovnosťou, aktívne používal osobné a prívlastňovacie zámená, vedel sa predstaviť <p>• správne používal slovesá mať a vedieť,</p> <p>• vytvoril správne vetu v oznamovacom aj opytovacom spôsobe, opísal ľudí</p> <p>• tvoril množné číslo podst. mien,</p> <p>• pri opise domu správne použil väzbu „there is a there are“</p> <p>• osvojil si tvorbu jednoduchého prítomného času</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Štandardizovaný test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> rodina, rodinní príslušníci, tvorba osobného listu <p>Denný program <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrenie času, predložky času, tvorba denného programu, rozprávanie o sebe <p>Svet zvierat <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné tvorenie množného čísla opytovacie zámená farby, vyjadrenie veľkosti, skutočnosti o zvieratách <p>Ročné obdobia <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> prítomný priebehový čas, počasie, oblečenie, ročné obdobia nakupovanie <p>Stravovanie <u>Počet hodín</u> 14 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> počítateľné a nepočítateľné podstatné mená, vyjadrenie množstva, odborná terminológia – jedlá a nápoje, stolovanie a zvyky v iných krajinách, prijatie a odmietnutie ponuky, objednávanie jedál a nápojov 	<p>SJL ETV</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL</p> <p>SJL OVY GEG</p>	<ul style="list-style-type: none"> vytvoriť osobný list opýtať sa na čas a správne odpovedať, používať správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedať o svojom dennom programe používať nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používať opytovacie zámená používať prítomný priebehový čas, popísať ročné obdobia, opísať svoje oblečenie rozlíšiť použitie prítomného a priebehového času rozlíšiť počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednať si jedlo, prijať alebo odmietnuť ponuku, povedať o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísať prípravu svojho obľúbeného jedla 	<ul style="list-style-type: none"> vytvoril osobný list opýtal sa na čas a správne odpovedal, používal správne predložky času, s použitím jednoduchého prít. času povedal svoj denný program použil nepravidelné množné číslo pri opisoch zvierat, správne používal opytovacie zámená osvojil si prítomný priebehový čas, popísal ročné obdobia, opísal svoje oblečenie rozlíšil použitie prítomného a priebehového času rozlíšil počítateľné a nepočítateľné podst. mená, objednal si jedlo, prijal alebo odmietol ponuku, povedal o stolovaní a zvykoch v domácej krajine a iných krajinách, popísal prípravu svojho obľúbeného jedla 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Test Diktát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	---	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk Ročník: druhý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Teraz a potom <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas sloviess „to have, to be a can“, predložky miesta, určovanie smeru, poskytovanie informácií, rozprávanie o zmenách 	SJL GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnať život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využívať minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytnúť informáciu o akcii 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> porovnal život teraz a v minulosti s použitím jednoduchého minulého času aktívne využíval minulý čas sloviess mať, byť, môcť, poskytol informáciu o akcii 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Diktát
<p>Slávna osobnosť <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý minulý čas, vyjadrenie dátumu v angličtine, pocity a reakcie, známi ľudia a ich úspech, súslednosť udalostí – prerozprávanie príbehu 	SJL DEJ	<ul style="list-style-type: none"> vyjadriť jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísať jednoduchý príbeh, prerozprávať životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadril jednoduché reakcie a pocity ľudí, napísal jednoduchý príbeh, prerozprával životopis slávnej osobnosti s využitím jednoduchého minulého času 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Tvorba príbehov <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> nepravidelné slovesá v minulom čase, súslednosť udalostí, tvorba príbehu 	SJL	<ul style="list-style-type: none"> správne využívať nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	<ul style="list-style-type: none"> správne využíval nepravidelné slovesá v minulom čase pri tvorbe príbehu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Slovensko, moja vlasť <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnávanie, mestá versus dediny, 	SJL GEG OVY	<ul style="list-style-type: none"> zvládnuť porovnávanie pomocou prídavných mien, 	<ul style="list-style-type: none"> zvládol porovnávanie pomocou prídavných mien, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Esej
				Ústne skúšanie Písomné	Ústna odpoveď

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Multikultúrna spoločnosť <u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas v témach vzhľad ľudí, opis miest, denný program, ľudia v Thajsku, zvyky a tradície ľudí v iných krajinách, list – prázdniny, opis krajiny a ľudí v nej <p>Svet mladých <u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchý prítomný a jednoduchý minulé čas, väzba „used to“, zmena denného programu, program v škole, problémy dnešných mladých ľudí <p>Nakupovanie <u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> porovnávanie, prídavné mená, obchody a nakupovanie, nakupovanie v obchode, 	<p>SJL GEG OVY</p> <p>SJL OBN</p> <p>SJL OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v predprítomnom čase, popísať tradície a zvyky v iných krajinách a porovnať ich so svojimi zvykmi, napísať list v minulom čase, v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používať správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, <ul style="list-style-type: none"> správne používať prítomný a minulé čas, vo vetách správne používať väzbu „used to“ plynule rozprávať o problémoch dnešných ľudí <ul style="list-style-type: none"> porovnať spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v predprítomnom čase, popísal tradície a zvyky v iných krajinách a porovnal ich so svojimi zvykmi, napísal list v minulom čase, v komunikácii na tému ľudia v iných krajinách používal správne jednoduchý prítomný a prítomný priebehový čas, <ul style="list-style-type: none"> správne používal prítomný a minulé čas vo vetách, vo vetách správne používal väzbu „used to“ plynule rozprával o problémoch dnešných ľudí <ul style="list-style-type: none"> porovnal spôsoby nakupovania v jednotlivých typoch obchodov so správnym tvarom prídavných mien 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>

<ul style="list-style-type: none"> • zdvorilé žiadosti a ponuky, • list o možnostiach nákupu v mieste bydliska <p>Významné dni</p> <p>Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • minulý a minulý priebehový čas, • pocity a reakcie, • súslednosť časov, • tvorba príbehu <p>Plánovanie budúcnosti</p> <p>Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjadrenie budúcnosti cez „will, be going to, prítomný priebehový čas“, • podmienkové vety 1. typu – if/when, • plány ľudí, ambície, • plánovanie schôdzky, tvorba listu – naše plány <p>Jedlá</p> <p>Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítateľné a nepočítateľné podstatné mená – much, many, a few, a little, • dávanie rád – should, • jedlá a nápoje, služby v reštaurácii, rady pre prácu v kuchyni, • jedálny lístok, objednávanie jedla, • hodnotenie miesta <p>Zdravie a medicína</p> <p>Počet hodín 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • predprítomný a priebehový minulý čas, • zdravie, choroby, lekári, • žiadosti, dávanie povolení, 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> • v situačnej téme správne vytvoril ponuku a žiadosť, • napísať list o možnostiach nákupu • vyjadriť pocity a reakcie ľudí v okolí, • vytvoriť krátky príbeh so súslednosťou časov 	<ul style="list-style-type: none"> • v situačnej téme správne vytvoril ponuku a žiadosť, • napísal list o možnostiach nákupu • vyjadril pocity a reakcie ľudí v okolí, • vytvoril krátky príbeh so súslednosťou časov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Ústna odpoveď Didaktický test Referát
	SJL ADK	<ul style="list-style-type: none"> • vyjadriť budúcnosť so správnym použitím časov, • tvoriť podmienkové vety 1. typu, • napísať list o svojich plánoch 	<ul style="list-style-type: none"> • vyjadriť budúcnosť so správnym použitím časov, • tvoril podmienkové vety 1. typu, • napísal list o svojich plánoch 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
	SJL OVY	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami, • dávať rady s použitím „should“ pri práci v kuchyni a reštaurácii, • napísať jedálny lístok, objednať si jedlo 	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami, • dával rady s použitím „should“ pri práci v kuchyni a reštaurácii, • napísal jedálny lístok, objednal si jedlo 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Referát
	SJL	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť rozdiel medzi predprítomným a minulým priebehovým časom, • vytvoriť žiadosť, dať povolenie, 	<ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil rozdiel medzi predprítomným a minulým priebehovým časom, • vytvoril žiadosť, dal povolenie, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej

<ul style="list-style-type: none"> • profil známej osoby <p>Životný štýl <u>Počet hodín</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • dávno minulý čas, • zážitky, pocity – príbehy,, • zhrnutie časov 	<p>SJL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hovoriť o svojom zdraví, práci lekárov, chorobách dnešnej doby • napísať esej na tému životný štýl, • tvoriť vety, otázky a zápor s využitím dávno minulého času, vysvetliť jeho použitie 	<ul style="list-style-type: none"> • hovoril o svojom zdraví, práci lekárov, chorobách dnešnej doby • napísal esej na tému životný štýl, • tvoriť vety, otázky a zápor s využitím dávno minulého času, vysvetliť jeho použitie 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
--	------------	---	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: ANGLICKÝ JAZYK – druhý cudzí jazyk Ročník: štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Mestá a miesta <u>Počet hodín</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> trpný rod, pýtanie sa na informácie, zaujímavé mestá sveta, prízvuk v angličtine, opis historických miest 	SJL GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> transformovať vety do trpného rodu čítať text so správnym prízvukom, opísať v liste zaujímavé historické mesto, 	<p><u>Žiak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> transformoval vety do trpného rodu čítal text so správnym prízvukom, opísal v liste zaujímavé historické mesto, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Pravidlá v našom živote <u>Počet hodín</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> rozkazovací spôsob a prívlastňovacie zámená, pravidlá, varovania, dávanie inštrukcií, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba letáku 	SJL INF EKO	<ul style="list-style-type: none"> tvoriť vety v rozkazovacom spôsobe, napísať leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadriť súhlas/nesúhlas, správne používať prívlastňovacie zámená 	<ul style="list-style-type: none"> tvoril vety v rozkazovacom spôsobe, napísal leták s pravidlami, inštrukciami, vyjadril súhlas/nesúhlas, správne používal prívlastňovacie zámená 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Referát
<p>Človek a príroda <u>Počet hodín</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> kondicionál typu 2, životné prostredie, problémy znečisťovania životného prostredia ľudské sny, tvorba návrhov na riešenie problémov znečisťovania 	SJL ZEK	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísať esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoriť o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil kondicionál typu 2 a správne tvoriť vety, napísal esej na tému problémy životného prostredia, plynule hovoril o svojich snoch s použitím kondicionálov 1. a 2. 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Esej
<p>Záľuby <u>Počet hodín</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> neurčitok verzus trpné 	SJL GEG	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným prídavným, tvoriť vety s väzbou mám rád, nemám rád 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetlil rozdiely medzi neurčitkom a trpným prídavným prídavným, tvoril vety s väzbou mám rád, nemám rád napísal esej o možnostiach 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Referát

<p>príčasť prítomné,</p> <ul style="list-style-type: none"> • festivaly, koncerty, zábava okolo nás, • väzba mám rád, nemám rád, určenie smeru <p>Ži a nechaj žiť</p> <p>Počet hodín 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • priama reč, nepriama reč, • zvieratá v ohrození, ochrana ohrozených druhov, • opis zvierat, identifikácia zvierat, • dohadujeme si stretnutie <p>Veda a technika</p> <p>Počet hodín 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívanie internetu, mobilných telefónov, počítača vo svojom živote, ich výhody a nevýhody • podávanie vysvetlení, • zhrnutie časov <p>Konverzačné témy</p> <p>Počet hodín 5 hodín</p>	<p>SJL</p> <p>SJL INF</p> <p>SJL INF OVY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • napísať esej o možnostiach trávenia voľného času vo svojom okolí • tvoriť vety v priamej a nepriamej reči, • dohodnúť si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoriť esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používať v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísať esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>trávenia voľného času vo svojom okolí</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvoril vety v priamej a nepriamej reči, • dohodol si stretnutie – pracovné, stretnutie s kamarátom, • vytvoril esej na tému zvieratá v ohrození a ich ochrana • plynule používal v texte a rozhovore prítomný, minulý, budúci čas, trpný rod, • napísal esej o využívaní, výhodách a nevýhodách vedy a techniky v dnešnej dobe 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Test Esej</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
---	--	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK Ročník: prvý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Prvé kontakty</p> <p><u>Počet hodín:</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozdrav • telefonovanie • základné číslovky • zemepisné názvy miest a krajín 	SJL OBN SOK MAT	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pozdraviť • predstaviť seba a druhých • vedieť hlásťovať • zvládnuť číslovky a počítanie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sa vedel pozdraviť • vedel predstaviť seba a druhých • vedel hlásťovať • zvládol číslovky a počítanie 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Predmety v dome a domácnosť</p> <p><u>Počet hodín:</u> 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • predmety v domácnosti • pomenovanie a popis predmetov v domácnosti • základné číslovky do 1000 • udávanie ceny 	MAT EKO HVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenovať predmety • rozumieť cenám 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenoval predmety • rozumel cenám 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

<p>Jedlo a pitie <u>Počet hodín:</u> 39 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis stravovacích zvyklostí • objednávka v reštaurácii • zaplatenie v reštaurácii • komplimenty a reklamácie pri stole • nákup potravín 	PVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenovať stravovacie návyky • objednať si a zaplatiť si v reštaurácii • pomenovať zdvorilostné frázy pri stole • nakúpiť si potraviny v obchode 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pomenoval stravovacie návyky • si objednal a zaplatil v reštaurácii • zvládol zdvorilostné frázy pri stole • si vedel nakúpiť potraviny v obchode 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Esej</p>
<p>Voľný čas <u>Počet hodín:</u> 9 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • pýtanie sa na informáciu • dohodnutie si schôdzky • písanie pohľadnice 	SJL OBN ZEK	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť vypýtať si informáciu • vedieť podať informáciu • vedieť napísať pohľadnicu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si vedel vypýtať informáciu • vedel podať informáciu • vedel napísať pohľadnicu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>Bývanie <u>Počet hodín:</u> 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis bytu • popis zariadenia bytu • informovanie o zákazoch 	OBN EKO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť popísať byt a zariadenie v byte • vedieť informovať o zákazoch 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel popísať byt a zariadenie v byte • vedel informovať o zákazoch 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Test</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKY JAZYK Ročník: druhý 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Choroba <u>Počet hodín:</u> 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> popis ľudského tela popis chorôb 	PVY BIO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné údaje o ľudskom tele poznať hlavné choroby ľudského tela si osvojiť prevenciu úrazov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné údaje o ľudskom tele vedel hlavné choroby ľudského tela si osvojil prevenciu úrazov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Všedný deň <u>Počet hodín:</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> podávanie informácií rozprávanie čo sa stalo uchádzanie sa o pracovné miesto voľný čas 	ADK SJL	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať aktivity vo svojom voľnom i pracovnom čase vedieť rozvrh všedného dňa a víkendu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal aktivity vo svojom voľnom i pracovnom čase vedel rozvrhnúť všedný deň a víkend 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
<p>Orientácia v meste <u>Počet hodín:</u> 19 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> udanie miesta určenia popis cesty výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku 	GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> zvládnuť popis orientácie v meste vedieť výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku oboznámiť sa s nemecky hovoriacimi štátmi 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal orientáciu v meste vedel vymenovať výhody a nevýhody bývania v meste a na vidieku oboznánil sa s nemecky hovoriacimi štátmi 	Ústne Písomné	Odpoveď Test Referát

<p>Nakupovanie <u>Počet hodín:</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjadrovanie prianí navrhovanie darčiekov písanie pozvánok 	<p>SJL NOS</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť o jubileách v živote človeka vedieť napísať pozvánku – obsahová forma 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sa oboznámil s jubileami v živote človeka vedel napísať pozvánku 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test Slohová práca</p>
<p>Nemecká reč a kultúra <u>Počet hodín:</u> 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> biografické údaje Nemecka pýtanie sa na smer cesty 	<p>GEG TEC PVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> sa oboznámiť s geografiou, rečou a spôsobmi nemecky hovoriacich krajín sa oboznámiť s gastronómiou nemecky hovoriacich regiónov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sa oboznámil s geografiou, rečou a spôsobmi nemecky hovoriacich krajín sa oboznámil s gastronómiou nemecky hovoriacich regiónov 	<p>Ústne</p> <p>Písomné</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p>

Rozpis učiva predmetu: NEMECKÝ JAZYK					
Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. L – Výzor človeka Počet hodín: 10 <ul style="list-style-type: none"> o popísanie osoby o subjektívny dojem obliekanie sa 	OBNSOK	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> o zvládnuť popis osobnosti, jej vnútorné a vonkajšie vlastnosti, osobný dojem o vedieť popísať oblečenie 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> o zvládol popis osobnosti, jej vnútorné a vonkajšie vlastnosti, osobný dojem z nej o vedel popísať oblečenie 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test obrázok
2.L – Školský systém, vzdelávanie Počet hodín: 10 <ul style="list-style-type: none"> o voľba povolania o školský systém v SR a v NSR životopis 	OBNSAS	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> o rozoznať výhody a nevýhody fyzickej a psychickej práce o sa oboznámiť so školským systémom v SR a SRN o vedieť napísať svoj životopis 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> o rozoznal výhody a nevýhody fyzickej a psychickej práce o sa oboznámil so školským systémom v SR a SRN o vedel napísať svoj životopis 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Prezentácia referátu
3. L – Umenie a kultúra Počet hodín: 10 <ul style="list-style-type: none"> o televízne programy o kultúrne podujatia o pouliční umelci 	SJLNAS	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> o sa orientovať v umení a kultúre o vedieť porovnať kultúrny život na vidieku a v meste 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> o sa zorientoval v umení a kultúre o porovnal kultúrny život na vidieku a v meste 	Ústne skúšanie Písomné	Ústna odpoveď Test Slohová práca

<p>4. L - Priemysel Počet hodín: 10</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ anketa o autách ○ druhy priemyslu ○ práca na smeny <p>5. L - Rodina Počet hodín: 10</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ problémy v manželstve ○ generačné problémy ○ výchova 	<p>USP</p> <p>OBN NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa orientovať v pracovných podmienkach ○ rozoznať druhy priemyslu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa oboznámiť s pomermi v rodine ○ riešiť generačný problém 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa zorientoval v pracovných podmienkach ○ rozoznal druhy priemyslu <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sa oboznámil s pomermi v rodine ○ riešil generačný problém 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Slohová práca</p>
--	-------------------------------	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: **NEMECKÝ JAZYK**

Ročník: **štvrtý** 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>6. L – Príroda a životné prostredie Počet hodín: 15</p> <ul style="list-style-type: none"> o počasie o geografia Nemecka o vplyv prostredia na životné prostredie 	ZEK GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o sa vyjadriť k prírodným podmienkam a k životnému prostrediu o popísať ročné obdobia 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o sa vyjadriť k prírodným podmienkam a k životnému prostrediu o popísať ročné obdobia 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>7. L - Cestovanie Počet hodín: 15</p> <ul style="list-style-type: none"> o príprava na dovolenku o zážitky z dovolenky o práca v zahraničí 	GEG	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o sa vedieť pripraviť na dovolenku – poistenie, zimné a letné oblečenie, ubytovanie, stravovanie, ochorenia na cestách 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o sa vedel pripraviť na dovolenku 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Prezentácia referátu
<p>8. L - Nemecko Počet hodín: 15</p> <ul style="list-style-type: none"> o politické zriadenie o volebný systém o história Nemecka 	OBN NAS	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o zvládnuť reálie Nemecka 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o zvládol reálie Nemecka 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test Slohová práca

<p>9. L – Medziľudské vzťahy Počet hodín: 15</p> <ul style="list-style-type: none"> o generačné problémy o život mladých a starých 	<p>NAS</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> o poznať a zvládnuť problematiku medziľudských vzťahov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> o zvládol problematiku medziľudských vzťahov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test Referát</p>
---	------------	---	--	--	---

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

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

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

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

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

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

<p>Náboženstvo <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Kresťanské a nekresťanské náboženstvá Kto je kresťan, čomu verím ja? <p>Ekonomické hodnoty a etika <u>Počet hodín:</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Pozitívna a negatívna (odvrátená) stránka peňazí Moc peňazí, čierna ekonomika, Rozpočet rodiny <p>Rodina v ktorej žijem <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Harmonická rodina Neúplná rodina Rodina plná lásky a porozumenia Bezdetná rodina 	<p>NBV OBN</p> <p>EKO UCT OYV</p> <p>OYV SOK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> naučiť sa lojalite k iným názorom a vyznaniám <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť, čo je ekonomická potreba a nezávislosť <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť, že žiť v harmonickej rodine je najväčší zmysel života 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> presvedčil sa, že je správne rešpektovať ľudí s rôznym vyznaním aj ateistov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> pochopil nebezpečné zneužívanie peňazí, ktoré sú v rozpore so zákonom a etikou chápe potrebu domáceho rozpočtu <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dokáže poznať a rešpektovať rodinné súvislosti a tradície 	<p>Predmet sa nehodnotí známkou</p> <p>Hodnotí sa verbálne za diskusiu a pozitívne, či negatívne postoje pri práci v kolektíve</p>	<p>Modelové situácie</p> <p>Individuálne výstupy</p> <p>Dialóg</p> <p>Rozhovor</p> <p>Rozprávanie</p>
--	--	---	---	--	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> politický program Slovákov a dobrovoľníckej výpravy <p>Svet sa mení Počet hodín 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> vznik industriálnej spoločnosti, nové trendy v politickom živote <p>Slovensko po revolúcii a za dualizmu Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> zápas o Maticu slovenskú, Slováci v Rakúsko-Uhorsku, problémy a ambície ríše Františka Jozefa I. <p>Prvá svetová vojna Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> svetový konflikt a Slováci, zrod prvého československého štátu, koniec 1. sv. vojny a jej následky <p>Medzi svetovými vojnami Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> medzinárodné postavenie 1. ČSR, národnostná otázka v 1. ČSR a cesta k rozpadu, Fašizmus vznikol v Taliansku a Hitler túži po svetovláde 	<p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p> <p>SJL GEG</p>	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť prínos industriálnej spoločnosti, popísať obdobie dualizmu, charakterizovať ríšu Františka Jozefa I. popísať príčiny a následky 1. svetovej vojny definovať pojem fašizmus a vysvetliť jeho nezmyselnosť, popísať postavenie 1. ČSR medzi vojnami 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť prínos industriálnej spoločnosti, popísal obdobie dualizmu, charakterizoval ríšu Františka Jozefa I. popísal príčiny a následky 1. svetovej vojny definoval pojem fašizmus a vysvetliť jeho nezmyselnosť, popísal postavenie 1. ČSR medzi vojnami 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test</p> <p>Odpoveď Test</p> <p>Odpoveď Test Referát</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	---	---	---	---	--

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

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NÁUKA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základy spoločenského správania a pravidiel spoločenského styku Počet hodín 17 <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • človek a príroda, • kultúra odievania, • vkus a esteticko, • móda a módnosť, • kultúra pohybu, • aktuálne otázky spoločenského vývoja (AOSV) a opakovanie, • starostlivosť o zovňajšok a hygiena, • kultúra spoločenského styku, • zásady pozdravu, • oslovovanie a predstavovanie, • podávanie rúk, • správanie sa na verejnosti a v dopravných prostriedkoch, • správanie sa v divadle, na koncerte a na kultúrnych podujatiach, • AOSV, • správanie sa na manifestáciách • zhrnutie a hodnotenie 	ETV OVY	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • prezentovať morálne a spoločenské normy správania sa a dodržiavať ich 	<u>Žiak:</u> <ul style="list-style-type: none"> • prezentoval morálne a spoločenské normy správania sa a dodržiaval ich 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

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

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NAUKA Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základy rodinného života a starostlivosť o zdravie Počet hodín : 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • vývoj rodiny, • ciele a úlohy manželstva, • základné práva a povinnosti manželov, • funkcie rodiny, • vznik a ukončenie manželstva • AOVS, • opakovanie, • rozvodovosť, • vzťah rodič a dieťa, • AOVS, • Všeobecná deklarácia ľudských práv o rodine čl 23, čl. 24 o dieťati • slušnosť v rodine, • starostlivosť o zdravie • opakovanie 	ETV NBV DEJ BIO	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať rodinu, jej ciele a funkcie, • vymenovať základné ľudské práva 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval rodinu, jej ciele a funkcie, • vymenoval základné ľudské práva 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Základy estetiky Počet hodín : 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • umenie v živote človeka, návšteva umeleckej akcie, • druhy umenia, • architektúra, • historický vývoj výtvarného umenia, • životné prostredie – hudba, • kultúra bývania a odievania • úžitkové umenie, • ľudové umenie a AOSV, 	ETV OVY	<ul style="list-style-type: none"> • uviesť príklady jednotlivých druhov umenia, • popísať historický vývoj umenia, • viesť dialóg na stanovenú tému, 	<ul style="list-style-type: none"> • uviedol príklady jednotlivých druhov umenia, • popísal historický vývoj umenia, • viedol dialóg na stanovenú tému, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> • prístupy k umeniu, • kultúra pracovnej činnosti, ľudová architektúra • opakovanie, • estetika a jej uplatnenie v medziľudských vzťahoch, • komunikácia, umenie viesť dialóg, • AOSV, • kultúra pracovnej činnosti, • opakovanie <p>Menšiny v politike</p> <p><u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy menšín, • politické záujmy menšín, • tyrania väčšiny <p>Opakovanie a hodnotenie</p>	<p>DEJ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vymenovať menšiny v krajine 	<ul style="list-style-type: none"> • vymenoval menšiny v krajine 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
---	------------	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NAUKA Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Človek občan demokratického štátu Počet hodín 22 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • demokracia – definícia • práva občanov, • povinnosti občanov, • politický systém SR, • postavenie a funkcia prezidenta v SR, • štátne orgány ich funkcia a štruktúra, • politické strany a spoločenské organizácie, • AOSV, opakovanie • právo – pojem práva, • obsah práva, právne normy, • právny poriadok štátu, • sociálna oblasť, • AOSV, • Ústava z roku 1920 a 1948, 1960 • Ústavný zákon o postavení národnosti v Čsl. federácii z roku 1968, • opakovanie • Ústava Slovenskej republiky, • rozbor Ústavy SR • AOSV, • bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci – povinnosti zamestnávateľa a zamestnancov 	ETV EKO DEJ OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať základné pojmy, • popísať politický systém v krajine, • popísať vývoj Ústavy, • vymenovať práva a povinnosti pri práci 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval základné pojmy, • popísal politický systém v krajine, • popísať vývoj Ústavy, • vymenoval práva a povinnosti pri práci 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Základné práva a sociológia <u>Počet hodín</u> 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojem sociológie, jej vznik a vývoj, • sociálne normy a sociálne roly, • sociálne skupiny, • sociálne hodnoty, • sociálne zmeny, • konflikty, AOSV, • sociálna a pracovná adaptácia, • globálne problémy sveta • opakovanie 	<p>EKO ETV ZEK</p>	<ul style="list-style-type: none"> • definovať základné pojmy zo sociológie, • charakterizovať sociálne normy, roly, skupiny • vymenovať globálne problémy sveta 	<ul style="list-style-type: none"> • definoval základné pojmy zo sociológie, • charakterizoval sociálne normy, roly, skupiny • vymenovať globálne problémy sveta 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	----------------------------	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NÁUKA Ročník: štvrtý 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
Filozofia <u>Počet hodín</u> 30 hodín <ul style="list-style-type: none"> • úvod do predmetu, • čo je filozofia, • vznik a vývoj filozofie, • základná otázka filozofie, • delenie filozofie • staroveká filozofia 1, 2, 3. obdobie, • AOSV, • Stredoveká filozofia I., II., III. obdobie, • AOSV, • Novoveká filozofia – renesancia, • Novoveká filozofia – racionalizmus, • novoveká filozofia – empirizmus • osvietenská filozofia, • kritická filozofia – I. Kant, • opakovanie • J. Fichte, • Hegel, • Feuerbach, • AOSV a opakovanie, • súčasná filozofia – pozitivizmus, • SF – novokantovstvo – filozofia života, • SF – iracionalizmus a neopozitivizmus, • SF – neotomizmus a pragmatizmus, 	ETV DEJ SJL	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> • popísať vývoj filozofického myslenia, • uplatniť získané filozofické poznatky v praxi, 	<u>Žiak:</u> <ul style="list-style-type: none"> • popísal vývoj filozofického myslenia, • uplatnil získané filozofické poznatky v praxi, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<ul style="list-style-type: none">• SF – existencializmus,• súčasná filozofia – nové pohľady• AOVS• opakovanie					
---	--	--	--	--	--

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

<p>Ekológia rastlín</p> <p><u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Rastliny a prostredie Nároky rastlín na prostredie, rastlinné spoločenstvá a ich klasifikácia Hlavné typy rastlinných spoločenstiev v SR Medzidruhové vzťahy 	<p>BIO GEG</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať nároky rastlín na prostredie poukázať na existenčnú závislosť organizmov na konkrétnych faktoroch prostredia vedieť o význame rastlín pre existenciu života na Zemi charakterizovať rastlinné spoločenstvá 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal nároky rastlín na prostredie poukázal na existenčnú závislosť organizmov na konkrétnych faktoroch prostredia vedel o význame rastlín pre existenciu života na Zemi charakterizoval rastlinné spoločenstvá 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Domáce práce</p>
<p>Ekológia živočíchov</p> <p><u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Živočíchy a prostredie Postavenie a význam živočíchov v prírodných systémoch Medzidruhové vzťahy 	<p>BIO GEG</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť pojem jedinec a populácia vedieť vysvetliť vzájomné vzťahy medzi živočíšnymi organizmami 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil pojem jedinec a populácia vedel vysvetliť vzájomné vzťahy medzi živočíšnymi organizmami 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Ekosystém</p> <p><u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Pojem ekosystém, postavenie a význam rastlinných a živočíšnych druhov v ekosystéme Fotosyntéza Potravné reťazce 	<p>CHE</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať ekosystém charakterizovať typy potravných reťazcov poznať negatívne dôsledky narušenia rovnováhy ekosystému 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval ekosystém charakterizoval typy potravných reťazcov poznal negatívne dôsledky narušenia rovnováhy ekosystému 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Domáca príprava</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>

<p>Etológia</p> <p>Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vrodené správanie, inštinkt, pud, biorytmy Získané správanie, obligatórne a fakultatívne učenie Domestikácia zvierat 	<p>BIO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetliť základné etologické pojmy na konkrétnych príkladoch demonštrovať základy etológie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil základné etologické pojmy na konkrétnych príkladoch demonštroval základy etológie 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Domáce práce Referát</p>
<p>Ochrana prírody</p> <p>Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vzťah človeka k prostrediu, príčiny a dôsledky narušenia prirodzenej rovnováhy v prírode Zákon o ochrane prírody Typy chránených území 	<p>BIO GEG</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať ochranu prírody podľa zákona poznať typy chránených území na Slovensku 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval ochranu prírody podľa zákona poznal typy chránených území na Slovensku 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>
<p>Ekológia ľudského zdravia</p> <p>Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vplyv životného prostredia na zdravie človeka Civilizačné choroby Človek a zdravý životný štýl 	<p>BIO OBN TEV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať zdravý životný štýl a faktory, ktoré ho podmieňujú charakterizovať zdravie ako základnú podmienku rozvoja osobnosti poukázať na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie a možné následky pôsobenia týchto faktorov na človeka 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval zdravý životný štýl a faktory, ktoré ho podmieňujú charakterizoval zdravie ako základnú podmienku rozvoja osobnosti poukázal na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie a možné následky pôsobenia týchto faktorov na človeka 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Domáca príprava</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test Referát</p>

<p>Súčasn\acute{e} problémy \acute{z}ivotn\acute{e}ho prostredia</p> <p><u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vplyv \acute{c}loveka na prostredie • Emisie a imisie • Kyslé da\acute{z}de, sklenikový efekt • Ozónové diery • Hlavné zdroje zne\acute{c}ist'ovania prostredia • Ekologické katastrofy • \acute{Z}ivotné prostredie v regióne školy, jeho ochrana a problémy 	<p>GEG</p>	<p>\acute{Z}iak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť princípy trvalo udržateľného rozvoja • charakterizovať globálne problémy \acute{Z}P 	<p><u>\acute{Z}iak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil princípy trvalo udržateľného rozvoja • charakterizoval globálne problémy \acute{Z}P 	<p>Cvičenia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Domáce práce</p> <p>Referát</p>
---	------------	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: CHÉMIA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné chemické pojmy, javy a zákonitosti</p> <p><u>Počet hodín:</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chémia a chemická výroba • Látky a ich triedenie • Zmesi a chemicky čisté látky a ich rozdelenie • Metódy oddeľovania zmesí • Roztoky, rozpustnosť látok, miešanie roztokov • Zloženie a tvorenie roztokov <p>Zloženie látok, periodická sústava chemických prvkov</p> <p><u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atómy, molekuly, stavba atómu • Chemické prvky, značky • Slovenské a medzinárodné názvy • Periodický zákon, popis tabuľky • Práca s tabuľkou, periódy, skupiny • Chemické zlúčeniny • Chemická väzba, elektronegativita 	<p>Ovy PAV</p> <p>ZEK DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať rozdelenie chémie a podstatu chemickej výroby • vedieť rozdiel medzi látkou a zmesou a metódy delenia zmesí • charakterizovať roztok a jeho vlastnosti z rôznych hľadísk <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si zloženie atómu a stavbu molekuly • poznať značky najznámejších prvkov • pochopiť logický zmysel periodického zákona, doplnenie tabuľky o novoobjavené prvky • logicky pochopiť vznik chemickej väzby medzi atómami prostredníctvom elektrónového obalu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal rozdelenie chémie a podstatu chemickej výroby • vedel rozdiel medzi látkou a zmesou a metódy delenia zmesí • charakterizoval roztok a jeho vlastnosti z rôznych hľadísk <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si osvojil zloženie atómu a stavbu molekuly • poznal značky najznámejších prvkov • pochopil logický zmysel periodického zákona, doplnenie tabuľky o novoobjavené prvky • logicky pochopil vznik chemickej väzby medzi atómami prostredníctvom elektrónového obalu 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Praktické cvičenia Didaktický test</p>

<p>Chemické názvoslovie <u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Oxidačné číslo, určenie Názvoslovie dvojprvkových zlúčením Názvoslovie hydroxidov Názvoslovie kyselín Názvoslovie solí 	<p>MAT PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť princíp oxidačného čísla na báze elektronegativity ovládať písanie a čítanie základných chemických zlúčením 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> pochoпил princíp oxidačného čísla na báze elektronegativity ovládal písanie a čítanie základných chemických zlúčením 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Chemický dej <u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Chemické reakcie a chemické rovnice Základný výpočet výťažku reakcie na základe chemickej rovnice Rozdelenie chemických reakcií podľa tepelného zafarbenia chem. deja, neutralizácia a redoxné reakcie Rýchlosť chemickej reakcie 	<p>PAV BIO ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať princíp chemickej reakcie a jej zápis chemickou rovnicou vedieť rozdiel medzi exo- a endotermickou reakciou, princíp iónizácie reaktantov pri chem. reakcii vedieť vysvetliť princíp oxidačno – redukčnej zmeny 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal princíp chemickej reakcie a jej zápis chemickou rovnicou vedel rozdiel medzi exo- a endotermickou reakciou, princíp iónizácie reaktantov pri chem. reakcii vysvetlil princíp oxidačno – redukčnej zmeny 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Základné poznatky z anorganickej chémie <u>Počet hodín</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Kyslík, vodík Voda, chemické zloženie, význam vody Úžitková a pitná voda Čistenie a úprava vôd Vzduch 	<p>PAV BIO ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny vedieť látkové zloženie vzduchu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal význam dvoch základných prvkov a vody ako základnej životodarnej zlúčeniny vedel látkové zloženie vzduchu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: CHÉMIA Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod do organickej chémie</p> <p>Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Organická chémia Organické zlúčeniny a ich rozdelenie na uhľovodíky a deriváty uhľovodíkov Zloženie živej hmoty Biochémia ako základ potravinárskej chémie 	OVY PAV TEV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať látkové zloženie organických zlúčením uvedomiť si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny poznať chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal látkové zloženie organických zlúčením uvedomil si význam uhlíka ako kostry každej organickej zlúčeniny poznal chemizmus dôležitých chemických procesov v organizme 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Biokatalyzátory</p> <p>Počet hodín 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Vitamíny Enzýmy 	ZEK PAV OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> pochopiť význam racionálnej výživy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> pochopil význam racionálnej výživy 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Deriváty uhľovodíkov</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Lipidy Sacharidy Bielkoviny 	TEV PAV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť rozlíšiť energetický a regulačný zdroj výživy poznať hlavne význam bielkovín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel rozlíšiť energetický a regulačný zdroj výživy pochopil hlavne nenahraditeľnosť bielkovín vo výžive 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

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

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

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

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

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

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

Rozpis učiva predmetu: **GEOGRAFIA**
 Ročník: **štvrtý** 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné pojmy <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> Geografia a jej význam 	MAT OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať a rozlíšiť reliéf dna oceánov a zemského povrchu oboznámiť sa s históriou geografie ako jednej z najstarších vedných disciplín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal a rozlíšil reliéf dna oceánov a zemského povrchu oboznámiť sa s históriou geografie ako jednej z najstarších vedných disciplín 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Zem – planéta Slnecnej sústavy <u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Slnecná sústava Delenie povrchu Zeme 	MAT ZEK	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> oboznámiť sa s planétou Zem Slnecnej sústavy ako planétou živej a neživej prírody 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sa oboznámil s planétou Zem Slnecnej sústavy ako planétou živej a neživej prírody 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Krajiny sveta <u>Počet hodín</u> 14 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Arktída a Antarktída Geografia Európy Geografia Ázie Geografia Afriky Geografia Ameriky Geografia Austrálie a Oceánie 	OVY DEJ OP	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšiť svetadiely a jednotlivé štáty poznať ich prírodné a kultúrne prostredie vedieť čítať z mapy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> rozlíšil svetadiely a jednotlivé štáty poznal ich prírodné a kultúrne prostredie vedel čítať z mapy 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

<p>Geografia cestovného ruchu</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam, úlohy, formy a druhy CR Subjekt, objekt a predpoklady CR 	<p>OVY OP</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> uvedomiť si význam CR v živote človeka a spoločnosti 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> si uvedomil význam CR v živote človeka a spoločnosti 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Regióny CR v Slovenskej republike</p> <p><u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Regióny s medzinárodným významom Regióny s celoštátnym významom 	<p>OP OVY ZEK DEJ</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> spoznať Slovensko ako krajinu s výbornými predpokladmi v oblasti domáceho i zahraničného cestovného ruchu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> spoznal Slovensko ako krajinu s výbornými predpokladmi v oblasti domáceho i zahraničného cestovného ruchu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>
<p>Trasovanie</p> <p><u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Obsah, význam, úlohy trasovania Metodika trasovania Praktické ukážky 	<p>OVY DEJ OBN ZEK</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> oboznámiť sa s dôležitosťou programovej ponuky pre návštevníkov v zariadeniach CR vedieť podať informácie o prírodnom a kultúrnom priestore SR vedieť prakticky vyhotoviť plán 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sa oboznámil s dôležitosťou programovej ponuky pre návštevníkov v zariadeniach CR vedel podať informácie o prírodnom a kultúrnom priestore SR 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomná úloha</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Vyhodenie plánu výletu</p>

Rozpis učiva predmetu: **MATEMATIKA**
 Ročník: **prvý** 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Zhrnutie a prehĺbenie učiva ZŠ <u>Počet hodín:</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Číselné množiny, základné množinové pojmy Operácie s reálnymi číslami Mocniny a operácie s nimi Vyjadrenie neznámej zo vzorcov <p>Výrazy <u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Výrazy, dosadzovanie do výrazov Počítanie s mnohočlenmi Rozklady výrazov Rozklad kvadratického trojčlena Lomené výrazy a operácie s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla definovať absolútnu hodnotu reál. č. vedieť počítať s reálnymi číslami definovať mocninu s prirodzeným a celým mocniteľom vedieť počítať s mocninami <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem výraz, člen výrazu definovať mnohočlen, stupeň a koeficienty poznať vzorce na úpravu výrazov vedieť úpravy a operácie s výrazmi a lomenými výrazmi 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil pojmy prirodzené, celé, racionálne, reálne čísla definoval absolútnu hodnotu reál. č. počítal s reálnymi číslami definoval mocninu s prirodzeným a celým mocniteľom vedel počítať s mocninami <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem výraz, člen výrazu definoval mnohočlen, stupeň a koeficienty poznal vzorce na úpravu výrazov vedel úpravy a operácie s výrazmi a lomenými výrazmi 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Zobrazenia</p> <p>Počet hodín 12hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Zhodné zobrazenia v rovine Podobnosť Pomer, úmera Priama, nepriama úmernosť <p>Trigonometria pravouhlého trojuholníka, obsahy a obvody rovinných obrazcov</p> <p>Počet hodín 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pytagorova veta Goniom. funkcie ostrého uhla Štvorec, obdĺžnik, trojuholník, lichobežník, rovnobežník Zložené obrazce <p>Lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy</p> <p>Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Percentový počet Lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy 	<ul style="list-style-type: none"> OVY OVY EKO EKL OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť zostrojiť útvar v osovej, stredovej súmernosti, posunutí a otočení definovať podobnosť poznať vety o podobnosti trojuholníkov vedieť rozlíšiť priamu a nepriamu úmernosť vedieť riešiť slovné úlohy <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať Pytagorovu vetu vedieť použiť Pytagorovu vetu definovať goniom. funkcie poznať vzorce na obsahy a obvody rovinných obrazcov vedieť zložený obrazec rozložiť na jednoduché a vypočítať obsah a obvod <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy percentového počtu a využívať ich pri riešení slovných úloh vedieť riešiť lineárne rovnice a nerovnice vedieť riešiť sústavy lineárnych rovníc a nerovníc 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel zostrojiť útvar v O, S, P, R definoval podobnosť poznal vety o podobnosti trojuholníkov rozlíšil priamu a nepriamu úmernosť a vedel vedomosti uplatniť pri slovných úlohách <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal Pytagorovu vetu vedel použiť Pytagorovu vetu definoval goniom. funkcie poznal vzorce na obsahy a obvody rovinných obrazcov vedel zložený obrazec rozložiť na jednoduché a vypočítať obsah a obvod <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné pojmy percentového počtu a využíval ich pri riešení slovných úloh vedel riešiť lineárne rovnice a nerovnice a ich sústavy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
--	---	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA Ročník: druhý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Odmocniny a mocniny s racionálnym mocniteľom</p> <p>Počet hodín: 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Mocniny s racionálnym mocniteľom Odmocniny Počítanie s mocninami a odmocninami 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať mocninu a odmocninu previesť mocniny na odmocniny a naopak vedieť počítať s mocninami vedieť počítať s odmocninami 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval mocninu a odmocninu previedol mocniny na odmocniny a naopak vedel počítať s mocninami vediel počítať s odmocninami 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Funkcie</p> <p>Počet hodín 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Definícia funkcie Určovanie funkcie Definičný obor, obor funkčných hodnot Vybrané vlastnosti funkcií Lineárna funkcia Kvadratická funkcia Nepriama úmernosť 	<ul style="list-style-type: none"> OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať funkciu poznať spôsoby určenia funkcie z rovnice aj grafu funkcie vedieť určiť Df z grafu vedieť čítať Hf a vlastnosti funkcie definovať lineárnu, kvadratickú funkciu a nepriamu úmernosť a vedieť zostrojiť ich grafy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal funkciu poznal spôsoby určenia funkcie z rovnice aj grafu funkcie vedel určiť Df z grafu vedel čítať Hf a vlastnosti funkcie definoval lineárnu, kvadratickú funkciu a nepriamu úmernosť a vedel zostrojiť ich grafy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Kvadratická rovnica a nerovnica</p> <p><u>Počet hodín</u> 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kvadratická rovnica a jej riešenie • Kvadratická nerovnica a jej riešenie • Grafické riešenie rovníc a ich sústav 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť riešiť numericky kvadr. rovnicu • vedieť riešiť numericky kvadr. nerovnicu • vedieť riešiť graficky lineárnu a kvadratickú rovnicu, nerovnicu a ich sústavy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel riešiť numericky kvadr. rovnicu • vedel riešiť numericky kvadr. nerovnicu • vedel riešiť graficky lineárnu a kvadratickú rovnicu, nerovnicu a ich sústavy 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Ďalšie funkcie</p> <p><u>Počet hodín</u> 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exponenciálna funkcia a jej graf • Logaritmus • Logaritmická funkcia a jej graf • Inverzné funkcie • Exponenciálne rovnice • Logaritmické rovnice 	<ul style="list-style-type: none"> • EKO • EKL • O V Y 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definovať exponenciálnu funkciu • vedieť zostrojiť graf exp. funkcie • definovať logaritmus • vedieť počítať s logaritmami • definovať logaritmickú funkciu • zostrojiť graf logaritmickú funkcie • riešiť exponenciálne a logaritmické rovnice 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definoval exponenciálnu funkciu • vedel zostrojiť graf exp. funkcie • definoval logaritmus • vedel počítať s logaritmami • definoval logaritmickú funkciu • zostrojil graf logaritmickú funkcie • vedel riešiť exponenciálne a logaritmické rovnice 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Goniometrické funkcie</p> <p>Počet hodín: 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Orientovaný uhol Goniometrické funkcie orientovaného uhla Grafy a vlastnosti gon. funkcií Vzťahy medzi goniometrickými funkciami Goniometrické rovnice Sínusová veta Kosínusová veta 	<ul style="list-style-type: none"> EKL 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem orientovaný uhol a jeho veľkosť definovať goniometrické funkcie vedieť z grafu vlastnosti riešiť jednoduché gon. rovnice poznať sínusovú a kosínusovú vetu riešiť všeobecný trojuholník 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem orientovaný uhol a jeho veľkosť definoval goniometrické funkcie vedel z grafu vlastnosti riešil jednoduché gon. rovnice poznal sínusovú a kosínusovú vetu riešil všeobecný trojuholník 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Kombinatorika a teória pravdepodobnosti</p> <p>Počet hodín 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Variácie, permutácie Kombinácie Kombinačné čísla a ich vlastnosti 	<ul style="list-style-type: none"> OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> porozumieť základným pojmom z kombinatoriky rozlíšiť variácie, kombinácie a permutácie vedieť vypočítať ich počet definovať kombinačné číslo z Pascalovho trojuholníka vedieť čítať vlastnosti kombinačných čísel 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> porozumel základným pojmom z kombinatoriky rozlíšil variácie, kombinácie a permutácie vedel vypočítať ich počet definoval kombinačné číslo z Pascalovho trojuholníka vedel čítať vlastnosti kombinačných čísel 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Stereometria</p> <p>Počet hodín 26 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Vzájomná poloha bodov, priamok a rovín Odchýlka priamok a rovín Kocka, kváder, hranol, valec, ihlan, kužeľ, guľa 	<ul style="list-style-type: none"> OVY 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> určiť v geometrickom modeli vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín vypočítať odchýlku priamok a rovín vedieť vypočítať objem a povrch telies 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> určil v geometrickom modeli vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín vypočítal odchýlku priamok a rovín vedel vypočítať objem a povrch telies 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
---	---	---	---	--	--

Rozpis učiva predmetu: MATEMATIKA Ročník: štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Grafy a štatistika</p> <p><u>Počet hodín:</u> 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné štatistické pojmy Štatistické tabuľky Grafické znázorňovanie 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO Ovy 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné štatistické pojmy vedieť čítať z tabuľky poznať druhy grafov a ich výhody vedieť čítať z grafu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné štatistické pojmy vedel čítať z tabuľky poznal druhy grafov a ich výhody vedel čítať z grafu 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Práca s údajmi a informáciami</p> <p><u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Práca s údajmi a informáciami 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO Ovy 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť vyhľadávať, vyhodnocovať a spracovávať údaje a informácie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel vyhľadávať, vyhodnocovať a spracovávať údaje a informácie 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
<p>Postupnosti</p> <p><u>Počet hodín</u> 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pojem postupnosti, jej určenie a vlastnosti Aritmetická postupnosť Geometrická postupnosť 	<ul style="list-style-type: none"> UCT EKO Ovy 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pojem postupnosti vedieť určenie postupnosti definovať aritmetickú postupnosť definovať geometrickú postupnosť riešiť príklady na aritmetickú a geometrickú postupnosť. 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal pojem postupnosti vedel určenie postupnosti definoval aritmetickú postupnosť definoval geometrickú postupnosť riešil príklady na aritmetickú a geometrickú postupnosť. 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>

<p>Matematika a jej aplikovateľnosť, systemizácia a upevnenie vedomostí</p> <p>Počet hodín 28 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teória čísel • Rovnice, nerovnice • Sústavy rovníc a nerovnic • Funkcie, ich grafy a vlastnosti • Kombinatorika • Trigonometria • Planimetria • Stereometria 	<ul style="list-style-type: none"> • UCT • EKO • OYV • EKL 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať číselné množiny • vedieť riešiť rovnice a nerovnice • vedieť riešiť sústavy rovníc a nerovnic • poznať jednotlivé typy funkcií a ich grafy • poznať pojmy z kombinatoriky • vedieť definovať goniometrické funkcie a čítať vlastnosti z grafu • vedieť využiť základné vzorce z planimetrie • vedieť využiť základné vzorce zo stereometrie 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať číselné množiny • vedel riešiť rovnice a nerovnice • vedel riešiť sústavy rovníc a nerovnic • poznal jednotlivé typy funkcií a ich grafy • poznal pojmy z kombinatoriky • vedel definovať goniometrické funkcie a čítať vlastnosti z grafu • vedel využiť základné vzorce z planimetrie • vedel využiť základné vzorce zo stereometrie 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Interaktívne cvičenia Didaktický test</p>
--	--	--	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: INFORMATIKA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Bezpečnostné a hygienické pravidlá pri práci s PC <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Technické vybavenie PC <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> Oboznámenie sa s PC – typ PC (notebook, tablet) – základná jednotka, základná doska, procesor, RAM, graf. karta, zvuková karta, modem, HDD, web kamera, vonkajšie pamäte <p>Vstupné, výstupné a vst.-výst.zariadenia <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Operačný systém, Hardware, Software <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p>		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Žiak má zvládnuť počítač po technickej a prínosovej stránke <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať vstupné, výstupné a vstupno-výstupné zariadenia <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať operačný systém, hardware a software 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> zvládol počítač po technickej a prínosovej stránke <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ovláda vstupné, výstupné a vstupno-výstupné zariadenia <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval operačný systém, hardware a software 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>

<p>Súbory a priečinky</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizácia súborov, priečinkov a odkazov Vytvorenie dokumentu, kopírovanie, presunutie, vymazanie, premenovanie <p>Enviromentálne a ergonomické podmienky pri práci s PC</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>História, generácie výpočtovej techniky</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Programovanie – vývojové diagramy</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Základná charakteristika programovania</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Matematické operácie v dvojkovej sústave</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Multimédia</p> <p><u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Kancelársky balík Microsoft Office a jeho súčasti</p> <p><u>Počet hodín:</u> 22 hodín</p>	<p>Matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> štatistika matematické funkcie <p>Matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> písanie vzorcov 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať architektúru priečinkov a súborov <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> schopnosť samostatne pracovať v text. editoroch 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> pozná architektúru priečinkov a súborov <p>Žiak:</p> <p>je schopný samostatne pracovať v text. editoroch</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
---	---	--	--	---	---

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

<p>vkladanie do dokumentu</p> <ul style="list-style-type: none">• Orámovanie, podfarbenie a grafické výplne• Pozadia a vodotlače, pridanie, zmena, odstránenie pozadia• Opakovanie a preskúšanie.					
---	--	--	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: INFORMATIKA Ročník: druhý 1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Bezpečnostné a hygienické pravidlá pri práci s PC <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Opakovanie učiva z predchádzajúceho ročníka <u>Počet hodín:</u> 1 hodina</p> <p>Tabuľkový procesor Excel – charakterist. práca so súborom <u>Počet hodín:</u> 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prostredie tabuľkového procesora, bunka, hárok • Oprava nesprávneho údaja, oblasť, označovanie • Kopírovanie obsahu okna, alebo obrazovky, presun údajov • Práca s tabuľkou, vkladanie údajov do buniek, formát bunky • Uloženie a zatvorenie súborov, miesta na ukladanie 	<p>Matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> • štatistika • matematické funkcie <p>Matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> • písanie vzorcov 	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť počítač po technickej a prínosovej stránke • schopnosť samostatne vyhľadať informácie prostredníctvom IKT <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • schopnosť samostatne pracovať v tabuľkových procesoroch 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zvládol počítač po technickej a prínosovej stránke • samostatne vyhľadal informácie prostredníctvom IKT <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • samostatne pracoval v tabuľkových procesoroch 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktická práca</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Zmena predvoleného formátu súborov pre ukladanie zošitov • Šablóny a formuláre programu Excel • Obnovenie súboru a zmena intervalu ukladania pre automatické obnovenie súboru • Tlač, hlavičky a paty • Formát buniek, kopírovanie, vyplňanie buniek • Údaje, triedenie buniek • Výpočty v tabuľke, pravidlá pre zápis vzorcov, funkcie • Tvorba grafov • Tlačenie tabuliek a grafov – Hromadná korešpodencia • Opakovanie, preskúšanie <p>Internet – charakteristika, zákl. pojmy (adresa, URL,IP)</p> <p><u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Práca s internetom • Vyhľadávanie informácií na webe • Opakovanie, preskúšanie • Vyhľadávanie informácií na webe • Opakovanie, preskúšanie • E-mail, charakteristika <p><u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vytvorenie e – mailovej schránky • Práca s e-mailom, Nový list, Re, Fw, prílohy k e-mailu • Opakovanie, preskúšanie 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať vyhľadávanie súborov 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ovláda vyhľadávanie súborov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>
		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť pracovať s emailom 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vie pracovať s emailom 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktická práca</p> <p>Ústna odpoveď Praktická práca</p>

<p>Tvorba prezentácie – program PowerPoint</p> <p>Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozloženie snímky, textu a obsahu • Návrh snímky, farebné schémy • Schémy animácií • Vlastné animácie a prechod snímok • Vytvorenie vlastnej prezentácie • Opakovanie, preskúšanie 		<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládať tvorbu prezentácií 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládal tvorbu prezentácií 	<p>Písomné skúšanie</p>	
---	--	---	---	-------------------------	--

Rozpis učiva predmetu: Telesná výchova Ročník: prvý, druhý, tretí, štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod 1. ZDRAVIE A JEHO PORUCHY Počet hodín: 6	DEJ BIO OBN OBY CHE ZEK	Žiak má -pochopiť význam zdravia pre jednotlivca a spoločnosť -porozumieť otázkam vzniku civilizačných porúch zdravia, zdravotných oslabení a princípom prevencie -pochopiť význam pohybových aktivít pre zdravie a ich začlenenia do každodenného života -uplatňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu pri starostlivosti o vlastné zdravie -porozumieť nebezpečenstvu závislosti fajčenia, alkoholu a drog -vedieť poskytnúť prvú pomoc	Žiak: -pochopil význam zdravia pre jednotlivca a spoločnosť -porozumel otázkam vzniku civilizačných porúch zdravia, zdravotných oslabení a princípom prevencie -pochopil význam pohybových aktivít pre zdravie a ich začlenenia do každodenného života -uplatnil teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu pri starostlivosti o vlastné zdravie -pochopil nebezpečenstvo závislosti na fajčení, alkohole a drogách -vie poskytnúť prvú pomoc	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test Praktické cvičenia
2. ZDRAVÝ ŽIVOTNÝ ŠTÝL Počet hodín: 6	BIO PVY CHE OBY	-osvojiť si základy správnej výživy a zdravého zdravotného štýlu -porozumieť významu telovýchovných a športových činností v pohybovom režime -získať praktické zručnosti v zdravotne orientovaných pohybových činnostiach	-si osvojil základy správnej výživy a zdravého zdravotného štýlu - porozumel významu telovýchovných a športových činností v pohybovom režime - získal praktické zručnosti v zdravotne orientovaných pohybových činnostiach	Ústne, písomné a praktické skúšanie	Ústna odpoveď, písomný test a praktické cvičenia

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>3.TELESNÁ ZDATNOSŤ A POHYBOVÁ VÝKONNOSŤ</p> <p>Počet hodín: 20</p>	<p>DEJ BIO OBN ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> -využiť pohybovú gramotnosť na ďalšiu aktívnu športovú činnosť vo svojom živote a v živote iných osôb -vytvoriť si predstavu o vlastných pohybových možnostiach, porozumieť účinkom pohybu na telesný rozvoj, potrebu pravidelnej pohybovej aktivity a odpočinku - získať skúsenosti z pôsobenia telovýchovných a športových činností na telesný, funkčný a motorický rozvoj - plánovať a aplikovať pohybové schopnosti pri zlepšovaní pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti - vytvorí si predstavu o objeme a intenzite zaťaženia pri telovýchovnej a športovej činnosti -diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť -uplatniť pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností -pochopiť potrebu pohybovej výkonnosti na športovú činnosť 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využil pohybovú gramotnosť na ďalšiu aktívnu športovú činnosť vo svojom živote a v živote iných osôb -si vytvoril predstavu o vlastných pohybových možnostiach, porozumel účinkom pohybu na telesný rozvoj, potrebu pravidelnej pohybovej aktivity a odpočinku -získal skúsenosti z pôsobenia telovýchovných a športových činností na telesný, funkčný a motorický rozvoj -plánoval a aplikoval pohybové schopnosti pri zlepšovaní svojej výkonnosti a telesnej zdatnosti -si vytvoril predstavu o objeme a intenzite zaťaženia pri telovýchovnej a športovej činnosti -diagnostikoval telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť -uplatnil pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností -pochopil potrebu pohybovej výkonnosti na športovú činnosť 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Praktické činnosti</p> <p>Test výkonnosti</p>

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>4. ŠPORTOVÉ ČINNOSTI POHYBOVÉHO REŽIMU</p> <p>Počet hodín: 34</p>	<p>ETV BIO OBV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využiť poznatky o štruktúre športových činností a skúseností k osobnému pohybovému rozvoju, telesnej zdatnosti a demonštrovať ich v činnosti - preukázať pohybovú gramotnosť v športovom výkone - získať poznatky o pravidlách jednotlivých športových disciplín a vedieť ich uplatniť v športovej činnosti - pociťovať príjemné zážitky z pohybu a konať v duchu fair-play - orientovať sa v prírodnom prostredí pomocou lokomočných a športových prostriedkov - vedieť prezentovať osobný výkon na verejnosti súťažiach - rozvíjať svoju hodnotovú orientáciu, tvorivosť, socializáciu, motiváciu a estetické cítenie prostredníctvom pohybu 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využil poznatky o štruktúre športových činností a skúsenosti k osobnému pohybovému rozvoju, telesnej zdatnosti a demonštroval ich v praktickej činnosti - preukázal pohybovú gramotnosť v športovom výkone - získal poznatky o pravidlách z jednotlivých športových disciplín a vie ich uplatniť v športovej činnosti - pociťoval príjemné zážitky z pohybu a konal v duchu fair-play - žiak sa orientoval v prírodnom prostredí pomocou lokomočných a športových prostriedkov - prezentoval osobný výkon na verejnosti a súťažiach - žiak rozvíjal svoju hodnotovú orientáciu, tvorivosť, socializáciu, motiváciu a estetické cítenie prostredníctvom pohybu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Testy výkonnosti</p>

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné ekonomické pojmy</p> <p><u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • ekonómia, mikroekonómia, makroekonómia, • ekonomika, otvorená, uzatvorená, nedostatková, prebytková, • potreby, členenie, uspokojovanie potrieb, • tovar, peniaze, formy a funkcie peňazí • výroba, výrobné faktory, výstupy <p>Trh a trhový mechanizmus</p> <p><u>Počet hodín</u> 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • trh, subjekty trhu, formy • dopyt, činitele, krivka dopytu • ponuka, činitele, krivka • rovnováha dopytu a ponuky, rovnovážna cena, • konkurencia, formy dokonalej a nedokonalej konkurencie 	<p>ETV OBN</p> <p>OBN USP MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť základné ekonomické pojmy, • pochopiť typy ekonomík, • porovnať rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definovať pojem potreba a statok, • popísať formy, vývoj a funkcie peňazí, • načrtnúť transformačný proces <ul style="list-style-type: none"> • popísať fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázorniť fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetliť význam konkurencie pre hospodársky rozvoj 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil základné ekonomické pojmy, • pochopil typy ekonomík, • porovnal rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou, • definoval pojem potreba a statok, • popísal formy, vývoj a funkcie peňazí, • načrtol transformačný proces <ul style="list-style-type: none"> • popísal fungovanie princípu mechanizmu konkurencie, • graficky znázornil fungovanie rovnovážnej ceny, • vysvetlil význam konkurencie pre hospodársky rozvoj 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Test</p>

<p>Podnik a jeho charakteristika</p> <p>Počet hodín 11 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • podnik a jeho charakteristika, • druhy a členenie podnikov, • podnikanie a podnikateľ, konanie podnikateľských subjektov, • obchodné meno a obchodný register, • zrušenie a zánik podnikov 	<p>OVY USP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • definovať pojmy podnik, podnikateľ, • vymenovať typy podnikov v okolí, • popísať konanie podnikateľských subjektov, • vysvetliť spôsoby zániku podnikov • vysvetliť rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku 	<ul style="list-style-type: none"> • definoval pojmy podnik, podnikateľ, • vymenoval typy podnikov v okolí, • popísal konanie podnikateľských subjektov, • vysvetlil spôsoby zániku podnikov, • vysvetlil rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď Test</p>
--	--------------------	--	---	--	-------------------------

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Vecná stránka činnosti podniku <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> majetok podniku, členenie majetku, dlhodobý majetok (DM), štruktúra DM, obstaranie, oceňovanie, opotrebenie, odpisovanie DM, krátkodobý majetok a jeho zložky, zásoby, členenie a evidencia zásob, inventarizácia <p>Ekonomická stránka činnosti podniku <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> náklady, pojem, členenie, štruktúra nákladov, úroveň možnosti znižovania nákladov, výnosy, pojem, členenie, výsledok hospodárenia, zisk, strata, ukazovatele efektívnosti podniku, cena, tvorby cien, regulácia cien, zákon o cenách 	<p>MAT OVY UCT</p> <p>MAT OVY UCT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať štruktúru majetku podniku, porovnať jednotlivé spôsoby obstarania majetku, vymenovať zložky majetku, vypočítať vstupnú cenu majetku a odpisy, <ul style="list-style-type: none"> charakterizovať výnosy a náklady, popísať princíp výpočtu výsledku hospodárenia popísať proces tvorby cien 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal štruktúru majetku podniku, porovnal jednotlivé spôsoby obstarania majetku, vymenoval zložky majetku, vypočítal vstupnú cenu majetku a odpisy, <ul style="list-style-type: none"> charakterizoval výnosy a náklady, popísal princíp výpočtu výsledku hospodárenia popísal proces tvorby cien 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Právne formy podnikania <u>Počet hodín</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> živnosť, podmienky živnostenského podnikania, práva a povinnosti podnikateľa, druhy živností, obchodné spoločnosti, osobné spoločnosti, družstvá <p>Personálna činnosť podniku <u>Počet hodín</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> pracovnoprávne vzťahy: vznik, zmena a skončenia pracovného pomeru, prestávky v práci, dovolenka na zotavenie, personálne plánovanie, výber pracovníkov, pracovné podmienky, sociálna starostlivosť o pracovníkov, sociálne poistenie pracovníkov, odmeňovanie pracovníkov – podstata a funkcie mzdy, mzdové formy, produktivita práce 	<p>UCT OVY USP</p> <p>USP UCT MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> popísať vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, rozdeliť jednotlivé typy živností, vysvetliť rozdiel medzi obchodnou a osobnou spoločnosťou <ul style="list-style-type: none"> popísať vznik, skončenie, zmenu a zánik pracovného pomeru osvojiť si podstatu mzdy a popísať mzdové formy, porovnať jednotlivé spôsoby ukončenia pracovného pomeru, definovať základné pojmy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal vznik živnostenského podnikania a založenia podnikateľských subjektov, rozdelil jednotlivé typy živností, vysvetlil rozdiel medzi obchodnou a osobnou spoločnosťou <ul style="list-style-type: none"> popísal vznik, skončenie, zmenu a zánik pracovného pomeru osvojil si podstatu mzdy a popísal mzdové formy, porovnal jednotlivé spôsoby ukončenia pracovného pomeru, definoval základné pojmy 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>Kontrola</p> <p><u>Počet hodín</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrola – pojem, význam, • druhy kontroly, • kontrolné orgány 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetliť význam kontroly pre podnik a popísať kontrolné orgány, 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlil význam kontroly pre podnik a popísal kontrolné orgány, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>Banková sústava a poisťovne</p> <p><u>Počet hodín</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • miesto a úloha bánk v ekonomike, • banková sústava – centrálna a obchodné banky, • pasívne operácie bánk, • aktívne operácie bánk, • význam poistenia, základné pojmy, • poisťovné odvetvia, formy a druhy poistenia 	MAT	<ul style="list-style-type: none"> • popísať jednotlivé bankové produkty, • na príklade určiť jednotlivých účastníkov poisťovních vzťahov, • definovať základné pojmy v poisťovníctve, • popísať jednotlivé poisťovné odvetvia 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal jednotlivé bankové produkty, • na príklade určil jednotlivých účastníkov poisťovních vzťahov, • definoval základné pojmy v poisťovníctve, • popísal jednotlivé poisťovné odvetvia 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>

Rozpis učiva predmetu: EKONOMIKA Ročník: štvrtý 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Daňová sústava</p> <p>Počet hodín 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> daňová sústava, priame a nepriame dane, daň z príjmu fyzických a právnických osôb, ostatné priame dane nepriame dane, štátny rozpočet, vzťah podniku a rozpočtovej sústavy <p>Národné hospodárstvo</p> <p>Počet hodín 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> národné hospodárstvo – štruktúra a riadenie národného hospodárstva, fázy hospodárskeho cyklu, príčiny a dôsledky, základné makroekonomické ukazovatele, metódy merania makroekonomických ukazovateľov 	<p>UCT</p> <p>MAT</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať daňovú sústavu v SR, popísať základné druhy daní, a rozdiely medzi priamou a nepriamou daňou, charakterizovať vzťah daní k tvorbe štátneho rozpočtu, <ul style="list-style-type: none"> definovať národné hospodárstvo, popísať fázy hospodárskeho cyklu, charakterizovať makroekonomické ukazovatele, 	<p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> definoval daňovú sústavu v SR, popísal základné druhy daní, a rozdiely medzi priamou a nepriamou daňou, charakterizoval vzťah daní k tvorbe štátneho rozpočtu, <ul style="list-style-type: none"> definoval národné hospodárstvo, popísal fázy hospodárskeho cyklu, charakterizoval makroekonomické ukazovatele, 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

<p>Podnikateľský plán</p> <p><u>Počet hodín</u> 34 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • účel a funkcia, • zhrnutie podnikateľského plánu, • opis firmy, • opis produktu, • charakteristika odvetvia, • konkurencia, • marketing, • výroba, • organizácia, • finančné údaje 	<p>informatika administratíva a korešpondencia slovenský jazyk účtovníctvo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať jednotlivé časti podnikateľského plánu, • spracovať podnikateľský plán hotelového typu 	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať jednotlivé časti podnikateľského plánu, • spracovať podnikateľský plán hotelového typu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Odpoveď</p> <p>Test</p> <p>Záverečná práca</p>
--	--	---	---	---	---

Rozpis učiva predmetu: **ÚČTOVNÍCTVO**
 Ročník: **treťí** 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základné pojmy Počet hodín 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> význam, úlohy a funkcie účtovníctva (UCT), právna úprava účtovníctva, právne normy potrebné pre správne vedenie účtovníctva 	Ekonomika	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> definovať základné pojmy v účtovníctve 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> definoval základné pojmy v účtovníctve 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<p>Majetok a zdroje jeho krytia Počet hodín 4 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Formy a zloženie majetku, Zdroje krytia majetku, Inventúra a inventarizácia 	Ekonomika	<ul style="list-style-type: none"> vedieť definovať majetok, zloženie majetku a jeho formy, definovať vlastné a cudzie zdroje krytia majetku, vysvetliť dôležitosť evidencie majetku ako prostriedok ochrany majetku podniku, 	<ul style="list-style-type: none"> vedel definovať majetok, zloženie majetku a jeho formy, definoval vlastné a cudzie zdroje krytia majetku, v účtovníctve, vysvetlil dôležitosť evidencie majetku ako prostriedok ochrany majetku podniku 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
<p>Súvaha a sústava účtov Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Súvaha – obsah a forma súvahy, druhy súvah, Účet, podstata, forma a druhy účtov, Vznik súvahových účtov, zásady účtovania, Účtovanie na výsledkových účtoch, 	Ekonomika	<ul style="list-style-type: none"> charakterizovať súvahu, jej obsah, formy a druhy, definovať a znázorniť účet, vyjadriť podstatu účtu, charakterizovať účty aktív a pasív, vedieť princíp účtovania na účtoch aktív a pasív, vedieť podstatu účtovania na účtoch nákladov a výnosov, 	<ul style="list-style-type: none"> charakterizoval súvahu, jej obsah, formy a druhy, definoval a znázornil účet, vyjadril podstatu účtu, charakterizoval účty aktív a pasív, vedel princíp účtovania na účtoch aktív a pasív, vedel podstatu účtovania na účtoch nákladov a výnosov, 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
<p>Účtovná dokumentácia Počet hodín 2 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> význam a úlohy účtovnej dokumentácie, druhy a členenie účtovných dokladov, náležitosti účtovných dokladov 	Ekonomika	<ul style="list-style-type: none"> vymenovať účtovné doklady využívané vo svojom odbore, vypísať správne účtovný doklad 	<ul style="list-style-type: none"> vymenoval účtovné doklady využívané vo svojom odbore, vypísal správne účtovný doklad 	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

<p>Základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnóm účtovníctve <u>Počet hodín</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základné účtovanie o peniazoch • Účtovanie o peniazoch na ceste • Účtovanie o bankových účtoch • Účtovanie o pohľadávkach voči odberateľom • Účtovanie o záväzkoch voči dodávateľom • Účtovanie o materiáli • Základné účtovanie o dlhodobom majetku, oceňovanie, opotrebenie, účtovanie obstarania dlhodobého majetku • Účtovanie nákladov, výnosov • Zisťovanie výsledku hospodárenia <p>Základy jednoduchého účtovníctva <u>Počet hodín</u> 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Účtovné knihy v sústave JÚ • Peňažný denník • Riešenie príkladov 	<p>Ekonomika</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť účtovať základné prípady o peniazoch • vedieť správne použiť účet Peniaze na ceste, • vedieť účtovať o bankových účtoch • vedieť účtovať o pohľadávkach voči odberateľom, • vedieť účtovať o záväzkoch voči dodávateľom • vedieť analytickú evidenciu materiálu, účtovať obstaranie materiálu • vedieť akou cenou oceniť majetok podľa jeho spôsobu nadobudnutia, • vedieť účtovať obstarávanie dlhodobého majetku: kúpou, • definovať opotrebenie dlhodobého majetku, • definovať náklady a výnosy • účtovať náklady a výnosy • vedieť vypočítať hospodársky výsledok • viesť denník v jednoduchom účtovníctve, 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel účtovať základné prípady o peniazoch • vedel správne použiť účet Peniaze na ceste, • vedel účtovať o bankových účtoch • vedel účtovať o pohľadávkach voči odberateľom, • vedel účtovať o záväzkoch voči dodávateľom • vedel analytickú evidenciu materiálu, účtoval obstaranie materiálu • vedel akou cenou oceniť majetok podľa jeho spôsobu nadobudnutia, • vedel účtovať obstarávanie dlhodobého majetku: kúpou, • definoval opotrebenie dlhodobého majetku • definoval náklady a výnosy • účtoval náklady a výnosy • vedel vypočítať hospodársky výsledok • viedol denník v jednoduchom účtovníctve, 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Písomná odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď Písomná odpoveď</p>
---	------------------	--	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA Ročník: prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod <u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> oboznámenie sa s písacím strojom a pokyny pre písanie na stroji <p>Nácvik špeciálnej úpravy textu <u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> zvýrazňovanie textu, tabulátor. Písanie do stĺpcov. Tvorba tabuliek <p>Obchodné listy, zásady štylizácie <u>Počet hodín</u> 17 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> norma STN 01 6910 (listy, odvolacie údaje), štruktúra listu – úprava a náležitosti, zásady správnej štylizácie, dopyt, ponuka, objednávka, faktúra, žiadosť, reklamácia, urgencia <p>Zamestnanecké písomnosti <u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> životopis, ukončenie pracovného pomeru 	<p>INF</p> <p>INF S JL</p> <p>INF S JL U S P</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> písať desaťprstovou hmatovou metódou, zvládnuť zvýraznenie ľubovoľného textu s využitím informačnej techniky, vymenovať časti listu, napísať ľubovoľný obchodný list podľa normy STN 01 6910, orientovať sa v zamestnaneckých písomnostiach, 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> písal desaťprstovou hmatovou metódou, zvládol zvýraznenie ľubovoľného textu s využitím informačnej techniky, vymenoval časti listu, napísal ľubovoľný obchodný list podľa normy STN 01 6910, orientoval sa v zamestnaneckých písomnostiach, 	<p>Praktické cvičenia</p> <p>Ústne skúšanie Praktické cvičenia</p> <p>Ústne skúšanie Praktické cvičenia Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické cvičenia Písomné skúšanie</p>	<p>Práca na PC</p> <p>Ústna odpoveď Práca na PC</p> <p>Ústna odpoveď Práca na PC Test</p> <p>Ústna odpoveď Práca na PC Test</p>

<p>Jednoduché právne písomnosti</p> <p><u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • splnomocnenie, • blahoprajný, ďakovný a ospravedlňujúci list 	<p>INF S JL</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zoštylizovať jednoduchú právnu písomnosť 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zoštylizoval jednoduchú právnu písomnosť 	<p>Ústne skúšanie Praktické cvičenia Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Práca na PC Test</p>
--	---------------------	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: SOCIÁLNA KOMUNIKÁCIA Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Základy psychológie osobnosti <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam a využitie Ps v odbore Štruktúra osobnosti Vlastnosti osobnosti - motivačné, postojové, výkonové Vlastnosti osobnosti - dynamické, sebareg. Podmienky utvárania kultúry osobnosti 	OBN ETV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy poznať duševnú štruktúru osobnosti poznať medzipredmetové vzťahy oboznámiť sa ako sa človek stal kultúrnou bytosťou 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy poznať duševnú štruktúru osobnosti poznať medzipredmetové vzťahy oboznámiť sa ako sa človek stal kultúrnou bytosťou 	Ústne techniky Písomné aktivity	Ústne, pochvala
<p>Psychológia konania a správania <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Sociálna komunikácia - formy Spoločenský kontakt a konflikty Riešenie konfliktov Kultúrnosť verbálneho a neverbálneho prejavu Iné kraje, iné zvyky Cudzie zvyklosti 	OBN ETV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy v predmete poznať konflikt a riešiť ho asertívne poznať výhody neverbálneho prejavu poznať zvyklosti iných kultúr 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy v predmete poznať konflikt a riešiť ho asertívne poznať výhody neverbálneho prejavu poznať zvyklosti iných kultúr 	Ústne skúšanie v simulovaných situáciách Písomné aktivity	Ústna odpoveď Test

<p>Základné zásady a pravidlá spoločenského styku Počet hodín: 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Správanie na verejnosti • Správanie v reštaurácii • Vernisáž • Ples • Recepčia • Banket • Rout • Koktail • Svatba • Pohreb 	<p>OBN OVY ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedieť sa správať v spoločnosti • vedieť charakterizovať rôzne spoločenské akcie • zvládnuť zásady slušného správania, úpravy zovňajška • správne komunikovať 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedel sa správať v spoločnosti • vedel charakterizovať rôzne spoločenské akcie • zvládol zásady slušného správania, úpravy odevu • správne komunikoval 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Modelové situácie</p>
<p>Spoločenský styk Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prvý dojem • Pozdrav • Zdravenie neznámych ľudí • Predstavovanie a podávanie ruky • Tykanie, vykanie 	<p>OBN ETV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať človeka pri prvom stretnutí • poznať kedy a kde zdraví známych a neznámych • vedieť sa predstaviť a vedieť komu podať ruku • vedieť komu tykať, komu vykať, zásady pri tykaní 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal človeka pri prvom stretnutí • poznal kedy a kde zdraví známych a neznámych • vedel sa predstaviť a vedel komu podať ruku • vedel komu tykať, komu vykať, zásady pri tykaní 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie Simulované situácie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>
<p>Psychológia práce a trhu Počet hodín: 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Odev a odievanie • Empatia a asertivita v styku so zákazníkom • Správanie sa personálu v štandardných situáciách • Zaobchádzanie s rozličnými typmi hostí • Cvičenia 	<p>OBN OVY ETV USP</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať odlišnosti v odievaní, čo je slušné a čo nie • rozlíšiť pasívne, agresívne a asertívne správanie • vedieť zaobchádzať s rôznymi zákazníkmi 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal odlišnosti v odievaní, čo je slušné a čo nie • rozlíšil pasívne, agresívne a asertívne správanie • vedel zaobchádzať s rôznymi zákazníkmi 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>

<p>Riešenie konfliktných situácií <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nehoda pri stolovaní, reklamácia • Insolventný, podnapitý hosť • Nevoľnosť u hosťa, záverečná 	<ul style="list-style-type: none"> • OBN • OVY • ETV 	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať čo robiť pri nehode pri stolovaní • rozlíšiť insolventnosť a podnapitosť hosťa • vedieť ako riešiť záverečnú 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal čo robiť pri nehode pri stolovaní • rozlíšil insolventnosť a podnapitosť hosťa • vedel ako riešiť záverečnú 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
--	---	---	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: POTRAVINY A VÝŽIVA Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny Počet hodín: 10 hodín <ul style="list-style-type: none"> Význam racionálnej výživy Pôvod, druhy a charakteristika potravín Zloženie potravín Akosť potravín Hygiena pri práci s potravinami, HACCP 	BIO TEC CHE STO OVY	Žiak má <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť zásady racionálnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Popísať zloženie potravín, vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie bielkovín, tukov, cukrov, minerálnych látok, vitamínov Charakterizovať pojem akosť Vymenovať a objasniť metódy na jej posudzovanie Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami 	<u>Žiak:</u> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil zásady racionálnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Popísal zloženie potravín Vysvetlil význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetlil rozdelenie bielkovín, tukov, cukrov, minerálnych látok, vitamínov Charakterizoval pojem akosť Vymenoval a objasnil metódy na jej posudzovanie Vysvetlil hygienu pri práci s potravinami 	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúša Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede Referát Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

<p>Hodnota potravín Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biologická hodnota potravín • Energetická a výživová hodnota potravín <p>Obilniny, mlynské výrobky, cestoviny, pekárenské výrobky Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam obilnín z hľadiska racionálnej výživy • Zloženie, druhy a použitie obilnín • Mlynské výrobky – múka a ostatné mlynské výrobky • Pekárenské výrobky – chlieb, pečivo • Cestoviny 	<p>STO</p> <p>TEC</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín • Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín • Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín • Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín • Uviesť jednotky energetickej hodnoty potravín • Vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive • Objasniť použitie obilnín v kuchyni • Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní • Uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín • Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne vysvetlil jej väzbu na základné skupiny živín • Vysvetlil pojem energetická hodnota potravín • Vysvetlil pojem výživová hodnota potravín • Uviedol jednotky energetickej hodnoty potravín • Vysvetlil ich väzby na príslušné skupiny živín • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive • Objasnil použitie obilnín v kuchyni • Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní • Uviedol príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
--	----------------------------------	--	--	--	---

<p>Kypriace prostriedky Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Kypriace prostriedky – druhy, charakteristika a použitie <p>Sladidlá Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam sladidiel z hľadiska racionálnej výživy Včelí med Cukor Syntetické sladidlá 	<p>TEC OVY</p>	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviest' príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní Rozlišovať základné spôsoby kyprenia a uviesť rozdiely Charakterizovať jednotlivé kypriace prostriedky Vysvetliť význam sladidiel vo výžive Charakterizovať med, popísať jeho zloženie a význam uviesť výrobu a jednotlivé druhy cukru Vymenovať jednotlivé druhy syntetických sladidiel, vysvetliť ich význam a použitie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní Popísal základné spôsoby kyprenia a uviedol rozdiely medzi nimi Charakterizoval jednotlivé kypriace prostriedky Vysvetlil význam sladidiel z pohľadu racionálnej výživy Charakterizoval med, popísal jeho zloženie a význam Popísal výrobu cukru a uviedol jednotlivé druhy cukru Vymenoval jednotlivé druhy syntetických sladidiel, vysvetlil ich význam 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	--------------------	--	--	--	---

<p>Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby, mak Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovocie • Zelenina • Zemiaky • Strukoviny 	TEC OVO	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia • Objasniť použitie ovocia v kuchyni • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny • Objasniť použitie zeleniny v kuchyni • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive • Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov • Objasniť použitie zemiakov v kuchyni • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín • Objasniť použitie strukovín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive • Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia • Objasnil použitie ovocia v kuchyni • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive • Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny • Objasnil použitie zeleniny v kuchyni • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive • Popísal rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov • Objasnil použitie zemiakov v kuchyni • Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive • Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín • Objasnil použitie strukovín 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
--	------------	---	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Huby 		<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť význam húb vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb • Objasniť použitie húb v kuchyni 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť význam húb vo výžive • Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb • Objasniť použitie húb v kuchyni 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mak 		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať zloženie a význam maku a vysvetliť jeho použitie a skladovanie 	<ul style="list-style-type: none"> • Poznať zloženie a význam maku a vysvetliť jeho použitie a skladovanie 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

Rozpis učiva predmetu: POTRAVINY A VYŽIVA					
Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Mäso a výrobky z mäsa <u>Počet hodín:</u> 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam z hľadiska racionálnej výživy Rozdelenie, zloženie, akosť, konzervovanie mäsa Bravčové mäso 	TEC STO OVY	<p>Žiak má</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam mäsa vo výžive Vysvetliť pojem mäso a jeho rozdelenie Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Vymenovať a popísať chyby mäsa, uviesť spôsoby ich nápravy Uviesť spôsoby konzervovania mäsa Charakterizovať bravčové mäso Popísať delenie bravčového mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetliť triedenie bravčového mäsa podľa akosti 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil význam mäsa vo výžive Vysvetlil pojem mäso a jeho rozdelenie Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa Vymenoval a popísal chyby mäsa, uviedol spôsoby ich nápravy Uviedol spôsoby konzervovania mäsa Charakterizoval bravčové mäso Popísal delenie bravčového mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie bravčového mäsa podľa akosti 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test</p>

<ul style="list-style-type: none"> Hovädzie mäso 	TEC	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať hovädzie mäso Popísať delenie hovädzieho mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetliť triedenie hovädzieho mäsa podľa akosti 	<u>Žiak:</u> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval hovädzie mäso Popísal delenie hovädzieho mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie hovädzieho mäsa podľa akosti 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Teľacie mäso 		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať teľacie mäso Popísať delenie teľacieho mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetliť triedenie teľacieho mäsa podľa akosti 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval teľacie mäso Popísal delenie teľacieho mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie teľacieho mäsa podľa akosti 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Baranie mäso 		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať baranie mäso Popísať delenie baranieho mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetliť triedenie baranieho mäsa podľa akosti 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval baranie mäso Popísal delenie baranieho mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Vysvetlil triedenie baranieho mäsa podľa akosti 	Písomné skúšanie	Didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> Ostatné druhy jatočného mäsa Mäsové výrobky a konzervy Hydina Ryby 	TEC	Žiak má: <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať ostatné druhy jatočného mäsa Popísať delenie ostatného jatočného mäsa na jednotlivé časti a uviesť jeho využitie pri príprave pokrmov Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviesť druhy mäsových konzerv a ich chyby Uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť jeho použitie Uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviesť spôsoby prípravy 	<u>Žiak:</u> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval ostatné druhy jatočného mäsa Popísal delenie ostatného jatočného mäsa na jednotlivé časti a uviedol jeho využitie pri príprave pokrmov Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviedol druhy mäsových konzerv a ich chyby Uviedol vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol jeho použitie Uviedol vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviedol spôsoby prípravy 	Písomné skúšanie	Didaktický test
	STO			Písomné skúšanie	Didaktický test
	OVY			Písomné skúšanie	Didaktický test
	Frontálne skúšanie			Ústne odpovede	
Ústne skúšanie	Ústna odpoveď				
Písomné skúšanie	Didaktický test				

<ul style="list-style-type: none"> Rybacie výrobky Kôrovce, mäkkýše a oboživelníky Zverinové mäso - charakteristika, rozdelenie, odležanie <p>Vajcia Počet hodín: 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam z hľadiska racionálnej výživy Zloženie, druhy, akosť vajec Skladovanie a konzervovanie vajec 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vymenovať a rozdeliť výrobky z rýb Popísať chyby rybacích výrobkov Roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov a uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Vysvetliť význam a použitie zveriny a objasniť vplyvy pôsobiace na kvalitu zveriny Rozdeliť zverinu do skupín a charakterizovať jednotlivé druhy zveriny a popísať úpravu zveriny po zabití Uviesť význam vajec z hľadiska racionálnej výživy Uviesť stavbu a zloženie vajec a popísať triedenie podľa akosti Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vymenoval a rozdeliť výrobky z rýb Popísať chyby rybacích výrobkov Roztriedil jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov a uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Vysvetlil význam a použitie zveriny a objasnil vplyvy pôsobiace na kvalitu zveriny Rozdelil zverinu do skupín a charakterizoval jednotlivé druhy zveriny a popísal úpravu zveriny po zabití Uviedol význam vajec z hľadiska racionálnej výživy Uviedol stavbu a zloženie vajec a popísal triedenie podľa akosti Vysvetlil skladovanie a spôsoby konzervovania vajec 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p>
--	----------------------------------	--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> Chyby a nákazy z vajec <p>Mlieko a mliečne výrobky Počet hodín: 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Mlieko Smotana Maslo 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísať chyby vajec a opísať najrozšírenejšie nákazy z vajec Popísať význam mlieka z hľadiska racionálnej výživy Uviesť druhy a zloženie mlieka, charakterizovať jednotlivé zložky mlieka, popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Vysvetliť význam a zloženie smotany, popísať postup jej výroby a spôsoby konzervovania Rozdeliť jednotlivé druhy smotany a uviesť príklady na jej použitie Vysvetliť význam a zloženie masla, popísať postup jeho výroby a spôsoby konzervovania 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísal chyby vajec a opísal najrozšírenejšie nákazy z vajec Popísal význam mlieka z hľadiska racionálnej výživy Uviedol druhy a zloženie mlieka, charakterizoval jednotlivé zložky mlieka, popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Vysvetlil význam a zloženie smotany, popísal postup jej výroby a spôsoby konzervovania Rozdelil jednotlivé druhy smotany a uviedol príklady na jej použitie Vysvetlil význam a zloženie masla, popísal postup jeho výroby a spôsoby konzervovania 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	----------------------------------	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Tvaroh a syry <ul style="list-style-type: none"> • Tekuté kyslomliečne výrobky <p>Tuky <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam tukov z hľadiska racionálnej výživy • Živočíšne tuky - maslo, masť, loj • Rastlinné tuky - oleje, pokrmové tuky, margarín 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdeliť jednotlivé druhy masla do skupín • Charakterizovať tvaroh a jednotlivé druhy syrov, rozdeliť ich do skupín a popísať postup ich výroby • Vymenovať a charakterizovať tekuté kyslomliečne výrobky, vysvetliť ich význam vo výžive • Uviesť zloženie a rozdelenie tukov, popísať ich význam • Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive, popísať výrobu živočíšnych tukov, uviesť rozdelenie živočíšnych tukov • Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým tukom, vysvetliť princíp stužovania tukov, vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením, uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive, popísať výrobu oleja, uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdelil jednotlivé druhy masla do skupín • Charakterizoval tvaroh a jednotlivé druhy syrov, rozdelil ich do skupín a popísal postup ich výroby • Vymenoval a charakterizoval tekuté kyslomliečne výrobky, vysvetlil ich význam vo výžive • Uviedol zloženie a rozdelenie tukov, popísal ich význam • Uviedol pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive, popísal výrobu živočíšnych tukov, uviedol rozdelenie živočíšnych tukov • Vysvetlil rozdiely medzi margarínom a stuženým tukom, vysvetlil princíp stužovania tukov, vysvetlil vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením, uviedol pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive, popísal výrobu oleja, uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	----------------------------------	---	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: **POTRAVINY A VÝŽIVA**
 Ročník: **štvrtý** 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Koreniny a pochutiny <u>Počet hodín</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, rozdelenie a význam pochutín Koreniny Pochutiny -káva Čaj Kakao a čokoláda Ostatné pochutiny- ocot, soľ, horčica 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>Ovy</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive Charakterizovať vybrané druhy korenia a popísať ich použitie Popísať zloženie a účinok kávy Popísať pestovanie a spracovanie kávy Popísať zloženie a účinok čaju Popísať pestovanie a spracovanie čaju Popísať zloženie a účinok kakaa Popísať pestovanie a spracovanie kakaa Popísať výrobu čokolády Objasniť význam octu, vymenovať zvláštne druhy octu, vymenovať druhy kuchynskej soli a jej použitie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive Charakterizoval vybrané druhy korenia a popísať ich použitie Popísal zloženie a účinok kávy Popísal pestovanie a spracovanie kávy Popísal zloženie a účinok čaju Popísal pestovanie a spracovanie čaju Popísal zloženie a účinok kakaa -popísal pestovanie a spracovanie kakaa Popísal výrobu čokolády Objasnil význam octu, vymenoval zvláštne druhy octu, vymenoval druhy kuchynskej soli a jej použitie 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúša</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Referát</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Nápoje- nealkoholické Počet hodín 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam z hľadiska výživy a rozdelenie nápojov • Pitná voda • Sóda a minerálne vody • Priemyselne vyrábané nápoje - limonády, sirupy a iné • Káva • Čaj 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviesť význam a rozdelenie nápojov • Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody • Uviesť vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody a charakterizovať vlastnosti, zloženie a druhy minerálnych vôd • Vymenovať a charakterizovať jednotlivé priemyselne vyrábané nápoje • Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy kávy a ich prípravu • Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy čajov • Uviesť prípravu čajov 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uviedol význam a rozdelenie nápojov • Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody • Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody a charakterizoval vlastnosti, zloženie a druhy minerálnych vôd • Vymenoval a charakterizoval jednotlivé priemyselne vyrábané nápoje • Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kávy a ich prípravu • Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy čajov • Uviedol prípravu čajov 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
<p>Nápoje- alkoholické Počet hodín 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pivo 		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a charakterizovať suroviny na výrobu piva a druhy piva • Popísať výrobu a skladovanie piva • Vysvetliť skladovanie a chyby piva 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a charakterizoval, suroviny na výrobu piva a druhy piva • Popísal výrobu a skladovanie piva • Vysvetlil skladovanie a chyby piva 		

<ul style="list-style-type: none"> Víno 	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať suroviny na výrobu vína a rozdeliť druhy vína Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ Popísať výrobu a skladovanie vína Uviesť choroby a chyby vína Popísať výrobu šumivého vína, perlivého, tokajského vína, vermútov, likérových vín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval suroviny na výrobu vína a rozdelil druhy vína Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ Popísal výrobu a skladovanie vína Uviedol choroby a chyby vína Popísal výrobu šumivého vína, perlivého, tokajského vína, vermútov, likérových vín 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>
<ul style="list-style-type: none"> Liehoviny 		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Popísať výrobu a skladovanie liehovín Uviesť najznámejšie druhy nesladených destilátov Uviesť najznámejšie druhy likérov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Popísal výrobu a skladovanie liehovín Uviedol najznámejšie druhy nesladených destilátov Uviedol najznámejšie druhy likérov 		<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<ul style="list-style-type: none"> Miešané nápoje 		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Vymenovať pomôcky na prípravu miešaných nápojov Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Vymenoval pomôcky na prípravu miešaných nápojov Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov 		<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Vplyv alkoholu na ľudské zdravie <u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <p>Potravinový kódex <u>Počet hodín</u> 1 hodina</p>	<p>TEC</p> <p>STO</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov • Objasniť pôsobenie alkoholu v ľudskom tele na jednotlivé orgánové sústavy • Popísať štádiá alkoholizmu • Objasniť spoločenský dopad alkoholizmu • objasniť zákon o potravinách • vysvetliť základné pojmy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov • Objasnil pôsobenie alkoholu v ľudskom tele na jednotlivé orgánové sústavy • Popísal štádiá alkoholizmu • Objasnil spoločenský dopad alkoholizmu • Objasnil zákon o potravinách • Vysvetliť základné pojmy 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
--	----------------------------------	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: TECHNOLÓGIA Ročník: prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém
<p>Úvod <u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam odborného predmetu Vývoj gastronómie vo svete a u nás <p>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci <u>Počet hodín</u> 7 hodín Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, HACCP</p> <p>Povinnosti kuchára <u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk Pomôcky kuchára <p>Výrobné stredisko <u>Počet hodín</u> 1 hodina</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie výrobného strediska a základné vybavenie 	<p>PAV</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Objasniť obsah a významom predmetu Popísať vývoj gastronómie Popísať zásady dodržiavania hygieny na pracovisku Popísať povinnosti pracovníka výrobného strediska Vymenovať pomôcky potrebné pre prácu kuchára popísať členenie výrobného strediska a jeho vybavenie náradím a nádobami 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Objasnil obsah a význam predmetu Popísal vývoj gastronómie Popísal zásady dodržiavania hygieny na pracovisku Popísal povinnosti pracovníka výrobného strediska Vymenoval pomôcky potrebné pre prácu kuchára Opísal členenie výrobného strediska a jeho vybavenie náradím a nádobami 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>

<p>Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov <u>Počet hodín</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oboznámenie sa s odb.lit • Výpočet spotreby surovín • Zostavovanie žiadanky a výdajky na suroviny zo skladu <p>Predbežná úprava surovín <u>Počet hodín</u> 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Účel a charakter technologických úprav surovín • Rozdelenie kuchynskej úpravy z časového tepelného hľadiska 	<p>PAV</p> <p>OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť prácu s odb.lit. • Vypočítať spotrebu surovín • Vedieť zostaviť žiadanku a výdajku na suroviny • Objasniť jednotlivé technologické úpravy 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil prácu s odb.lit. <p>Vypočítal spotrebu surovín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zostavil žiadanku a výdajku na suroviny • Objasnil jednotlivé technologické úpravy 	<p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Výpočet spotreby</p> <p>Ústne odpovede</p>
--	-----------------------	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • čistenie surovín suchým a mokrým spôsobom • Opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia • Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat • Predbežná úprava rýb • Predbežná úprava hydiny a zveriny • Korenenie • Mletie a šľahanie • Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín 	Ovy	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdeliť kuchynskú úpravu z časového a tepelného hľadiska • Popísať čistenie surovín rôznymi spôsobmi • Popísať opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdelil kuchynskú úpravu z časového a tepelného hľadiska • Popísal čistenie surovín rôznymi spôsobmi • Popísal opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
	PAV	<ul style="list-style-type: none"> • Popísať úpravu mäsa jatočných zvierat • Opísať predbežnú úpravu rýb • Opísať predbežnú úpravu hydiny a zveriny • Charakterizovať zásady korenenia pokrmov 	<ul style="list-style-type: none"> • Popísal úpravu mäsa jatočných zvierat • Opísal predbežnú úpravu rýb • Opísal predbežnú úpravu hydiny a zveriny • Charakterizoval zásady korenenia pokrmov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Individuálne skúšanie Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede Didaktický test Ústne odpovede Ústna odpoveď Ústne odpovede Ústne odpovede

Základné tepelné úpravy <u>Počet hodín</u> 15 hodín		Žiak má:	Žiak:	Písomné skúšanie	Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Varenie -charakteristika a spôsoby varenia 	OVY	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať mletie a šľahanie 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval mletie a šľahanie 	Písomné skúšanie	Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Zásady pri varení mäsa 	OVY	<ul style="list-style-type: none"> Opísať funkciu strojov na mechanické spracovanie surovín a ich použitie 	<ul style="list-style-type: none"> Opísal funkciu strojov na mechanické spracovanie surovín a ich použitie 	Písomné skúšanie	Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Zásady pri varení rastlinných potravín 	PAV	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať varenie a vymenovať jednotlivé spôsoby 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval varenie a vymenoval jednotlivé spôsoby 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Dusenie -charakteristika a spôsoby dusenia 		<ul style="list-style-type: none"> Popísať zásady pri varení mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal zásady pri varení mäsa 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Zásady dusenia živočíšnych potravín 		<ul style="list-style-type: none"> Popísať zásady pri varení rastlinných potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal zásady pri varení rastlinných potravín 	Písomné skúšanie	Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Zásady dusenia rastlinných potravín 		<ul style="list-style-type: none"> Popísať dusenie, charakterizovať spôsoby dusenia 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal dusenie, charakterizoval spôsoby dusenia 		
<ul style="list-style-type: none"> Pečenie -charakteristika a spôsoby 		<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať zásady dusenia živ. potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval zásady dusenia živ. potravín 	Písomné skúšanie	Didaktický test
		<ul style="list-style-type: none"> Popísať zásady dusenia rast. potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal zásady dusenia rast. potravín 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
		<ul style="list-style-type: none"> Popísať pečenia a charakterizovať spôsoby 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal pečenia a charakterizoval spôsoby 		

<p>Polievky - význam rozdelenie a dávkovanie polievok <u>Počet hodín</u> : 18 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vývary • Hnedé polievky • Biele polievky • Špeciálne polievky • Diétne polievky • Vložky a závarky do polievok 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Biológia</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť význam polievok, rozdeliť polievky a poznať dávkovanie • Charakterizovať vývary, popísať postup prípravy • Charakterizovať hnedé polievky, rozdeliť ich, popísať postup prípravy piatich hnedých polievok • Charakterizovať biele polievky, rozdeliť ich, popísať postup prípravy piatich bielych polievok • Charakterizovať špeciálne polievky, rozdeliť ich, popísať postup prípravy jednej špeciálnej polievky z každej skupiny • Charakterizovať diétne polievky, rozdeliť ich, popísať zásady prípravy diétnych polievok • Charakterizovať vložky, rozdeliť ich, uviesť príklady a popísať postup ich prípravy • Charakterizovať závarky, rozdeliť ich, a popísať postup ich prípravy 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil význam polievok, rozdelil polievky a poznal dávkovanie • Charakterizoval vývary, popísal postup prípravy • Charakterizoval hnedé polievky, rozdelil ich, popísal postup prípravy piatich hnedých polievok • Charakterizoval biele polievky, rozdelil ich, popísal postup prípravy piatich bielych polievok • Charakterizoval špeciálne polievky, rozdelil ich, popísal postup prípravy jednej špeciálnej polievky z každej skupiny • Charakterizoval diétne polievky, rozdelil ich, popísal zásady prípravy diétnych polievok • Charakterizoval vložky, rozdelil ich, uviedol príklady a popísal postup ich prípravy • Charakterizoval závarky, rozdelil ich, uviedol príklady a popísal postup ich prípravy 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Individuálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	---	---	--	--	---

Rozpis učiva predmetu: TECHNOLÓGIA 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
Omáčky Počet hodín : 10 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a význam omáčok • Zásady prípravy omáčok, chyby pri ich príprave • Fondy -tmavé, svetlé, rybacie • Základy omáčok • Zahusťovanie, dochucovanie a legírovanie omáčok • Rozdelenie omáčok, základné a odvodené biele omáčky • Základné a odvodené hnedé omáčky • Studené omáčky krycie a majonézové • Národné a regionálne omáčky Prílohy a doplnky k hlavným jdlám Počet hodín : 13 hodín	Odborný výcvik Odborný výcvik Potraviny a výživa	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať omáčky a vysvetliť ich význam • Popísať zásady pri príprave omáčok • Popísať jednotlivé druhy fondov • Rozdeliť základy a popísať ich prípravu • Opísať spôsoby zahusťovania, dochucovania a legírovania omáčok • Rozdeliť omáčky, popísať základné a odvodené biele omáčky • Popísať základné a odvodené hnedé omáčky Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Popísať prípravu studených omáčok krycích a majonézových • Popísať prípravu národných a regionálnych omáčok • Charakterizovať prílohy a uviesť dávkovanie 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval omáčky a vysvetlil ich význam • Popísal zásady pri príprave omáčok • Popísal jednotlivé druhy fondov • Rozdelil základy a popísal ich prípravu • Opísal spôsoby zahusťovania, dochucovania a legírovania omáčok • Rozdelil omáčky, popísal základné a odvodené biele omáčky • Popísal základné a odvodené hnedé omáčky Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • Popísal prípravu studených omáčok krycích a majonézových • Popísal prípravu národných a regionálnych omáčok 	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Neštandardný didaktický test Didaktický test Didaktický test Ústna odpoveď Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Neštandardný didaktický test Didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, význam a dávkovanie Prílohy zo zemiakov Prílohy z ryže a cestovín Prílohy z múky Prílohy zo strukovín Prílohy zo zeleniny Doplnky -jednoduché šaláty Drezingy Laboratórne cvičenie <p>Bezmäsité jedlá Počet hodín : 13 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika význam a rozdelenie bezmäsitých jedál Jedlá zo zemiakov Jedlá zo zeleniny a strukovín Jedlá z ryže a cestovín Jedlá z húb Múčne jedlá slané 	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Popísať prípravu príloh zo zemiakov Popísať prípravu príloh z ryže a cestovín Popísať prípravu príloh z múky Popísať prípravu príloh zo strukovín Popísať prípravu príloh zo zeleniny Popísať prípravu jednoduchých šalátov Charakterizovať drezingy a popísať prípravu piatich <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pripraviť rôzne druhy príloh Charakterizovať význam a rozdelenie bezmäsitých jedál Popísať prípravu jedál zo zemiakov Popísať prípravu jedál zo zeleniny a strukovín Popísať prípravu jedál z ryže a cestovín Popísať prípravu jedál z húb Popísať prípravu múčnych jedál slaných 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval prílohy a uviesť dávkovanie Popísal prípravu príloh zo zemiakov Popísal prípravu príloh z ryže a cestovín Popísal prípravu príloh z múky Popísal prípravu príloh zo strukovín Popísal prípravu príloh zo zeleniny Popísal prípravu jednoduchých šalátov Charakterizoval drezingy a popísal prípravu piatich Pripravil rôzne druhy príloh <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval význam a rozdelenie bezmäsitých jedál Popísal prípravu jedál zo zemiakov Popísal prípravu jedál zo zeleniny a strukovín Popísal prípravu jedál z ryže a cestovín 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Neštandardný didaktický test</p> <p>Hotový pokrm</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Neštandardný didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Hotový pokrm</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	---	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Múčne jedlá sladké • Jedlá z vajec • Jedlá zo syrov • Laboratórne cvičenia <p>Hovädzie mäso <u>Počet hodín</u> : 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave • Tepelná úprava HM varením • Tepelná úprava HM dusením vcelku • Tepelná úprava HM dusením drobno krájaného HM • Tepelná úprava HM pečením na anglický spôsob • Tepelná úprava hovädzích vnútorností <p>Teľacie mäso</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Popísať prípravu múčnych jedál – sladkých • Popísať prípravu jedál z vajec • Popísať prípravu jedál zo syrov • Pripraviť rôzne druhy bezmäsitých pokrmov <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave • Popísať tepelnú úpravu HM varením • Popísať tepelnú úpravu HM dusením vcelku • Popísať tepelnú úpravu dusením drobno krájaného HM • Popísať tepelnú úpravu HM pečením na anglický spôsob • Popísať tepelnú úpravu hovädzích vnútorností • Charakterizovať HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave 	<ul style="list-style-type: none"> • Popísal prípravu jedál z húb • Popísal prípravu múčnych jedál - slaných • Popísal prípravu múčnych jedál – sladkých • Popísal prípravu jedál z vajec • Popísal prípravu jedál zo syrov • Pripravil rôzne druhy bezmäsitých pokrmov • Charakterizoval HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave • Popísal tepelnú úpravu HM varením • Popísal tepelnú úpravu HM dusením vcelku • Popísal tepelnú úpravu dusením drobno krájaného HM • Popísal tepelnú úpravu HM pečením na anglický spôsob • Popísal tepelnú úpravu hovädzích vnútorností 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p>	<p>Neštandardný didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Hotový pokrm</p>
---	---	--	---	---	--

<p><u>Počet hodín</u> : 15 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika TM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave • Tepelná úprava TM varením a zaprávaním • Tepelná úprava TM dusením • Tepelná úprava TM pečením • Plnky, ich druhy a príprava • Tepelná úprava TM vyprážením • Tepelná úprava teľacích vnútorností • Laboratórne cvičenie 		<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať tepelnú úpravu TM varením a zaprávaním • Charakterizovať tepelnú úpravu TM dusením • Charakterizovať tepelnú úpravu TM pečením • Charakterizovať plnky, vymenovať jednotlivé druhy a popísať prípravu • Charakterizovať tepelnú úpravu TM vyprážením • Charakterizovať tepelnú úpravu Teľacích vnútorností • Pripraviť pokrmy z hovädzieho a teľacieho mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval HM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval tepelnú úpravu TM varením a zaprávaním • Charakterizoval tepelnú úpravu TM dusením • Charakterizoval tepelnú úpravu TM pečením • Charakterizoval plnky, vymenoval jednotlivé druhy a popísal prípravu • Charakterizoval tepelnú úpravu TM vyprážením • Charakterizoval tepelnú úpravu teľacích vnútorností • Pripravil pokrmy z hovädzieho a teľacieho mäsa 		
--	--	---	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: **TECHNOLÓGIA**
 Ročník: **tretí** 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém
Bravčové mäso Počet hodín : 8 hodín <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika BM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Tepelná úprava BM varením a dusením Tepelná úprava BM pečením Tepelná úprava BM vyprážením Tepelná úprava bravčových vnútorností Tepelná úprava údeného bravčového mäsa Druhy slaniny, použitie pri príprave pokrmov 	O V Y P A V	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať BM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísať tepelnú úpravu BM varením a dusením Popísať tepelnú úpravu BM pečením Popísať tepelnú úpravu BM vyprážením Popísať tepelnú úpravu bravčových vnútorností Popísať tepelnú úpravu údeného bravčového mäsa Popísať rôzne druhy slaniny a ich použitie pri príprave pokrmov Pripraviť pokrm z bravčového mäsa 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval BM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave Popísal tepelnú úpravu BM varením a dusením Popísal tepelnú úpravu BM pečením Popísal tepelnú úpravu BM vyprážením Popísal tepelnú úpravu bravčových vnútorností Popísal tepelnú úpravu údeného bravčového mäsa Popísal rôzne druhy slaniny a ich použitie pri príprave pokrmov Pripravil pokrm z bravčového mäsa 	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Degustácia	Písomná odpoveď Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test Didaktický test Ústne odpovede Hotový pokrm Ústne odpovede
Laboratórne cvičenia Ryby	P A V			Ústne skúšanie	Ústne odpovede

<p>Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením a dusením Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážením 	OVY	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať delenie a použitie jednotlivých častí Popísať tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb varením a dusením Popísať tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážením 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval delenie a použitie jednotlivých častí Popísal tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb varením a dusením Popísal tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážením 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p>
<p>Kôrovce, mäkkýše a lastúrniky Počet hodín : 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Predbežná úprava mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov 	PAV OVY	<ul style="list-style-type: none"> Popísať predbežnú úpravu mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov Pripraviť pokrm z rýb 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal predbežnú úpravu mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov Pripravil pokrm z rýb 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Hotový pokrm</p>
<p>Laboratórne cvičenie</p> <p>Hydina Počet hodín : 8 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí Tepelná úprava varením a dusením Tepelná úprava pečením Drezírovanie hydiny 	OVY PAV STO	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať delenie a použitie jednotlivých častí Popísať tepelnú úpravu varením a dusením Popísať tepelnú úpravu pečením Objasniť drezírovanie hydiny 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval delenie a použitie jednotlivých častí Popísal tepelnú úpravu varením a dusením Popísal tepelnú úpravu pečením Objasnil drezírovanie hydiny 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Plnky • Tepelná úprava vyprážením • Tepelná úprava vnútorností <p>Zverina Počet hodín : 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí • Predbežná úprava zveriny • Tepelná úprava vysokej zveriny • Tepelná úprava čiernej zveriny • Tepelná úprava nízkej zveriny • Tepelná úprava pernatej zveriny <p>Mäso ostatných zvierat- Baranie, králičie, jahňacie, kozľacie Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí 	<p>OVY PAV STO</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a popísať plnky • Popísať tepelnú úpravu vyprážením • Popísať tepelnú úpravu vnútorností • Charakterizovať delenie a použitie jednotlivých častí • Popísať predbežnú úpravu zveriny • Popísať tepelnú úpravu vysokej zveriny • Popísať tepelnú úpravu čiernej zveriny • Popísať tepelnú úpravu nízkej zveriny • Popísať tepelnú úpravu pernatej zveriny • Charakterizovať a popísať rozdelenie a použitie jednotlivých častí <p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a popísal plnky • Popísal tepelnú úpravu vyprážením • Popísal tepelnú úpravu vnútorností • Charakterizoval delenie a použitie jednotlivých častí • Popísal predbežnú úpravu zveriny • Popísal tepelnú úpravu vysokej zveriny • Popísal tepelnú úpravu čiernej zveriny • Popísal tepelnú úpravu nízkej zveriny • Popísal tepelnú úpravu pernatej zveriny • Charakterizoval a popísal rozdelenie a použitie jednotlivých častí 	<p>skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>
--	---------------------------------	---	---	---	--

<p>Jedlá z mletého mäsa Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Jedlá zo surového mletého mäsa Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa <p>Jedlá na objednávku Počet hodín : 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika jedál na objednávku a vhodné časti mäsa na ich prípravu Spôsoby tepelnej úpravy jedál na objednávku Jedlá na objednávku z jednotlivých druhov mäsa jatočných zvierat Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností Príprava šťavy- fondy Prílohy a obložieniny k jedlám na objednávku Úprava jedál na anglický spôsob 	<p>Ovy</p> <p>PAV</p> <p>STO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Popísať jedlá zo surového mletého mäsa Popísať jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa Charakterizovať jedlá na objednávku a vhodné časti mäsa na ich prípravu Charakterizovať spôsoby tepelnej úpravy jedál na objednávku Popísať jedlá na objednávku z jednotlivých druhov mäsa jatočných zvierat Popísať Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností Popísať prípravu šťavy- fondy Popísať prílohy a obložieniny k jedlám na objednávku Popísať úpravu jedál na anglický spôsob 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Popísal jedlá zo surového mletého mäsa Popísal jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa Charakterizoval jedlá na objednávku a vhodné časti mäsa na ich prípravu Charakterizoval spôsoby tepelnej úpravy jedál na objednávku Popísal jedlá na objednávku z jednotlivých druhov mäsa jatočných zvierat Popísal Jedlá na objednávku z rýb, hydiny, zveriny a vnútorností Popísal prípravu šťavy- fondy Popísal prílohy a obložieniny k jedlám na objednávku Popísal úpravu jedál na anglický spôsob 	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	----------------------------------	---	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Príprava v papilote, alobale, grilovacími kliešťami • Dokončovanie jedla pred hosťom <p>Laboratórne cvičenia</p> <p>Teplé a studené múčniky <u>Počet hodín</u> : 16 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta • Zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta • Studené a teplé pudinky • Ovocné šaláty • Zmrzliny • Tortové hmoty, plnky, polevy • Teplé a studené nápoje 	<p>PAV</p> <p>STO</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať prípravu v papilote, alobale, grilovacími kliešťami • Popísať dokončovanie jedla pred hosťom • Pripraviť jedlo na objednávku • Popísať jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta a ich prípravu • Popísať zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta a ich prípravu • Popísať studené a teplé pudinky a ich prípravu • Popísať ovocné šaláty a ich prípravu • Popísať zmrzliny a ich prípravu • Popísať tortové hmoty, plnky, polevy a ich prípravu • Popísať teplé a studené 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal prípravu v papilote, alobale, grilovacími kliešťami • Popísal dokončovanie jedla pred hosťom • Pripravil jedlo na objednávku • Popísal jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta a ich prípravu • Popísal zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta a ich prípravu • Popísal studené a teplé pudinky a ich prípravu • Popísal ovocné šaláty a ich prípravu • Popísal zmrzliny a ich prípravu • Popísal tortové hmoty, plnky, polevy a ich prípravu 	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Jedlo na objednávku</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
---	-----------------------	--	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Tanierové dezerty • Souflé, parfait, carpaccio, mousse, tartar, studené omáčky-coullis <p>Laboratórne cvičenie</p>		<p>nápoje a ich prípravu</p> <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísať tanierové dezerty a ich prípravu • Popísať souflé, parfait, carpaccio, mousse, tartar, studené omáčky-coullis a ich prípravu • Pripraviť ovocný šalát 	<ul style="list-style-type: none"> • Popísal teplé a studené nápoje a ich prípravu <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popísal tanierové dezerty a ich prípravu • Popísal souflé, parfait, carpaccio, mousse, tartar, studené omáčky-coullis a ich prípravu • Pripravil ovocný šalát 	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Degustácia</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ovocný šalát</p>
--	--	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: **TECHNOLÓGIA**
 Ročník: **štvrtý** 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém	Názov tematického celku vrátane tém
Studená kuchyňa <u>Počet hodín</u> : 20 hodín <ul style="list-style-type: none"> • Vývoj studenej kuchyne • Aspik • Obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Pokrmy zo syrov • Zložité šaláty • Plnená zelenina • Pokrmy z vajec • Pokrmy z rýb, kaviáru • Farse 	OYV PAV	Žiak má : <ul style="list-style-type: none"> • Popísať vývoj studenej kuchyne • Charakterizovať aspik • Charakterizovať obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Charakterizovať pokrmy zo syrov • Charakterizovať zložité šaláty • Charakterizovať plnenú zeleninu • Charakterizovať pokrmy z vajec • Charakterizovať pokrmy z rýb, kaviáru • Charakterizovať farse 	Žiak: <ul style="list-style-type: none"> • Popísal vývoj studenej kuchyne • Charakterizoval aspik • Charakterizoval obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky • Charakterizoval pokrmy zo syrov • Charakterizoval zložité šaláty • Charakterizoval plnenú zeleninu • Charakterizoval pokrmy z vajec • Charakterizoval pokrmy z rýb, kaviáru • Charakterizoval farse 	Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Ústna odpoveď Ústna odpoveď Didaktický test Didaktický test Ústna odpoveď Didaktický test Ústna odpoveď

<ul style="list-style-type: none"> • Panada • Teriny • Paštéty • Peny • Galantíny • Úprava studených mís • Pochúťkové maslá • Rozličné špeciality studenej kuchyne <p>Laboratórne cvičenie</p> <p>Špeciálna príprava typických jedál cudzích kuchýň <u>Počet hodín</u> : 20 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stravovacie zvyklosti cudzích národov • Slovenská, česká a moravská kuchyňa • Francúzska kuchyňa 	<p>OVY</p> <p>PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať panada • Charakterizovať teriny • Charakterizovať paštéty • Charakterizovať peny • Charakterizovať galantíny • Popísať prípravu a úpravu studených mís • Popísať prípravu pochúťkových masiel • Charakterizovať rozličné špeciality studenej kuchyne • Príprava 4 výrobkov studenej kuchyne • Charakterizovať stravovacie zvyklosti cudzích národov • Charakterizovať slovenskú, českú a moravskú kuchyňu • Charakterizovať francúzsku kuchyňu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval panada • Charakterizoval teriny • Charakterizoval paštéty • Charakterizoval peny • Charakterizoval galantíny • Popísal prípravu a úpravu studených mís • Popísal prípravu pochúťkových masiel • Charakterizoval rozličné špeciality studenej kuchyne • Pripravil 4 výrobky studenej kuchyne • Charakterizoval stravovacie zvyklosti cudzích národov • Charakterizoval slovenskú, českú a moravskú kuchyňu • Charakterizoval francúzsku kuchyňu 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Degustácia</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Výrobky studenej kuchyne</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p>
---	-----------------------	---	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> Grécka kuchyňa Talianska kuchyňa Ázijská kuchyňa Čínska kuchyňa Japonská kuchyňa Mexická kuchyňa Židovská kuchyňa Indická kuchyňa Maďarská kuchyňa <p>Progresívne spôsoby prípravy jedál Počet hodín : 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam konvenienčných potravín Príprava jedál z konzerv Príprava jedál zo zmrazených surovín a jedál <p>Špeciálna príprava jedál Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Flambovanie 	<p>OVY</p> <p>PAV</p> <p>STO</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať grécku kuchyňu Charakterizovať taliansku kuchyňu Charakterizovať ázijskú kuchyňu Charakterizovať čínsku kuchyňu Charakterizovať japonskú kuchyňu Charakterizovať mexickú kuchyňu Charakterizovať židovskú kuchyňu Charakterizovať indickú kuchyňu Charakterizovať maďarskú kuchyňu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Objasniť význam konvenienčných potravín Objasniť prípravu jedál z konzerv Objasniť Prípravu jedál zo zmrazených surovín a jedál Charakterizovať a popísať postup flambovania 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval grécku kuchyňu Charakterizoval taliansku kuchyňu Charakterizoval ázijskú kuchyňu Charakterizoval čínsku kuchyňu Charakterizoval japonskú kuchyňu Charakterizoval mexickú kuchyňu Charakterizoval židovskú kuchyňu Charakterizoval indickú kuchyňu Charakterizoval maďarskú kuchyňu <p><u>Žiak :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Objasnil význam konvenienčných potravín Objasnil prípravu jedál z konzerv Objasnil prípravu jedál zo zmrazených surovín a jedál Charakterizoval a popísal postup flambovania Charakterizoval a popísal 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	----------------------------------	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> Fondue <p>Príprava jedál v prírode a v improvizovaných podmienkach <u>Počet hodín :</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristické znaky prípravy jedál Postup predbežnej úpravy surovín Technické vybavenie na prípravu jedál v prírode Charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode Hygiena na zabezpečenie prípravy jedál <p>Súťažná gastronómia <u>Počet hodín :</u> 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika súťažnej gastronómie Smery súťažnej gastronómie Hodnotenie výrobkov <p>Opakovanie a príprava na MS <u>Počet hodín :</u> 5 hodín</p>	<p>OVY</p> <p>PAV</p> <p>STO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať a popísať postup prípravy fondue Popísať charakteristické znaky prípravy jedál Popísať postup predbežnej úpravy surovín Popísať technické vybavenie na prípravu jedál v prírode Popísať charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode Popísať hygienu na zabezpečenie prípravy jedál Charakterizovať súťažnú gastronómiu Popísať smery súťažnej gastronómie Vysvetliť aké je hodnotenie výrobkov Zopakovať učivo 1. až 4. ročníka 	<p>postup prípravy fondue</p> <ul style="list-style-type: none"> Popísal charakteristické znaky prípravy jedál Popísal postup predbežnej úpravy surovín Popísal technické vybavenie na prípravu jedál v prírode Popísal charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode Popísal hygienu na zabezpečenie prípravy jedál Charakterizoval súťažnú gastronómiu Popísal smery súťažnej gastronómie Vysvetlil aké je hodnotenie výrobkov Zopakoval učivo 1. až 4. ročníka 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> <p>Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	----------------------------------	--	--	---	---

Rozpis učiva predmetu: **Technika obsluhy –kuchári 6445 4**
Ročník: tretí 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci <u>Počet hodín:</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Pohostinstvo v staroveku, stredoveku, novoveku Správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom Osobná hygiena, hygiena na pracovisku Bezpečnostné predpisy, bezpečnosť pri práci Hygienické požiadavky na prevádzkareň <p>Inventár a zariadenie na úseku obsluhy <u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Inventár a zariadenie Základné rozdelenie inventáru Zariadenie odbytových stredísk Ošetrovanie a udržiavanie 	Technológia	<p>Žiak má:</p> <p>Rozlišovať a charakterizovať pohostinstvo v staroveku stredoveku a novoveku</p> <p>Vysvetliť správanie na pracovisku a pri styku s hosťom</p> <p>Opísať osobnú hygieny čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku</p> <p>Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami</p> <p>Uviesť základné bezpečnostné predpisy</p> <p>Uviesť hygienické požiadavky na prevádzkareň</p> <p>Uviesť rozdelenie a význam inventára v odbytových strediskách</p> <p>Uviesť základné rozdelenie inventára</p> <p>Popísať jednotlivé druhy inventára</p>	<p>Žiak :</p> <p>Rozlíšil a charakterizoval pohostinstvo v staroveku ,stredoveku a v novoveku</p> <p>Vysvetlil správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom</p> <p>Opísal osobnú hygieny čašníka a dodržiavanie hygieny na pracovisku</p> <p>Vysvetlil hygienu pri práci s potravinami</p> <p>Uviedol základné bezpečnostné predpisy</p> <p>Uviedol hygienické požiadavky na prevádzkareň</p> <p>Uviedol rozdelenie a význam inventára v odbytových strediskách</p> <p>Uviedol základné rozdelenie inventára</p> <p>Popísal jednotlivé druhy inventára</p> <p>Vysvetlil použitie bielizne v závodoch spoločného stravovania</p> <p>Uviedol druhy zariadení v odbytových strediskách a ich využitie</p> <p>Opísal a rozdelil jednotlivé druhy zariadení v odbytových strediskách</p> <p>Opísal pomocný inventár a ponukové</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>

<p>inventára</p> <p>Základné pravidlá a technika obsluhy Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné povinnosti obsluhujúceho pracovníka a jeho pomôcky Hlavné zásady obsluhy Základné pravidlá a technika obsluhy, nosenie tanierov Predchádzanie nehodám Príprava pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky Obsluha rozličných typov hostí <p>Jedálny a nápojový lístok Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastronómia a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka Náležitosti jedálneho a nápojového lístka Poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku a druhy lístkov Vyvesovanie, odkladanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov <p>Jednoduchá obsluha Počet hodín: 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Podávanie studených 	<p>Technológia</p> <p>Technológia</p>	<p>Vysvetliť použitie bielizne v závodoch spoločného stravovania</p> <p>Uviesť druhy zariadení v obytných strediskách a ich využitie</p> <p>Opísať a rozdeliť jednotlivé druhy zariadení v obytných strediskách</p> <p>Opísať pomocný inventár a ponukové vozíky</p> <p>Uviesť ako sa ošetruje, udržiava a odkladá inventár</p> <p>Uviesť základné povinnosti obsluhujúceho</p> <p>Opísať základné pomôcky obsluhujúceho</p> <p>Vysvetliť hlavné zásady obsluhy</p> <p>Objasniť základné pravidlá obsluhy a techniku nosenia tanierov</p> <p>Opísať ako predchádzať nehodám pri obsluhu a na pracovisku</p> <p>Vysvetliť prípravu pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky</p> <p>Vysvetliť obsluhu rozličných typov hostí</p> <p>Charakterizovať gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka</p> <p>Uviesť náležitosti jedálneho a nápojového lístka</p> <p>Uvedte správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku</p>	<p>vozíky</p> <p>Uviedol ako sa ošetruje, udržiava a odkladá inventár</p> <p>Uviedol základné povinnosti obsluhujúceho</p> <p>Opísal základné pomôcky obsluhujúceho</p> <p>Vysvetlil hlavné zásady obsluhy</p> <p>Objasnil základné pravidlá obsluhy a techniku nosenia tanierov</p> <p>Opísal ako predchádzať nehodám pri obsluhu a na pracovisku</p> <p>Vysvetlil prípravu pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky</p> <p>Vysvetlil ako sa obsluhujú jednotliví hostia</p> <p>Charakterizoval gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka</p> <p>Uviedol náležitosti jedálneho a nápojového lístka</p> <p>Uviedol správne poradie jedál a nápojov v jedálnom a nápojovom lístku</p> <p>Uviedol a opísal jednotlivé druhy lístkov</p> <p>Vysvetlil odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>
---	---------------------------------------	---	--	---	--

<p>alkoholických a nealkoholických nápojov a rozličných druhov káv</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raňajky, druhy raňajok, príprava pracoviska a servis raňajok • Obed , príprava pracoviska na obed • Podávanie studených a teplých predjedál • Podávanie polievok a hlavných jedál • Podávanie múčnikov • Večera a práce po skončení večere 	<p>Technológia</p>	<p>Uvedte druhy lístkov a opíšte ich</p> <p>Vysvetlite odkladanie, vyvesovanie a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov</p> <p>Uviest' druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov</p> <p>Charakterizovať prípravu jednotlivých druhov a servis káv</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy raňajok a ich servis</p> <p>Opísať obed a prípravu pracoviska na obed</p> <p>Uviest' druhy a význam studených a teplých predjedál</p> <p>Vysvetliť podávanie polievok a hlavných jedál</p> <p>Vysvetliť druhy a podanie múčnikov</p> <p>Uviest' podanie večere a opísať práce po jej skončení prevádzky</p>	<p>Uviedol presne druhy studených alkoholických a nealkoholických nápojov</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy káv a ich podanie</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy raňajok a ich servis</p> <p>Opísal obed a prípravu pracoviska na obed</p> <p>Uviedol druhy a význam studených a teplých predjedál</p> <p>Vysvetlil podávanie polievok a hlavných jedál</p> <p>Vysvetlil druhy a podanie múčnikov</p> <p>Uviedol podanie večere a opísal práce po skončení prevádzky</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Prezentácia referátu</p> <p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p>
--	--------------------	--	---	---	--

Rozpis učiva predmetu: TECHNIKA OBSLUHY					
Ročník: štvrtý 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Zložitá obsluha <u>Počet hodín:</u> 10 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu Podávanie aperitívov Podávanie cudzineckých raňajok Dokončovanie pri stole hosťa – flambovanie Porcovanie kurčaťa pred zrakom hosťa – tranžírovanie Krájanie mäsa pred hosťom filirovanie Porcovanie rýb pred zrakom hosťa –filetovanie Fondue- varenie na stole hosťa Podávanie špeciálnych pokrmov, kaviár, ustrice, slimáky <p>Pivo a pivné zariadenie <u>Počet hodín:</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> História piva a pivovarov na Slovensku Pivná pivnica, skladovanie piva Strojové a pivné zariadenie a rady pre výčapníka 	<p>TEC</p> <p>PAV</p> <p>PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <p>Uviest' základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu</p> <p>Charakterizovať novú kuchyňu</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy cudzineckých -kontinentálnych raňajok</p> <p>Opísať flambovanie</p> <p>Vysvetliť porcovanie tranžírovanie kurčaťa</p> <p>Uviest' pocovanie jednotlivých druhov mäsa</p> <p>Opísať filetovanie rýb</p> <p>Vymenovať prípravu a podanie jednotlivých druhov Fondov</p> <p>Uviest' správne podanie špeciálnych pokrmov</p> <p>Vysvetliť podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov</p> <p>Uviest' históriu piva a pivovarov na Slovensku</p> <p>Opísať skladovanie piva</p>	<p>Žiak :</p> <p>Uviedol základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu</p> <p>Charakterizoval novú kuchyňu</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy cudzineckých- kontinentálnych raňajok</p> <p>Opísal flambovanie</p> <p>Vysvetlil porcovanie –tranžírovanie kurčaťa</p> <p>Uviedol správne porcovanie jednotlivých druhov mäsa/ sviečkovice, roštenky, hovädzieho. Jazyka..!</p> <p>Opísal filetovanie rýb</p> <p>Vymenoval prípravu a podanie jednotlivých druhov -Fondov</p> <p>Uviedol správne podanie špeciálnych pokrmov</p> <p>Vysvetlil podanie a druhy kaviáru, ustríc, slimákov</p> <p>Uviedol presne históriu piva a pivovarov</p> <p>Opísal skladovanie piva</p> <p>Popísal strojové a pivné zariadenie</p> <p>Vymenoval jednotlivé druhy piva</p> <p>Popísal podanie jednotlivých druhov piva</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Frontálne ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústne odpovede</p>

<ul style="list-style-type: none"> Druhy piva <p>Kaviarne Počet hodín : 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> História kávy a kaviarni, druhy a účel kaviarne Zariadenie kaviarne Kaviarenský jedálny a nápojový lístok Kaviarenské herne a ich vybavenie Podávanie jednotlivých druhov káv 	PAV	<p>Popísať strojové a pivné zariadenie</p> <p>Vymenovať druhy piva Popísať podanie jednotlivých druhov piva</p> <p>Uviest' históriu kávy a kaviarni Vymenovať druhy a účel jednotlivých kaviarni</p> <p>Opísať zariadenie jednotlivých kaviarni Navrhnuť kaviarenský jedálny a nápojový lístok Vysvetliť využitie kaviarenskej herne</p>	<p>Uviedol históriu kávy a kaviarni Vymenoval druhy a účel jednotlivých kaviarni</p> <p>Opísal zariadenie jednotlivých kaviarni</p> <p>Navrhol kaviarenský jedálny a nápojový lístok Vysvetlil využitie kaviarenskej herne Opísal kaviarensku herňu</p> <p>Uviedol druhy hier</p> <p>Popísal jednotlivé druhy káv</p>	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<p>Vinárne Počet hodín : 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> História vína, druhy a zariadenie vinárni Jednotlivé druhy vína a ich podanie Prípravné práce vo vinárni Druhy vinných pivníc, skladovanie vína v sudoch, fľašiach Chyby a choroby vína 	PAV	<p>Opísať kaviarensku herňu Uviest' druhy hier, ktoré môžu spríjemniť čas hosťovi Popísať podanie jednotlivých druhov káv</p> <p>Uviest' históriu vína a vinárni Vymenovať druhy vinárni Opísať podanie jednotlivých druhov vína</p>	<p>Uviedol históriu vína a vinárni Vymenoval druhy vinárni Opísal podanie jednotlivých druhov vína</p> <p>Vysvetlil prípravné práce vo vinárni</p> <p>Uviedol druhy vinných pivníc</p> <p>Opísal skladovanie vína</p> <p>Uviedol a opísal chyby a choroby vína</p> <p>Vysvetlil odporúčanie vín k jednotlivým druhom jedlám</p>	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<p>Miešané nápoje Počet hodín : 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam a rozdelenie miešaných nápojov Vybavenie barového pultu 	PAV	<p>Vysvetliť prípravné práce vo vinárni Uviest' druhy vinných pivníc Opísať skladovanie vína vo fľašiach a v sudoch</p> <p>Uviest' a opísať chyby a choroby</p>	<p>Uviedol rozdelenie miešaných nápojov</p> <p>Uviedol charakteristiku, suroviny na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Uviedol druhy miešaných nápojov</p> <p>Opísal prípravu barového pultu</p>	Písomné skúšanie	Didaktický test

<p>a práca barmana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zásady miešania • Pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov • Druhy miešaných nápojov • Požiadavky na barmana <p>Slávnostné stolovanie Počet hodín: 4 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Význam a druhy hostín • Raut , príprava a význam • Banket • Ostatné druhy slávnostného Stolovania • Nastieranie inventára na slávnostnú tabuľu <p>Príprava na maturitné skúšky Počet hodín : 2 hodiny</p>	<p>SOK</p>	<p>vína Vysvetliť odporúčanie vína k jednotlivým druhom jedál</p> <p>Uviesť rozdelenie miešaných nápojov</p> <p>Uviesť charakteristiku, suroviny na prípravu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Opísať prípravu barového pultu</p> <p>Popísať prípravu miešaných nápojov</p> <p>Uviesť spôsoby zdobenia na miešané nápoje</p> <p>Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Charakterizovať požiadavky na barmana</p> <p>Uviesť význam a druhy hostín</p> <p>Opísať raut a jeho význam</p> <p>Opísať banket</p> <p>Uviesť a opísať ostatné druhy slávnostného stolovania</p> <p>Vysvetliť správna nastieranie na slávnostnú tabuľu</p>	<p>Popísal prípravu miešaných nápojov Uviedol spôsoby zdobenia na miešané nápoje</p> <p>Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Charakterizoval požiadavky na barman</p> <p>Uviedol význam a druhy hostín</p> <p>Opísal raut a vysvetlil význam rautu Opísal banket</p> <p>Uviedol a opísal ostatné druhy slávnostného stolovania</p> <p>Vysvetlil správne nastieranie na slávnostnú tabuľu</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Písomná práca</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	------------	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: **ÚVOD DO SVETA PRÁCE**
 Ročník: **štvrtý** 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod do pracovného práva <u>Počet hodín:</u> 3 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné pojmy Vnútroštátne právo, pracovné právo, kolektívne pracovné právo Medzinárodné právo, pracovné právo v EÚ <p>Svet práce a trh práce <u>Počet hodín:</u> 6 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Základné pojmy Profesijné rozhodovanie Inflácia a nezamestnanosť Služby zamestnanosti Evidencia uchádzačov o zamestnanie Informačné a poradenské služby 	<p>EKO OBN</p> <p>EKO OBN</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy vedieť čím sa zaoberá vnútroštátne právo, pracovné právo a kolektívne pracovné právo poznať oblasti pracovného práva EÚ <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy poznať možnosti vzdelávania poznať pojmy inflácia a nezamestnanosť poznať možnosti pri orientovaní sa na trhu práce 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznať základné pojmy vedel čím sa zaoberá vnútroštátne právo, pracovné právo a kolektívne pracovné právo poznal oblasti pracovného práva EÚ <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal základné pojmy poznal možnosti vzdelávania poznal pojmy inflácia a nezamestnanosť poznal možnosti pri orientovaní sa na trhu práce 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p> <p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Ako sa uchádzať o zamestnanie</p> <p><u>Počet hodín</u> 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Životopis • Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list • Práca s inzerátmi • Prijímací pohovor, konkurz, telefonovanie • Zásady správania, zovňajšok, komunikácia 	<p>SJL OBN SOK OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedieť napísať životopis • vedieť napísať žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list • vedieť pracovať s inzerátmi • zvládnuť prijímací pohovor • vedieť sa pripraviť na konkurz • poznať zásady správneho telefonovania • poznať zásady slušného správania, úpravy zovňajška • správne komunikovať 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedel napísať životopis • vedel napísať žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list • vedel pracovať s inzerátmi • zvládol prijímací pohovor • vedel sa pripraviť na konkurz • poznal zásady správneho telefonovania • poznal zásady slušného správania, úpravy zovňajška • správne komunikoval 	<p>Cvičenia Písomné skúšanie Domáce úlohy</p>	<p>Ústna odpoveď Domáce práce</p>
<p>Pracovný pomer</p> <p><u>Počet hodín</u> 7 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pracovnoprávny vzťah • Základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa • Vznik prac. pomeru • Pracovná zmluva • Mzda • Zmeny pracovného pomeru • Ukončenie pracovného pomeru 	<p>OVY EKO MAT HVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať účastníkov pracovnoprávneho vzťahu • poznať a vedieť použiť základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa • vedieť podmienky vzniku , zmien a ukončenia pracovného pomeru 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal účastníkov pracovnoprávneho vzťahu • poznal a vedel použiť základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa • vedel podmienky vzniku , zmien a ukončenia pracovného pomeru 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>

<p>Pracovný čas, pracovné voľno, dovolenka</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pracovný čas, pracovné voľno • Dovolenka 	<p>EKO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pojmy pracovný čas, pracovné voľno • poznať okolnosti a nároky na vznik dovolenky 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal pojmy pracovný čas, pracovné voľno • poznal okolnosti a nároky na vznik dovolenky 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Prekážky v práci</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prekážky v práci • Náhrady výdavkov 	<p>EKO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať prekážky v práci na strane zamestnanca • poznať prekážky v práci na strane zamestnávateľa • vedieť o nárokoch na náhrady výdavkov 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal prekážky v práci na strane zamestnanca • poznal prekážky v práci na strane zamestnávateľa • vedel o nárokoch na náhrady výdavkov 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p><u>Počet hodín</u> 2 hodiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Povinnosti zamestnanca • Povinnosti zamestnávateľa 	<p>EKO OVY</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať povinnosti zamestnanca • poznať povinnosti zamestnávateľa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal povinnosti zamestnanca • poznal povinnosti zamestnávateľa 	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Didaktický test</p>
<p>Praktické cvičenia, besedy, exkurzie</p> <p><u>Počet hodín</u> 3 hodiny</p>					

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: prvý 9 hodín týždenne, spolu 297 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Úvod Počet hodín: 51 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP, OBP, PO hygiena na pracovisku Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách 	TEC	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať historický vývoj gastronómie 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vysvetlil vývoj gastronómie 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<p>Nácvik predbežnej úpravy základných potravín Počet hodín: 96 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Predbežná úprava všetkých druhov základných potravín, Kuchynské spracovanie zeleniny, mäsa, rýb. 	TEC	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať bezpečnostné predpisy a ich dodržiavať 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal základné normy BOZP 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
<p>Výroba medziproduktov-konvenientných výrobkov Počet hodín: 72 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Význam konvenientných výrobkov a ich príprava, základné druhy technológií pri ich príprave konvenientných výrobkov a ich využitie v stravovaní 	TEC	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať pracovné povinnosti počas celej prevádzky 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> popísal vybavenie rôznych prevádzok 		

<p>Nácvik základných technologických postupov pri spracovaní potravín</p> <p>Počet hodín : 78 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Najpoužívanejšie nové technológie pri tepelnom spracovaní potravín. • Základné druhy tepelnej úpravy potravín. • Základné metódy tepelnej úpravy súčasnej gastronómie • Zásady varenia • Dusenie, spôsoby dusenia • Pečenie – rôzne spôsoby • Vyprážanie a obalovanie • Opekanie, zapekanie • Grilovanie, pečenie v papilote • Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín 	<p>TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať osobnú, pracovnú hygienu a predpisy o ochrane zdravia • ovládať základné úpravy pri spracovaní potravín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal osobnú, pracovnú hygienu a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci • ovládal základné úpravy pri spracovaní potravín 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p>
--	------------	---	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: druhý 12 hodín týždenne, spolu 396 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Nácvik prípravy polievok Počet hodín: 48 hodín</p> <p>Nácvik prípravy omáčok a rôsolov Počet hodín: 30 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Príprava omáčok, príprava rôsolu, aspiku. Príprava pochúťkového masla <p>Nácvik zručnosti a techniky obsluhy Počet hodín: 12 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Nácvik nosenia plát, nácvik nosenia tanierov <p>Nácvik prípravy príloh Počet hodín: 48 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Príprava zemiakov varením, vyprážením Príprava príloh z múky Príprava príloh z ryže Príprava príloh zo strukovín 	<p>TEC</p> <p>TEC</p> <p>TEC</p> <p>PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave polievok <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť pripraviť základnú omáčku <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať správne držanie tela a chôdzu <p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť pripraviť jednoduchú prílohu 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> poznal vhodné tepelné úpravy pri príprave polievok <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vedel pripraviť základnú omáčku <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> zvládol nosenie tanierov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> pripravil jednoduchú prílohu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Praktické cvičenia</p>

<p>Nácvik prípravy bezmäsitých jedál <u>Počet hodín:</u> 48 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Využitie surovín, dávkovanie • Jedlá zo zemiakov • Jedlá zo zeleniny • Jedlá zo strukovín 	<p>TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • poznal vhodné tepelné úpravy pri príprave bezmäsitých jedál 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>
<p>Nácvik prípravy jedál z hovädzieho mäsa <u>Počet hodín :</u> 78 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Príprava základov pre jedlá z hovädzieho mäsa • Príprava hovädzieho mäsa dusením • Príprava hovädzieho mäsa • Dusením, pečením • Príprava pokrmov z vnútorností 	<p>TEC PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho mäsa • zdôraznil potrebu konzumácie hovädzieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>
<p>Nácvik prípravy jedál z teľacieho mäsa <u>Počet hodín :</u> 60 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Použitie jednotlivých častí • Úprava teľacieho mäsa varením • Príprava teľacieho mäsa dusením • príprava teľacieho mäsa pečením • príprava teľacieho mäsa vyprážením • Príprava jedál z vnútorností 	<p>TEC PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z teľacieho mäsa • zdôraznil potrebu konzumácie teľacieho mäsa 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>

<p>Nácvik prípravy jedál z bravčového mäsa</p> <p><u>Počet hodín</u> : 72 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Príprava základov pre jedlá z bravčového mäsa • Príprava bravčového mäsa dusením • Príprava bravčového mäsa pečením 	<p>PAV TEC</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržal správne technologické postupy pri príprave jedál z bravčového mäsa 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p> <p>e</p>
---	--------------------	---	--	--	--

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: tretí 14 hodín týždenne, spolu 462 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Príprava jedál z rýb</p> <p>Počet hodín : 56 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Predbežná úprava rýb Príprava rýb varením pečením Príprava sladkovodných a morských rýb 	TEC PAV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržel správne technologické postupy pri príprave jedál z rýb 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
<p>Príprava jedál z hydiny a zveriny</p> <p>Počet hodín : 77 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Predbežná úprava hydiny Príprava jedál z hrabavej a vodnej hydiny Predbežná úprava zveriny a príprava jedál zo zveriny 	TEC PAV	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny a zo zveriny ovládať rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržel správne technologické postupy pri príprave jedál z hydiny a zo zveriny ovládať rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie
<p>Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat, príprava jedál z mletého mäsa</p> <p>Počet hodín : 70 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Príprava jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa Príprava jedál z mletého mäsa 	TEC PAV	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, králičieho a mletého mäsa 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržel správne technologické postupy pri príprave jedál z jahňacieho, kozľacieho, králičieho a mletého mäsa 	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické prevedenie

<p>Príprava jedál na objednávku</p> <p>Počet hodín : 98 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Technika prípravy a podávanie jedál na objednávku Príprava minútových jedál z mäsa jatočných zvierat <p>Príprava múčnikov a nápojov</p> <p>Počet hodín : 70 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Príprava múčnikov z kysnutého, liateho a odpaľovaného cesta <p>Príprava výrobkov studenej kuchyne</p> <p>Počet hodín : 91 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP Príprava marinády Príprava mäsových paštét a galantní skupín a jej Charakteristika Francúzska kuchyňa Čínska kuchyňa Kuchyňa ostatných ázijských krajín Ostatná svetová gastronómia 	<p>TEC PAV</p> <p>TEC PAV</p>	<p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál na objednávku <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiavať správne technologické postupy pri príprave výrobkov studenej kuchyne poznať rozdiely medzi kuchyňami rôznych krajín 	<p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržel správne technologické postupy pri príprave jedál na objednávku <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov <p><u>Žiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> dodržel správne technologické postupy pri príprave výrobkov studenej kuchyne poznal rozdiely medzi kuchyňami rôznych krajín 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Prezentácia cukrárenských výrobkov</p> <p>Didaktický test cielených otázok</p>
---	---------------------------------------	--	--	---	--

Rozpis učiva predmetu: ODBORNÝ VÝCVIK Ročník: štvrtý 14 hodín týždenne, spolu 420 vyučovacích hodín					
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritéria hodnotenia (KH VV)	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<p>Technologický postup prípravy jedál zo zveriny</p> <p>Počet hodín : 77 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie zveriny, využitie jednotlivých častí Predbežná úprava zveriny Príprava jedál z vysokej zveriny Príprava jedál z pernatej zveriny <p>Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne</p> <p>Počet hodín : 70 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika, význam a trendy studenej kuchyne Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy <p>Technologický postup prípravy jedál na objednávku</p> <p>Počet hodín : 120 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastronomické zásady Vhodnosť jednotlivých druhov mies Technológia prípravy a dokončovanie pokrmov Príprava šľavy, použitie omáčok, ľahkej a ťažkej prílohy 	<p>TEC PAV</p> <p>TEC PAV</p> <p>TEC PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> poznať jednotlivé druhy zeleniny a ich vhodné použitie <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> pomenovať jednotlivé druhy mies vhodných na prípravu minútových pokrmov dodržiavať správne technologické postupy pri príprave jedál na objednávku 	<p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel rozdelenie zveriny podľa jednotlivých skupín <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> poznal jednotlivé druhy zeleniny a ich vhodné použitie <p>Žiak :</p> <ul style="list-style-type: none"> pomenoval jednotlivé druhy mäsa vhodné na prípravu minútových pokrmov dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál na objednávku 	<p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie Praktické skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p> <p>Ústna odpoveď Praktické prevedenie</p>

<p>Progresívna výroba jedál</p> <p>Počet hodín : 28 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam konveniens a výhody pri príprave pokrmov <p>Technologický postup prípravy reštauračných múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov</p> <p>Počet hodín : 35 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Múčniky z odpaľovaného cesta Múčniky zo šľahaných hmôt Zmrzlina a zdobené poháre využitie a úprava ovocia <p>Medzinárodná gastronómia</p> <p>Počet hodín : 90 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a jej charakteristika Francúzska kuchyňa Čínska kuchyňa Kuchyňa ostatných ázijských krajín Ostatná svetová gastronómia 	<p>TEC PAV</p> <p>TEC PAV</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasniť výhody prípravy jedál z konveniens <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládať prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov <p>Žiak má :</p> <ul style="list-style-type: none"> vedieť rozdeliť cudzie kuchyne podľa základnej charakteristiky 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> dodržiaval správne technologické postupy pri príprave jedál na objednávku <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládal prípravu múčnikov a cukrárenských výrobkov <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> vedel rozdeliť cudzie kuchyne podľa základnej charakteristiky 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Praktické prevedenie</p> <p>Prezentácia cukrárenských výrobkov</p> <p>Didaktický test cielených otázok</p>
--	---------------------------------------	--	--	---	--