**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA HOTELOVÁ HORNÝ SMOKOVEC 17026,**

**062 01 VYSOKÉ TATRY**

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA**



|  |  |
| --- | --- |
| **Názov ŠVP** | **63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** |
| **Názov ŠkVP** | **6323 K hotelová akadémia** |
| **Stupeň vzdelania** | **úplné stredné odborné vzdelanie - SKKR 4** |
| **Dĺžka štúdia** | **5 rokov** |
| **Forma štúdia** | **denná** |
| **Vyučovací jazyk** | **slovenský** |
| **Druh školy** | **štátna** |
| **Dátum schválenia** | **31. august 2023** |
| **Miesto vydania** | **SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry** |

**Vysoké Tatry, 31. august 2023 PaedDr. Pavol Hudáček**

riaditeľ

web : https://sos-smokovec.edupage.org

e-mail: hotelovatatry@gmail.com

tel : +421 52 44 22 772

fax : +421 52 44 22 772

**Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP**  **Dátum** | **Revidovanie ŠkVP**  **Dátum** | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| **31.08.2023** | **31.8.2023** | **Duálne vzdelávanie** |
| **1.9.2024** | **30.08.2024** | **Inovovaný štátny vzdelávací program** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania**

Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 je modernou vzdelávacou inštitúciou v oblasti gastronómie a hotelierstva. Žiakov pripravujeme v súlade s modernými koncepciami vzdelávania a gastronómie pre potreby medzinárodného trhu práce alebo pre ďalšie vzdelávanie.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať žiakov na povolanie a získanie 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, prosociálnemu správaniu, uplatňovaniu etických princípov a schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj.

Naša škola má nielen vzdelávať ale aj vychovávať. Kladieme dôraz na osobnostný individuálny rozvoj jednotlivcov ako aj na budovanie sociálneho myslenia a zručností, pripravujeme žiakov na život a prácu v spoločnosti, v kolektíve. U žiakov rozvíjame kritické myslenie, sebahodnotenie a sebapoznávanie. Hľadáme silné stránky žiakov a rozvíjame ich kreativitu a zručnosti.

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. Praktické vyučovanie prebieha v systéme duálneho vzdelávania. Žiaci už počas štúdia pracujú priamo u zamestnávateľov pod vedením odborníkov.

**Poslaním našej školy je výchova a vzdelávanie odborníkov v oblasti gastronómie a hotelierstva uplatniteľných na slovenskom ale aj medzinárodnom trhu práce.**

Cieľom výchovy a vzdelávania v Strednej odbornej škole Horný Smokovec 17026 v súlade so štátnym vzdelávacím programom školským zákonom je aj:

**Rozvoj kľúčových kompetencií žiaka:**

* schopnosť komunikovať v materinskom jazyku,
* schopnosť dorozumieť sa minimálne v jednom cudzom jazyku,
* občianske a sociálne kompetencie,
* digitálne zručnosti,
* schopnosť učiť sa a otvorenosť celoživotnému vzdelávaniu,
* podnikateľské kompetencie,
* matematické kompetencie,
* kultúrne povedomie a prejav.

**Podpora individuálneho rozvoja, záujmov a talentu žiaka:**

* zapojenie sa do školských a mimoškolských aktivít,
* účasť na akciách školy,
* organizácia gastronomických podujatí,
* stať sa súčasťou identity školy a podieľať sa na jej rozvoji a propagácii.

**3 Zameranie školy**

Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 je moderná vzdelávacia inštitúcia, ktorá stojí na pevných vyše šesťdesiatročných základoch. Sme úzko špecializovaná škola zameraná výlučne na hotelierstvo a gastronómiu, čo nám umožňuje sledovať rýchlo meniace sa trendy. Pôsobíme len v jednom sektore, čo nám prináša výhodu a nerozptyľuje pozornosť medzi viaceré odvetvia.  Poloha školy v centre Vysokých Tatier robí školu jedinečnou a prináša nám mnohé benefity. Sme najvyššie položenou strednou školou na Slovensku v krásnom prostredí slovenských veľhôr. Strategická poloha v centre cestovného ruchu otvára príležitosti spolupráce so špičkovými zamestnávateľmi v okolí.  Od roku 2017 sme zapojení do duálneho vzdelávania a spolupracujeme s regionálnymi zamestnávateľmi.

Odborné stáže, zahraničné mobility, kurzy, kvalifikovaný pedagogický zbor, ľudský a inkluzívny prístup, to sú účinné nástroje na dosiahnutie úspechov.

**3.1 SWOT analýza**

**Silné stránky** školy:

* aktívny a flexibilný manažment školy,
* duálne vzdelávanie,
* spolupráca so zamestnávateľmi,
* podnikateľská činnosť školy,
* moderne zariadené odborné učebne.
* odbory žiadané na regionálnom trhu práce,
* poloha priamo v centre cestovného ruchu vo Vysokých Tatrách,
* účasť na medzinárodných projektoch,
* školský podporný a inkluzívny tím.

**Slabé stránky** školy:

* absencia telocvične,
* absencia školskej jedálne/stravovacieho zariadenia,
* poloha školy - problém s dochádzaním žiakov,
* stagnácia a vyhorenie starších pedagogických zamestnancov.

**Príležitosti** školy:

* vytváranie nových medzinárodných partnerstiev,
* vyhľadávanie nových zamestnávateľov v duálnom vzdelávaní,
* prizývanie odborníkov z praxe,
* medzinárodné stáže žiakov,
* zapájanie sa do výziev,
* zvyšovanie kvality výučby jednotlivých predmetov,
* digitalizácia študijných materiálov.

**Ohrozenia** školy:

* zmena v sieti odborov, zrušenie študijných odborov – kuchár; čašník, servírka,
* nedostatočné finančné ohodnotenie pracovníkov v školstve,
* nedostatočný rozpočet vzhľadom na nárast prevádzkových nákladov.

**3.2 Profesijný rozvoj pedagogických zamestnancov**

Vedenie školy považuje vzdelávanie pedagogických zamestnancov za svoju prioritu, podporuje záujem zamestnancov o štúdium a vytvára im vhodné podmienky.

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

* uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
* motiváciu pedagogických zamestnancov pre celoživotné vzdelávanie,
* sprostredkovanie najnovších poznatkov z oblasti didaktiky, pedagogiky a jednotlivých vedných odborov,
* prípravu pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií,
* prípravu pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému,
* rozvoj IKT zručností,
* aktualizáciu a inováciu poznatkov učiteľov odborných predmetov a majstrov odbornej výchovy z oblasti súvisiacej s odborom ich aprobácie v súčinnosti so zamestnávateľmi,
* podporu pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

**3.3 Spolupráca s rodičmi, zamestnávateľmi a inými partnermi školy**

Škola rozvíja spoluprácu s rodičmi, zamestnávateľmi ale aj rôznymi regionálnymi, štátnymi či medzinárodnými inštitúciami.

**Spolupráca s rodičmi**

Rodičia žiakov majú zastúpenie v Rade školy a v Združení rodičov pri Strednej odbornej škole hotelovej Horný Smokovec 17026. Združenie rodičov v spolupráci so školou organizuje a podporuje kultúrne akcie, súťaže, exkurzie a podieľa sa na odmeňovaní žiakov.

Škola organizuje pre rodičov a žiakov prvých ročníkov nulté rodičovské združenie, ktoré sa realizuje formou workshopu v spolupráci so zamestnávateľmi, rodičia sú informovaní o duálnom vzdelávaní.

Rodičia sú informovaní o priebehu vzdelávania informovaní na rodičovských združeniach minimálne 2x ročne a priebežne prostredníctvom Edupage. Zároveň sú informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webového sídla školy <https://sos-smokovec.edupage.sk> a sociálnych médií školy (Facebook, Instagram).

**Spolupráca so zamestnávateľmi**

Škola je zapojená do systému duálneho vzdelávania. V našom regióne má najvyšší počet žiakov začlenených v tomto type vzdelávania (90% z celkového počtu). Spolupracujeme s prevádzkami v celom regióne Vysokých Tatier, Poprade, Ždiari. V súčasnosti prebieha spolupráca s viac ako tridsiatimi zamestnávateľmi, medzi ktoré patria prevádzky uvedené na webovej sdrese školy. Žiaci majú možnosť nadobúdať odborné zručnosti a taktiež využívať poskytované benefity SDV ako sú:

* prax priamo u zamestnávateľa,
* podnikové štipendiá,
* zabezpečenie pracovných bezpečnostných odevov, stravovania
* realizácia praktických záverečných skúšok priamo u zamestnávateľa
* odborné stáže
* socializácia medzi jednotlivými pracovníkmi

Poskytujeme vzdelanie aj v klasickom vzdelávacom systéme, kde odborná príprava prebieha rovnako u zamestnávateľa, s ktorými ma škola uzatvorenú spoluprácu o poskytovaní odborného vzdelávania.

**4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu**

Školský vzdelávací program Hotelová akadémia – duálne vzdelávanie patrí do skupiny odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia garantuje naplnenie vzdelávacích štandardov uvedených v štátnom vzdelávacom programe 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I. Tento študijný odbor je koncipovaný ako odbor profesijnej prípravy pre úseky manažmentu hotelových a gastronomických zariadení so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít. Školský vzdelávací program obsahuje základné cieľové požiadavky na kompetencie absolventov a od nich odvodené výkonové a obsahové štandardy. Kľúčové a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

Výstupným certifikátom je maturitné vysvedčenie a výučný list.

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

**4.1 Organizácia výučby**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Hotelová akadémia v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole a  na pracoviskách v tatranských a popradských hoteloch, s ktorými má škola uzatvorené zmluvy.

Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

**Teoretické vyučovanie** je organizované v priestoroch školy. Základnou organizačnou formou teoretického vyučovania je 45 minútová vzdelávacia jednotka - vyučovacia hodina. Vyučovanie začína o 7:45 hod., pre triedu resp. žiaka môže začať aj inou ako prvou vyučovacou hodinou so začiatkom neskôr ako o 7:45 hod.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na 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 a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je vyučovanie rozdelené na technologické predmety a ekonomické predmety. Dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

**Odborný výcvik** vykonávajú žiaci v špičkových hoteloch vo Vysokých Tatrách pod vedením  majstrov odbornej výchovy.

* Hotel Lomnica\*\*\*\*\* – Tatranská Lomnica - <https://hotellomnica.sk/>
* Grandhotel Kempinski\*\*\*\*\* Štrba - Štrbské Pleso  <https://www.kempinski.com/sk/strba-strbske-pleso/grand-hotel-high-tatras/>
* Grandhotel Praha\*\*\*\* Tatranská Lomnica- [www.ghpraha.sk](https://ghpraha.sk/sk)
* Grandhotel Starý Smokovec\*\*\*\* <https://www.tmrhotels.com/grandhotel-stary-smokovec/sk/>
* AquaCity Poprad\*\*\*\* -  [www.aquacity.sk](http://www.aquacity.sk/)
* Hotel Patria \*\*\*\*Štrbské Pleso -  <https://www.hotelpatria.sk/sk>
* Hotel Lesná\*\*\*\*, Strá Lesná - <https://hotellesna.sk/>

**Vysunuté strediská praktického vyučovanie:**

* Grandhotel Bachledka Strachan\*\*\*\*, Ždiar - <https://hotelbachledka.sk/>
* Kuszmannov Bazár Tatranská Lomnica - <https://kuszmannovbazar.sk/>
* Hotel Kontakt\*\*\*\* – Stará Lesná- <https://www.hotelkontakt.sk>
* Hotel Horizont\*\*\*\* - Stará Lesná – [www.horizontresort.sk](http://www.horizontresort.sk/)
* Hotel Hills\*\*\*\* – Stará Lesná - <https://hotelhills.sk/>
* Hotel Villa Siesta\*\*\* - Nový Smokovec – [www.villasiesta.com](https://www.kempinski.com/sk/strba-strbske-pleso/grand-hotel-high-tatras/)
* Hotel Kukučka \*\*\*\*– Tatranská Lomnica - <https://www.kukuckalomnica.sk/sk/>
* Grandhotel Permon Podbanské\*\*\*\* - <https://www.podbanskeresort.sk/grand-hotel-permon/>
* Kúpele Palace, Nový Smokovec - [www.hotel-palace-novy-smokovec.com/sk](http://www.hotel-palace-novy-smokovec.com/sk)
* Hotel Panorama\*\*\*\*, Štrba-Štrbské Pleso - <https://hotelpanorama.sk/>
* Hotel Borovica\*\*\*\*, Štrba-Štrbské Pleso - <https://www.hotelborovica.sk/>
* Hotel International Tatry\*\*\*\*, Veľká Lomnica - <https://www.international.sk/>

Žiaci sa na odbornom výcviku vzdelávajú pod vedením skúsených pedagógov, ktorí sa podieľajú na formovaní budúcich odborníkov v oblasti gastronómie a v cestovnom ruchu.

**4.2 Podmienky prijímania žiakov na štúdium**

Uchádzači o štúdium v danom odbore sa pri prijímaní podľa aktuálne platných schválených kritérií prijímania žiakov, ktoré sú zverejnené na webe školy v sekcii O škole/Prijímacie konanie a podmienky prijímacieho konania <https://sos-smokovec.edupage.sk/a/podmienky-prijimacieho-konania>.

**5 Profil absolventa**

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

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

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

Odborné vzdelávanie v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávací smer pripravuje absolventov pre uplatnenie sa v hotelových a gastronomických zariadeniach a stravovacích službách. Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

**Kľúčové kompetencie**

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

* **Gramotnosť** je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.
* **Viacjazyčnosť** je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkúvať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.
* **Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve** je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.
* **Digitálna kompetencia** zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.
* **Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa** je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.
* **Občianska kompetencia** je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.
* **Podnikateľská kompetencia** sa vzťahuje na schopnosť využívať príležitosti a myšlienky a meniť ich na hodnoty pre ostatných. Je založená na tvorivosti, kritickom myslení a riešení problémov, iniciatívnosti, vytrvalosti, ako aj schopnosti spolupracovať s cieľom plánovať a riadiť projekty s kultúrnou, sociálnou alebo finančnou hodnotou.
* **Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu** zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

**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 výrobnej 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,
* dodržiavať 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.

**6 Hodnotenie žiakov**

Hodnotenie žiakov sa riadi zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktorý špecifikuje hodnotenie žiakov a opatrenia vo výchove v základných školách a stredných školách (§ 55 – § 58), Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl, aktuálne platným schváleným Školským poriadkom Strednej odbornej školy hotelovej Horný Smokovec 17026 a aktuálne platnými schválenými kritériami hodnotenia žiakov v jednotlivých predmetoch, ktoré sú zverejnené na webe školy <https://sos-smokovec.edupage.org/a/skolsky-poriadok>.

**7 Ukončovanie štúdia**

Štúdium v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia sa ukončuje maturitnou skúškou zloženou z nasledujúcich častí:

* externá časť a písomná forma internej časti,
* praktická časť odbornej zložky,
* ústna forma internej časti.

Ukončovanie štúdia sa riadi zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktorý špecifikuje ukončovanie výchovy a vzdelávania na stredných školách (§ 72 – § 93) a vyhláškou MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole (§ 10 – § 17). Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky sa koná ako:

* praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy,

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky sa môže konať aj na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa, u ktorého žiak absolvoval odborné vzdelávanie a prípravu v systéme duálneho vzdelávania ako praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy.

**8 Učebný plán**



**Poznámky k rámcovému učebnému plánu :**

1. Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
2. Hodnotenie a klasifikácia sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
3. Ako prvý cudzí jazyk sa vyučujú anglický jazyk a nemecký jazyk.
4. Ako druhý cudzí jazyk sa vyučujú anglický jazyk a nemecký jazyk
5. Vyučuje sa predmet etická výchova alebo predmet náboženská výchova podľa záujmu žiakov.
6. V predmete telesná výchova možno vyučovať jednu hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
7. 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.
8. 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.
9. Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
10. Podľa § 2, ods. 9, vyhlášky Ministerstva školstva SR č. 282/2009 Z.z. o stredných školách a podľa jej prílohy č. 5 je študijný odbor 6323 6 hotelová akadémia s platnosťou od 1. septembra 2009 zaradený do zoznamu študijných odborov stredných odborných škôl, v ktorých sa vydáva okrem vysvedčenia o maturitnej skúške aj výučný list.
11. Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí prax sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list.

**Prehľad využitia týždňov**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Činnosť** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **4. ročník** | **5.**  **ročník** |
| Vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 | 33 | 30 |
| Maturitná skúška |  |  |  |  | 2 |
| Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie...) | 7 | 7 | 7 | 7 | 4 |
| Účasť na odborných akciách | - | - | - | - | - |
| Spolu týždňov | 40 | 40 | 40 | 40 | 37 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Slovenský jazyk a literatúra** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 99 + 99 + 99 + 99 + 90 = 486 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Slovenský jazyk a literatúra – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet slovenský jazyk a literatúra ako súčasť vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia je jedným z kľúčových všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorého obsahovú časť tvoria dve rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajúce zložky – jazyk a literatúra.

Jazyková časť predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Do popredia sa vo vyučovaní jazyka dostane analýza a interpretácia textov/prejavov a tvorba vlastných textov/prejavov, ktoré budú adekvátne zodpovedať konkrétnej komunikačnej situácii. Analýza a interpretácia jazykových prejavov poskytne žiakom priestor na sebauvedomenie: dá šancu objaviť a následne prejaviť pozitívny vzťah k sebe a iným, nadobudnúť primeranú sebadôveru, schopnosť hodnotiť svoje prednosti i nedostatky, umožní vyjadrovať svoje pocity a hodnotiť svoj vlastný citový stav, hodnotiť svoje správanie a jeho dôsledky.

Učivo z literatúry nie je zamerané na sprostredkovanie informácií o spisovateľoch a ich dielach, ale je koncipované ako vzostupný program rozvíjania žiakových čitateľských a interpretačných zručností, čo je spojené s osvojovaním si základných teoretických poznatkov o literárnom umení, resp. skvalitňovaním kognitívnych funkcií a esteticko-emocionálnych potenciálov žiaka.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1.ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **66 hodín spolu** |
| **Učenie sa** | **3 hodiny** |
| Metódy učenia |  |
| Faktory ovplyvňujúce učenie |  |
| **Práca s informáciami** | **6 hodín** |
| Zdroje informácií |  |
| Knižnica |  |
| Dokumenty, druhy dokumentov |  |
| **Jazyk a reč** | **6 hodín** |
| Jazykový systém |  |
| Jazyk |  |
| Reč |  |
| Funkcie jazyka |  |
| Praktické cvičenia |  |
| **Jazyk a reč** | **8 hodín** |
| Jazykový systém |  |
| Jazyk |  |
| Reč |  |
| Cvičenia – komunikácia |  |
| **Sloh** | **14 hodín** |
| Štylistika |  |
| Štýlotvorné činitele |  |
| Jazykové štýly |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| Slohové postupy |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| Administratívny štýl a jeho útvary |  |
| Žiadosť |  |
| Životopis |  |
| 1. kontrolná slohová práca (2 hod.) |  |
| Oprava KSP |  |
| **Lexikálna rovina jazyka** | **16 hodín** |
| Lexikológia |  |
| Pojem, slovo, lexéma |  |
| Lexikálny a gramatický význam slova |  |
| Triedenie slov |  |
| Dynamika slovnej zásoby |  |
| Členenie slovnej zásoby |  |
| Cvičenia – slovná zásoba |  |
| Slovotvorné postupy a slovotvorná štruktúra slova |  |
| Odvodzovanie |  |
| Skladanie, skracovanie |  |
| Slovotvorná motivácia |  |
| Slovníky |  |
| **Jazyk vo verejnej komunikácii** | **13 hodín** |
| Jazyk vo verejnej komunikácii |  |
| Diskusia, debata, argumenty |  |
| Diskusný príspevok |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| 2. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| Referát, správa o činnosti |  |
| Interview |  |
| Anketa |  |
| Zápisnica |  |
| **1.ročník LITERATÚRA** | **33 hodín spolu** |
| **Epická poézia – veršový systém** | **6 hodín** |
| Fyzikálny pojem rytmu, sylabický veršový systém |  |
| Anafora, metafora, básnické prirovnanie |  |
| Vonkajšia kompozícia epického diela |  |
| Čítanie a interpretácia: H. Gavlovič: Valaská škola, S. Chalupka: Mor ho! |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Botto: Smrť Jánošikova |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Kráľ: Zakliata panna vo Váhu a divný Janko, A. Sládkovič: Detvan |  |
| **Krátka epická próza – poviedka** | **6 hodín** |
| Charakteristika prózy, rytmicky neviazaná reč, vševediaci rozprávač, literárna postava |  |
| Vnútorná kompozícia lit.diela |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Kukučín: Keď báčik z Chochoľova umrie |  |
| Čítanie a interpretácia: J. G. Tajovský: Maco Mlieč |  |
| Čítanie a interpretácia: B. S. Timrava: Za koho ísť |  |
| **Krátka epická próza – poviedka** | **6 hodín** |
| Charakteristika prózy, rytmicky neviazaná reč, vševediaci rozprávač, literárna postava |  |
| Vnútorná kompozícia lit.diela |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Kukučín: Keď báčik z Chochoľova umrie |  |
| Čítanie a interpretácia: J. G. Tajovský: Maco Mlieč |  |
| Čítanie a interpretácia: B. S. Timrava: Za koho ísť |  |
| **Krátka epická próza – novela** | **5 hodín** |
| Vertikálne členenie diela |  |
| Novela |  |
| Čítanie a interpretácia: B. S. Timrava: Ťapákovci |  |
| Čítanie a interpretácia: J. M. Hurban: Od Silvestra do Troch kráľov |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Kalinčiak: Púť lásky |  |
| **Epická poézia - jamb** | **5 hodín** |
| Epika ako literárny druh, jamb, rým |  |
| Čítanie a interpretácia: P. O. Hviezdoslav: Hájnikova žena |  |
| Čítanie a interpretácia: P.O. Hviezdoslav: Ežo Vlkolinský |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Rázus: balady |  |
| **Veľká epická próza - román** | **5 hodín** |
| Román, priamy rozprávač, horizontálne členenie textu |  |
| Čítanie a interpretácia: A. S. Puškin: Kapitánova dcéra |  |
| Čítanie a interpretácia: V. Hugo: Chrám Matky Božej v Paríži |  |
| Čítanie a interpretácia: H. Balzac: Otec Goriot |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **66 hodín spolu** |
| **Sloh** | 15 hodín |
| Opisný slohový postup |  |
| Funkcia opisu |  |
| Pozorovanie a opis |  |
| Opis osoby |  |
| Opis predmetu, miesta |  |
| Odborný opis |  |
| Umelecký, náladový opis |  |
| Opis pracovného postupu |  |
| Charakteristika, druhy charakteristiky |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| Administratívne útvary |  |
| 1. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Morfologická rovina** | 18 hodín |
| Gramatický tvar |  |
| Princípy triedenia slov na slovné druhy |  |
| Gramatické kategórie |  |
| Podstatné mená |  |
| Cvičenie – podst. m. |  |
| Prídavné mená |  |
| Cvičenie – príd. m. |  |
| Zámená |  |
| Cvičenie - zámená |  |
| Číslovky |  |
| Cvičenie - číslovky |  |
| Slovesá |  |
| Cvičenie - slovesá |  |
| Príslovky |  |
| Neohybné slovné druhy |  |
| Cvičenia – slovné druhy |  |
| **Syntaktická rovina jazyka** | 18 hodín |
| Charakteristika syntaktickej roviny |  |
| Vetné členy |  |
| Cvičenia |  |
| Sklady |  |
| Formálne vyjadrenia vzťahov medzi členmi skladov |  |
| Jednoduchá veta |  |
| Priraďovacie súvetie |  |
| Cvičenia |  |
| Podraďovacie súvetie |  |
| Cvičenia |  |
| Zložené súvetie |  |
| Cvičenia |  |
| Textová syntax |  |
| Slovosled, vetosled |  |
| Expresívne syntaktické konštrukcie |  |
| Polovetné konštrukcie |  |
| Členenie textu |  |
| **Zvuková grafická stránka jazyka** | **15 hodín** |
| Fonetika a fonológia |  |
| Výslovnosť a pravopis |  |
| Vznik reči |  |
| Systém slovenských hlások |  |
| Vybrané slová |  |
| Cvičenia |  |
| Znelostná asimilácia |  |
| Slabika, Pravidlo o rytmickom krátení |  |
| Intonačné prostriedky reči (prozodické vlastnosti reči) |  |
| Výslovnostné štýly |  |
| Grafická stránka jazyka |  |
| Pravopis |  |
| Diktát |  |
| **2. ročník LITERATÚRA** | **33 hodín spolu** |
| **Lyrická poézia - štylizácia** | **5 hodín** |
| Symbol |  |
| Sonet, óda |  |
| Čítanie a interpretácia: F.Petrarca, Krasko, V. Roy |  |
| Epiteton |  |
| **Dramatická literatúra – všeobecné otázky** | **6 hodín** |
| Dráma, dramatické žánre, divadelná hra |  |
| Interpretácia textov: W. Shakespeare: Hamlet, Rómeo a Júlia |  |
| Čítanie a interpretácia: J. G. Tajovský: Statky-zmätky |  |
| Čítanie a interpretácia: P. O. Hviezdoslav: Herodes a Herodias |  |
| **Epická poézia - časomiera** | **6 hodín** |
| Epika, základné pojmy časomiery |  |
| Epos |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Kollár: Slávy dcéra |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Hollý: Svatopluk |  |
| **Krátka epická próza – vnútorný monológ** | **5 hodín** |
| Próza, vnútorný monológ |  |
| Porovnanie vnútornej kompozície poviedky a novely |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Urban: Výkriky bez ozveny |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Jesenský: Slovo lásky |  |
| Čítanie a interpretácia:R.Rolland: Peter a Lucia |  |
| **Lyrická poézia – druhy lyriky** | **5 hodín** |
| Lyrika |  |
| Spoločenská lyrika |  |
| Ľúbostná lyrika |  |
| Protiklad, významový paralelizmus |  |
| Čítanie a interpretácia: A. Sládkovič: Marína; I. Krasko: Jehovah |  |
| **Komická dráma** | **6 hodín** |
| Komédia, humor, hyperbola |  |
| Typy postáv v komédii |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Palárik: Zmierenie alebo Dobrodružstvo pri obžinkoch, J.G. Tajovský – Ženský zákon |  |
| Čítanie a interpretácia: Moliére: Lakomec |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **66 hodín spolu** |
| **Štylistika – náučný štýl** | 10 hodín |
| Charakteristické črty náučného štýlu |  |
| Lexikálne prostriedky NŠ |  |
| Morfologicko-syntaktické prostriedky NŠ |  |
| Žánre náučného štýlu |  |
| Odborný opis |  |
| Referát |  |
| Anotácia, resumé |  |
| Odborný posudok, štúdia, dizertácia |  |
| **Sloh – výkladový slohový postup – výklad** | **12 hodín** |
| Podstata výkladového slohového postupu |  |
| Základné kauzálne vzťahy |  |
| Výklad ako slohový útvar |  |
| Druhy výkladových textov |  |
| Kompozícia výkladu |  |
| Citovanie |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| 1. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Učenie sa – tvorba projektu** | **10 hodín** |
| Príprava projektu |  |
| Myšlienkové operácie (dedukcia, indukcia, komparácia, analýza, syntéza) |  |
| Realizácia projektu |  |
| Prezentácia projektu |  |
| Zhodnotenie projektov |  |
| **Sloh- výkladový slohový postup – úvaha** | **15 hodín** |
| Vymedzenie pojmu úvaha |  |
| Úvaha ako subjektivizovaný útvar |  |
| Porovnanie úvahy a výkladu |  |
| Recenzia |  |
| Štylistické cvičenia - tvorba úvahy |  |
| 2. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Zvuková rovina a pravopis** | **5 hodín** |
| Ortografia |  |
| Ortoepia |  |
| Pravopisné cvičenia |  |
| **Štylistika – publicistický štýl** | **14 hodín** |
| Publicistický štýl |  |
| Funkcie publicistického štýlu |  |
| Spravodajské žánre |  |
| Publicistické žánre |  |
| Titulok |  |
| Správa |  |
| Interview |  |
| Plagát |  |
| Práca s textom |  |
| **3. ročník LITERATÚRA** | **33 hodín spolu** |
| **Veľká epická próza – druhy románu** | **5 hodín** |
| Sociálny a psychologický román- vyvodenie pojmov |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Kukučín: Dom v stráni |  |
| Čítanie a interpretácia: J. C. Hronský: Jozef Mak |  |
| Čítanie a interpretácia: E. M. Remarque: Na západe nič nového |  |
| Čítanie a interpretácia: L. N. Tolstoj: Anna Kareninová |  |
| **Krátka epická próza – nespoľahlivý rozprávač** | **4 hodiny** |
| Nespoľahlivý rozprávač, druhy rozprávača |  |
| Čítanie a interpretácia: B. S. Timrava: Ťapákovci, J. G. Tajovský: Maco Mlieč, Apoliena |  |
| Čítanie a interpretácia: G. Vámoš: Editino očko |  |
| Čítanie a interpretácia: E. Hemingway: Starec a more |  |
| **Lyrická poézia – voľný verš** | **4 hodiny** |
| Voľný verš |  |
| Reflexívna lyrika a duchovná lyrika |  |
| Interpretácie textov: J. Smrek, R. Dilong ( ľubovoľný výber) |  |
| Interpretácie textov: L. Novomeský, J. Kostra, E.B. Lukáč |  |
| **Veľká epická próza – reťazový kompozičný princíp** | **5 hodín** |
| Reťazový kompozičný postup, lyrizovaná próza, oslabený sujet |  |
| Čítanie a interpretácia: D. Chrobák: Drak sa vracia |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Urban: Živý bič |  |
| Čítanie a interpretácia: M. Figuli: Tri gaštanové kone |  |
| Čítanie a interpretácia: Ľ. Ondrejov: Zbojnícka mladosť |  |
| **Dramatická literatúra – tragická dráma** | **6 hodín** |
| Tragédia, antické divadlo, dramatické princípy |  |
| Čítanie a interpretácia: Sofokles: Antigona |  |
| Čítanie a interpretácia: W. Shakespeare: Hamlet |  |
| Čítanie a interpretácia: I. Bukovčan: Kým kohút nezaspieva |  |
| Čítanie a interpretácia: I. Stodola: Bačova žena |  |
| Čítanie a interpretácia: J. Barč-Ivan: Matka |  |
| **Lyrická poézia – čistá lyrika** | **4 hodiny** |
| Čistá lyrika- vyvodenie pojmu, zvukomaľba |  |
| Čítanie a interpretácia textov: I. Krasko, R. Dilong |  |
| Čítanie a interpretácia textov Š. Moravčík |  |
| Čítanie a interpretácia textov: Ch. Morgenstern |  |
| **Netradičná epická próza – prúd autorovho vedomia** | **5 hodín** |
| Netradičná próza – základné pojmy |  |
| Hlbinná psychológia, Prúd autorovho vedomia |  |
| Čítanie a interpretácia textov: A. Camus: Mor, F. Kafka: Proces |  |
| Čítanie a interpretácia textov: D. Tatarka: Panna Zázračnica, D.Dušek: Kufor na sny, D.Mitana: Psie dni |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **66 hodín spolu** |
| **Jazyková kultúra** | **10 hodín** |
| Jazyková kultúra |  |
| Zvuková rovina jazyka |  |
| Cvičenia- fonetika, fonológia |  |
| Morfologická rovina jazyka |  |
| Cvičenia – morfologická rovina |  |
| Lexikálna rovina jazyka |  |
| Cvičenia – lexikálna rovina |  |
| Skladobná rovina jazyka |  |
| Cvičenia – skladobná rovina jazyka |  |
| Spoločenské zásady komunikácie |  |
| **Sloh – rečnícky štýl** | **20 hodín** |
| Rečnícky štýl,znaky, prejav |  |
| Využitie slohových postupov v rečníckom štýle |  |
| Fázy tvorenia klasického rečníckeho prejavu |  |
| Výrazové prostriedky rečníckeho prejavu |  |
| História rétoriky |  |
| Žánre RŠ |  |
| Agitačné žánre |  |
| Politická reč |  |
| Dialogický prejav- diskusný príspevok |  |
| Slohový útvar, žáner |  |
| Príležitostné žánre |  |
| Slávnostný prejav |  |
| Prezentácia prejavu |  |
| 1. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Sloh – rozprávanie** | **18 hodín** |
| Rozprávanie |  |
| Základné znaky rozprávania |  |
| Kompozícia rozprávania |  |
| Štylistické prostriedky rozprávania |  |
| Rozprávanie v umeleckom štýle |  |
| Umelecké rozprávanie |  |
| Kompozícia a štylistické prostriedky umeleckého rozprávania |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| 2. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Jazyk a reč** | **18 hodín** |
| Vznik a vývin jazyka |  |
| Základné funkcie jazyka |  |
| Prirodzený jazyk a umelý jazyk |  |
| Cieľový a cudzí jazyk |  |
| Úradný jazyk |  |
| Jazyková kultúra |  |
| Jazyk a písmo |  |
| Indoeurópske jazyky |  |
| Slovanské jazyky |  |
| Jazyky národnostných menšín |  |
| Formy národného jazyka |  |
| Spisovná a štandardná forma národného jazyka |  |
| Subštandardná a nárečová forma národného jazyka |  |
| Pravopisné cvičenia |  |
| **4. ročník LITERATÚRA** | **33 hodín spolu** |
| **Lyrická poézia – automatický text** | **4 hodiny** |
| Automatický text, základné pojmy |  |
| Expresívnosť, básnická slovná hračka, eufónia |  |
| Interpretácia textov: R. Dilong, R. Fábry, P. Bunčák, J. Stacho, G. Apollinaire |  |
| **Dramatická literatúra - Absurdná dráma** | **5 hodín** |
| Absurdná dráma, základné pojmy |  |
| Čítanie a interpretácia textov: S. Beckett: Čakanie na Godota |  |
| Čítanie a interpretácia textov: M. Lasica – J. Satinský: Soirée |  |
| Čítanie a interpretácia textov: V. Havel: Audience, S. Štepka: Jááánošííík |  |
| **Veľká epická próza – retrospektívny kompozičný postup** | **5 hodín** |
| Retrospektívny kompozičný postup |  |
| Čítanie a interpretácia textov: A. Bednár: Kolíska, Sklený vrch |  |
| Čítanie a interpretácia textov: L. Mňačko: Ako chutí moc |  |
| Čítanie a interpretácia textov: J.D. Salinger: Kto chytá v žite |  |
| **Súčasná lyrická poézia** | **5 hodín** |
| Systematizácia poznatkov o lyrike |  |
| Súčasná lyrická poézia |  |
| Čítanie a interpretácia textov: M. Válek: Jablko, Dotyky |  |
| Čítanie a interpretácia textov: M. Rúfus, D. Hevier |  |
| Jozef Urban - populárna pieseň |  |
| **Súčasná veľká epická próza - postmoderna** | **5 hodín** |
| Postmoderna, základné pojmy |  |
| Čítanie a interpretácia textov:U. Eco: Meno ruže |  |
| Čítanie a interpretácia textov: D. Tatarka: Démon súhlasu |  |
| Čítanie a interpretácia textov:M. Kundera: Žart |  |
| **Fantastická próza a SCI-FI** | **3 hodiny** |
| Vedecko-fantastická próza |  |
| Čítanie a interpretácia textov:J. R. R. Tolkien: Pán prsteňov |  |
| Čítanie a interpretácia textov: K. Vonnegut: Časotrasenie |  |
| **Súčasná epická próza – detektívny román** | **3 hodiny** |
| Detektívny román |  |
| Čítanie a interpretácia textov: R. Chandler: Dáma v jazere |  |
| **Všeobecné otázky literatúry** | **3 hodiny** |
| Všeobecné poznatky o literatúre |  |
| Literatúra odvodená od umeleckej literatúry |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **60 hodín spolu** |
| **Jazykoveda** | **25 hodín** |
| Fonetika a fonológia |  |
| Ortoepia |  |
| Ortografia |  |
| Pravopisné cvičenia |  |
| Lexikológia |  |
| Členenie slovnej zásoby |  |
| Obohacovanie slovnej zásoby |  |
| Cvičenia – lexikológia |  |
| Morfológia |  |
| Slovné druhy |  |
| Gramatické kategórie |  |
| Cvičenia – morfológia |  |
| Syntax |  |
| Vetné členy a sklady vo vete |  |
| Veta |  |
| Súvetia |  |
| Cvičenia - syntax |  |
| Štylistika |  |
| Jazykové štýly |  |
| Slohové postupy |  |
| Štylistické cvičenia |  |
| **Sloh** | **20 hodín** |
| Štylistické cvičenia – úvaha |  |
| Štylistické cvičenia – rozprávanie |  |
| Štylistické cvičenia – výklad |  |
| Štylistické cvičenia - charakteristika osoby |  |
| Štylistické cvičenia - beletrizovaný životopis |  |
| Štylistické cvičenia - diskusný príspevok |  |
| Štylistické cvičenia - slávnostný prejav |  |
| Štylistické cvičenia - umelecký opis |  |
| Kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Príprava na maturitnú skúšku** | **15 hodín** |
| Opakovanie – literárne pojmy |  |
| Praktické cvičenia |  |
| Opakovanie – krátka epická próza |  |
| Opakovanie – veľká epická prózy |  |
| Opakovanie – epická poézia |  |
| Opakovanie – lyrika |  |
| Opakovanie – dráma |  |
| **5. ročník LITERATÚRA** | **30 hodín spolu** |
| Periodizácia dejín literatúry | **20 hodín** |
| Grécka antická literatúra |  |
| Rímska antická literatúra |  |
| Stredoveká kresťanská a rytierska literatúra |  |
| Veľkomoravská literatúra |  |
| Humanizmus a renesancia |  |
| Humanizmus a renesancia v slovenskej literatúre |  |
| Baroková literatúra |  |
| Klasicizmus |  |
| Preromantizmus a romantizmus |  |
| Romantizmus v slovenskej literatúre |  |
| Realizmus |  |
| Realizmus v slovenskej literatúre |  |
| Moderna a avantgarda |  |
| Medzivojnová literatúra |  |
| Slovenská medzivojnová literatúra |  |
| Povojnová literatúra – západ |  |
| Povojnová literatúra – východ |  |
| Slovenská povojnová literatúra |  |
| Súčasná literatúra |  |
| **Príprava na maturitnú skúšku** | **10 hodín** |
| Praktické cvičenia |  |
| Opakovanie – krátka epická próza |  |
| Opakovanie – veľká epická prózy |  |
| Opakovanie – epická poézia |  |
| Opakovanie – lyrika |  |
| Opakovanie – dráma |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | Anglický jazyk 1CJ |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 99 + 99+ 99 + 99 + 90 = 486 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou) |
| SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet anglický jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a patrí do vzdelávacej oblasti Jazyk a komunikácia. Časová dotácia je vo všetkých ročníkoch 3 hodiny týždenne. Vyučovanie sa zameriava na rozvíjanie komunikatívnej funkcie jazyka, ktorá nadväzuje na úroveň dosiahnutú na základnej škole (A2). Cieľom je rozvoj jazykových schopností žiakov v štyroch hlavných oblastiach komunikácie: počúvanie, hovorenie, čítanie a písanie a postupné dosiahnutie požadovanej úrovne B1 prípadne B2. Dôraz pri vyučovaní kladieme na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou.

Žiak rozumie hlavným bodom vstupnej informácie, s ktorými sa pravidelne stretáva, dokáže sa zorientovať a primerane reagovať v každej situácií. Dokáže vytvoriť súvislý text, opísať skúsenosti, udalosti, vysvetliť svoje názory a plány. Vzdelávanie v jednotlivých ročníkoch na seba nadväzuje, precvičuje sa jednoduchá aj zložitejšia vetná skladba, výslovnosť, počúvanie a popisovanie zložitejších dejov a riešenie situácií. Vzdelávanie je vedené podľa platného vzdelávacieho štandardu.

Hlavným cieľom vyučovacieho predmetu je získať rozsiahlu slovnú zásobu spojenú s odborom, ktorý študuje t.j. z oblasti hotelierstva a gastronómie prostredníctvom aktívneho prepojenia s odborným výcvikom. Medzipredmetové vzťahy v predmete napomáhajú nadobudnúť vedomosti z rôznych oblasti potrebných pri bežnej komunikácií v cudzom jazyku.

Vyučovanie predmetu anglický jazyk sa realizuje v učebniach vybavenými digitálnymi technológiami a vizuálnym materiálom. Učebne ponúkajú interaktívne a stimulujúce prostredie, kde žiaci môžu rozvíjať svoje jazykové schopnosti, angažovať sa a motivovať v procese učenia. S rastúcim využívaním technológií sa vyučovanie anglického jazyka prepája s modernými nástrojmi a aplikáciami. Vyučovanie je tak pre žiakov príťažlivejšie a rýchlejšie získavajú spätnú väzbu.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Úvod** | **9** |
| Šport a záľuby |  |
| Prítomný a prítomný priebehovy čas |  |
| Denný režim |  |
| Opis ľudí |  |
| Škola, školské predmety |  |
| **Pocity** | **15** |
| Pocity, emócie |  |
| Minulý jednoduchý čas |  |
| Riešenie problémov |  |
| Minulý jednod. čas, zápor a otázka |  |
| Prípony prídavných mien |  |
| Zdravie - poranenie, zranenie |  |
| Opis udalosti |  |
| **Dobrodružstvo** | **15** |
| Krajiny, mestá a miesta |  |
| Minulý priebehový čas |  |
| Adrenalínové a extrémne športy |  |
| Jednoduchý minulý a priebehový čas |  |
| Príbuzné slovesá a podstatné mená |  |
| Extrémné prídavné mená |  |
| Opis fotografie |  |
| Pozvánka |  |
| **Kultúra** | **15** |
| Filmy, TV programy |  |
| Vyjadrenie množstva |  |
| Reklamy a slogany |  |
| Príkazy a zákazy |  |
| Predpony vyjadrujúce zápor |  |
| Videohry a zdravie |  |
| Vyjadrenie súhlasu, nesúhlasu, preferencií |  |
| Neformálny list |  |
| **Naša planéta** | **15** |
| Počasie |  |
| Stupňovanie a porovnávanie |  |
| Prírodné katastrofy |  |
| Superlatíva, príliš, dosť |  |
| Frázove slovesá |  |
| Paragliding v búrke |  |
| Porovnávanie fotografií |  |
| Článok |  |
| **Ambície** | **15** |
| Zamestnania |  |
| Budúci čas „will, going to“ |  |
| Zmena práce |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. podmienková veta |  |
| Predpony slov |  |
| Vysnívané zamestnania |  |
| Výber povolania |  |
| Žiadosť o prijatie do zamestnania, životopis |  |
| Britskí podnikatelia |  |
| **Turizmus** | **15** |
| Turistické atrakcie |  |
| Slovensko, práca s mapou |  |
| Predprítomný čas |  |
| Cestovanie lietadlom |  |
| Minulý jednoduchý a predprítomný čas |  |
| Zložené slová |  |
| Prázdniny bez rodičov |  |
| Plánovanie dovolenky |  |
| Dovolenkový blog |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Peniaze**  **Počet hodín 16 hodín**   * **Úvod do témy** * **Lexika: obchod a služby** * **Gramatika: 2.podmienková veta** * **Počúvanie: Čestnosť sa vyplatí** * **Gramatika: predminulý čas** * **Slovotvorba: sloveso + neurčitok/ing tvar** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Aaron Levie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: porovnávanie fotografií** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Wall Street** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L8 Kriminalita**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: zločiny, zločinci** * **Gramatika: nepriama reč, 1** * **Počúvanie: Život zločinu** * **Gramatika: nepriama reč, 2** * **Slovotvorba: prípony prídavných mien** * **Precvičovanie nepriamej reči** * **Čítanie : Tajomstvo austrálskej vraždy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: opis porovnávanie fotografií** * **Písať: E-mail** * **Kultúra: Sherlock Holmes** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L9 Veda a technika**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: opis zariadení a elektroniky** * **Gramatika: trpný rod, prítomný, minulý** * **Počúvanie: Zámer hovoriaceho** * **Gramatika: trpný rod, predprítomný, budúci** * **Precvičovanie trpného rodu** * **Slovotvorba: sloveso a predložka** * **Čítanie : Zabudnuté vynálezy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Sťažnosť** * **Písanie: formálny list** * **Kultúra: Počítačoví pionieri** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Test** * **Oprava testu**   **L 0 Interm. Prázdniny**  **Počet hodín 8 hodín**   * **Lexika: turistické atrakcie** * **Komunikácia: Diskutovanie o prázdninach** * **Gramatika: prítomné časy** * **Lexika: prídavné mená zakončené na ed/ing, prefixy** * **Gramatika: budúci čas „will/going to“** * **Komunikácia: vyjadrenie plánov do budúcnosti** * **gramatické a lexikáolne cvičenie** * **písomná práca/test**   **L1 Generácie**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: rodina a životné udalosti** * **Gramatika: minulé časy** * **Počúvanie: Napätia v rodine** * **Gramatika: väzba „used to“** * **Slovotvorba: Frázové slovesá** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Dospievanie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Hranie rolí** * **Písanie: inzerát** * **Kultúra: Etnické skupiny** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L2 Voľný čas**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: kolokácie športov a hier** * **Gramatika: predprítom.a minulého času** * **Počúvanie: V reštaurácií** * **Gramatika: predprítomný priebehový čas** * **Slovotvorba: zložené podstatné a prídavné mená** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: GPS výzva** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Podnetná diskusia** * **Písanie: Blog** * **Kultúra: Tinseltown** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L3 Ľudské telo**  **Počet hodín 16 hodín**   * **Lexika: časti ľudského tela, zranenia a choroby** * **Gramatika: vyjadrenie pravdepodobnosti „may/might/could/will“** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Počúvanie: Ľudské limity** * **Gramatika: Budúci predprítomný a predbudúci čas** * **Slovotvorba: Tvorba príbudzných slov** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Hodiny ľudského tela** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Opis obrázka** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Britské športové udalosti** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Test** * **Oprava testu** * **Záverečné hodnotenie**     **Počet hodín 16 hodín**   * **Úvod do témy** * **Lexika: obchod a služby** * **Gramatika: 2.podmienková veta** * **Počúvanie: Čestnosť sa vyplatí** * **Gramatika: predminulý čas** * **Slovotvorba: sloveso + neurčitok/ing tvar** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Aaron Levie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: porovnávanie fotografií** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Wall Street** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L8 Kriminalita**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: zločiny, zločinci** * **Gramatika: nepriama reč, 1** * **Počúvanie: Život zločinu** * **Gramatika: nepriama reč, 2** * **Slovotvorba: prípony prídavných mien** * **Precvičovanie nepriamej reči** * **Čítanie : Tajomstvo austrálskej vraždy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: opis porovnávanie fotografií** * **Písať: E-mail** * **Kultúra: Sherlock Holmes** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L9 Veda a technika**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: opis zariadení a elektroniky** * **Gramatika: trpný rod, prítomný, minulý** * **Počúvanie: Zámer hovoriaceho** * **Gramatika: trpný rod, predprítomný, budúci** * **Precvičovanie trpného rodu** * **Slovotvorba: sloveso a predložka** * **Čítanie : Zabudnuté vynálezy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Sťažnosť** * **Písanie: formálny list** * **Kultúra: Počítačoví pionieri** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Test** * **Oprava testu**   **L 0 Interm. Prázdniny**  **Počet hodín 8 hodín**   * **Lexika: turistické atrakcie** * **Komunikácia: Diskutovanie o prázdninach** * **Gramatika: prítomné časy** * **Lexika: prídavné mená zakončené na ed/ing, prefixy** * **Gramatika: budúci čas „will/going to“** * **Komunikácia: vyjadrenie plánov do budúcnosti** * **gramatické a lexikáolne cvičenie** * **písomná práca/test**   **L1 Generácie**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: rodina a životné udalosti** * **Gramatika: minulé časy** * **Počúvanie: Napätia v rodine** * **Gramatika: väzba „used to“** * **Slovotvorba: Frázové slovesá** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Dospievanie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Hranie rolí** * **Písanie: inzerát** * **Kultúra: Etnické skupiny** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L2 Voľný čas**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: kolokácie športov a hier** * **Gramatika: predprítom.a minulého času** * **Počúvanie: V reštaurácií** * **Gramatika: predprítomný priebehový čas** * **Slovotvorba: zložené podstatné a prídavné mená** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: GPS výzva** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Podnetná diskusia** * **Písanie: Blog** * **Kultúra: Tinseltown** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L3 Ľudské telo**  **Počet hodín 16 hodín**   * **Lexika: časti ľudského tela, zranenia a choroby** * **Gramatika: vyjadrenie pravdepodobnosti „may/might/could/will“** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Počúvanie: Ľudské limity** * **Gramatika: Budúci predprítomný a predbudúci čas** * **Slovotvorba: Tvorba príbudzných slov** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Hodiny ľudského tela** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Opis obrázka** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Britské športové udalosti** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Test** * **Oprava testu** * **Záverečné hodnotenie** | **16** |
| Obchod a služby |  |
| Druhá podmienková veta |  |
| Čestnosť sa vyplatí |  |
| Predminulý čas |  |
| Sloveso + ing, sloveso a neurčitok |  |
| Biznis |  |
| Prezentácia |  |
| Úvaha |  |
| Kultúra |  |
| **Kriminalita** | **15** |
| Zločiny, zločinci |  |
| Nepriama reč |  |
| Život zločincov |  |
| Prípony prídavných mien |  |
| Tajomstvo austrálskej vraždy |  |
| Opis a porovnávanie obrázkov |  |
| Email |  |
| **Veda a technika** | **15** |
| Vynálezy, stroje, prístroje |  |
| Trpný rod |  |
| Zámer hovoriaceho |  |
| Sloveso + predložka |  |
| Zabudnuté vynálezy |  |
| Reklamácia |  |
| Formálny list |  |
| **Prázdniny** | **4** |
| Možnosti trávenie prázdnin |  |
| Kontrast prítomných časov |  |
| Prídavné mená |  |
| Budúce časy |  |
| **Rodina - generácie** | **16** |
| Rodina – životný cyklus |  |
| Porovnanie minulých časov |  |
| Problémy v rodine |  |
| Činnosti v minulosti „used to“ |  |
| Frázové slovesá |  |
| Dospievanie |  |
| Simulácie |  |
| Správa |  |
| Kultúra |  |
| **Voľný čas** | **16** |
| Možnosti trávenia voľného času |  |
| Predprítomný a minulý čas |  |
| Konverzácie v reštaurácií |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Predprítomný jednoduchý a priebehový čas |  |
| Zložené slová |  |
| Geocashing výzva |  |
| Podnetná diskúsia |  |
| **Ľudské telo** | **16** |
| Ľudské telo, zranenia, poranenia |  |
| Vyjadrenie pravdepodobnosti |  |
| Ľudské limity |  |
| Budúci predprítomný a predbudúci čas |  |
| Tvorenie príbuzných slov |  |
| Životný štýl |  |
| Opis obrázka |  |
| Úvaha |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Bývanie** | **15** |
| Typy bývania, exteriér, interiér |  |
| Porovnávanie |  |
| Bývanie na Slovensku, Anglicku, USA |  |
| Mladí ľudia bez domova |  |
| I wish, IF only |  |
| Slovesá „do, make, take“ |  |
| Alternatívne bývanie |  |
| Porovnanie fotografii |  |
| Email |  |
| Kultúra |  |
| **Moderné technológie** | **15** |
| Komunikačné technológie |  |
| Vyjadrenie množstva |  |
| Modálne slovesá vyjadrené v minulosti |  |
| Prídavné mená s predložkami |  |
| Rozumné stroje |  |
| Opis a porovnanie obrázkov |  |
| Internetové fórum |  |
| Kultúra |  |
| **Vzory a Ideály** | **15** |
| Opis osoby – zovňajšok a charakter |  |
| Vzťažné vety určujúce/neurčujúce |  |
| Nellie Bly |  |
| Frázové slovesá |  |
| Šéfka v práci |  |
| Vedený rozhovor |  |
| Esej |  |
| Kultúra |  |
| **Umenie** | **14** |
| Kultúrne podujatia, umenie, umelci |  |
| Poézia |  |
| Have something done |  |
| Neurčujúce zámená |  |
| Grafity |  |
| Porovnanie fotografii |  |
| Recenzia knihy |  |
| **Komunikácia** | **15** |
| Formy a druhy komunikácie |  |
| Nepriama reč |  |
| Globálna sieť |  |
| Otázky v nepriamej reči |  |
| Oznamovacie slovesá |  |
| Myšlienka novely |  |
| Opis obrázka |  |
| Príbeh |  |
| **Cestovanie a doprava** | **15** |
| Dopravné prostriedky – výhody a nevýhody |  |
| Tretí kondicionál |  |
| Problémy pri cestovaní |  |
| Príčastia v súvetiach |  |
| Slovesá nasledované neurčitkom alebo ing formou |  |
| Katastrofálna chyba |  |
| Vedený rozhovor |  |
| Formálny list |  |
| **Hotel a hotelové služby** | **10** |
| Recepcia |  |
| Reštaurácia |  |
| Kuchyňa |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Rodina** | **7** |
| Rodina a jej členovia – vzťahy, vlastnosti, role |  |
| Povinnosti v rodine - zodpovednosť |  |
| Problémy v rodine - dôvody |  |
| **Domov a bývanie** | **7** |
| Môj domov (opis prostredia, v ktorom bývam, vybavenie miestností), |  |
| Bývanie na Slovensku a v anglicky hovoriacich krajinách |  |
| Bývanie v meste a na vidieku (výhody a nevýhody), |  |
| Ideálne bývanie (vlastné predstavy o bývaní). |  |
| **Starostlivosť o zdravie** | **7** |
| Ľudské telo – časti tela |  |
| Bežné a civilizačné choroby, úrazy, telesné a fyzické stavy, |  |
| Lekári, návšteva u lekára, v lekárni, |  |
| Zdravý spôsob života (správna životospráva, telesná a duševná hygiena). |  |
| **Cestovanie** | **7** |
| Dôvody, cieľ a význam cestovania (za prácou, na dovolenku, služobne), prípravy na cestu |  |
| Dopravné prostriedky (výhody a nevýhody jednotlivých dopravných prostriedkov), |  |
| Individuálne a kolektívne cestovanie (typ dovolenky, spôsob a druhy dopravy, druhy ubytovania, stravovanie, aktivity). |  |
| **Vzdelanie** | **7** |
| Školský systém (typy školských zariadení, skúšky, organizácia školského roka, klasifikácia, prázdniny), |  |
| Vyučovanie (rozvrh hodín, predmety, prestávky, školské stravovanie, aktivity na hodine, vzťahy U-Ž, Ž-Ž), |  |
| Život žiaka (voľný čas, záľuby, mimoškolské aktivity, brigády, priatelia, vreckové) |  |
| Moja škola (zameranie, odbory, opis priestorov, atmosféra, učitelia, žiaci, aktivity) |  |
| **Človek a príroda** | **7** |
| Ročné obdobia, počasie, prírodné katastrofy |  |
| Príroda okolo nás – fauna (zvieratá voľne žijúce, v ZOO, domáce) a flóra, ohrozené druhy |  |
| Stav životného prostredia (znečistenie zeme, vôd, ovzdušia), |  |
| Možnosti ochrany životného prostredia |  |
| **Záľuby, voľný čas a životný štýl** | **7** |
| Možnosti trávenia voľného času – aktívne, pasívne |  |
| Organizovaný voľný čas (mimoškolské aktivity, krúžky, brigády), |  |
| Individuálne záľuby (umenie, kultúra, hudba, knihy, šport). |  |
| **Stravovanie** | **7** |
| Jedlá a nápoje počas dňa (raňajky, obed, večera), obľúbené jedlo, |  |
| Stravovacie možnosti a zariadenia (stravovanie v škole, doma, v reštaurácii), |  |
| Národné kuchyne – zvyky a špeciality (suroviny, jedlá, stolovanie). |  |
| Zdravá životospráva |  |
| **Multikultúrna spoločnosť** | **7** |
| Spolunažívanie ľudí rôznych národností v jednej krajine, |  |
| Zbližovanie kultúr (kontakty kedysi a dnes), osobné kontakty s inými kultúrami, tolerancia. |  |
| **Sviatky** | **7** |
| Sviatky - zvyky a tradície (cirkevné a štátne sviatky, folklórne podujatia), |  |
| Významné sviatky a tradície – v UK, USA |  |
| **Obliekanie a móda** | **7** |
| Vplyv počasia a podnebia na odievanie, |  |
| Odev a doplnky na rôzne príležitosti, |  |
| Výber oblečenia (móda, vek, vkus, nálada, možnosti), starostlivosť o oblečenie. |  |
| **Šport** | **7** |
| Druhy športu (kolektívne, individuálne, letné a zimné) |  |
| Význam športu pre rozvoj osobnosti |  |
| Šport, ktorý ma zaujíma (aktívne, pasívne), miesto, vybavenie, dôvody |  |
| Športové podujatia |  |
| **Obchod a služby** | **7** |
| Nákupné možnosti (obchody, hypermarkety, trhoviská),  online nakupovanie |  |
| Služby (pošta, banka), možnosti platby |  |
| Reklama a vplyv reklamy na zákazníkov. |  |
| **Mestá a miesta** | **8** |
| Dôležité miesta v mojom živote (rodisko, miesto štúdií, miesto trávenia) |  |
| Sprevádzanie turistov (základné informácie o pobyte), |  |
| Turisticky zaujímavé miesta (hrady, zámky, kúpele, jaskyne) a mestá |  |
| Moja obec, môj región – Vysoké Tatry |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **90 hodín spolu** |
| **Kultúra a umenie** | **6** |
| Druhy umenia |  |
| Kultúra a jej formy – hudba, film, kniha |  |
| Umenie – spoločnosť - kultúra |  |
| Kultúra v mojom okolí |  |
| **Kniha – priateľ človeka** | **6** |
| Knihy – výber, čítanie, digitálne možnosti |  |
| Obľúbené žánre, témy, ktoré čítajú mladí |  |
| Prečítané dielo spisovateľa krajiny, ktorej jazyk sa učím |  |
| **Človek a spoločnosť** | **6** |
| Morálka a spoločenská etiketa – stretnutia, pozdravy, blahoželania, etiketa návštev: dôvody a čas, témy rozhovorov, pohostenie, správanie muži – ženy, starší – mladší, |  |
| Normy a ich porušovanie (morálka a zákon, nedorozumenie a konflikt), zločiny a tresty. |  |
| Celospoločenské problémy a ich riešenie (chudoba, závislosti, negramotnosť, násilie, šikana, znečisťovanie životného prostredia, dobrovoľníctvo, pomoc v núdzi , vzťahy) |  |
| **Komunikácia a jej formy** | **6** |
| Typy komunikácie a jej význam (verbálna, neverbálna), |  |
| Komunikácia v rôznych situáciách (na verejnosti a v súkromí medzi mladými, mladými a staršími, na ulici, v škole, v rodine, v každodennom živote, vo výnimočných situáciách), |  |
| Moderné formy komunikácie (mobilný telefón, počítač - elektronická pošta, internet). |  |
| **Masmédiá** | 6 |
| Typy masovokomunikačných prostriedkov (ich využitie, výhody, nevýhody), |  |
| Rozhlas, televízia, internet (obľúbené typy programov, sledovanosť). Streamovacie služby, sociálne médiá – čo pozerajú, počúvajú ... |  |
| Vplyv médií na spoločnosť |  |
| **Mládež a jej svet** | **8** |
| Charakteristika mladých (zovňajšok, móda; vnútorná charakteristika: typické vlastnosti, záujmy), |  |
| Postavenie mladých v spoločnosti – výhody a nevýhody (práva a povinnosti, možnosti štúdia, práca, mladé rodiny), |  |
| Vzťahy medzi rovesníkmi a generačné rozdiely |  |
| **Zamestnanie** | **6** |
| Typy povolaní (fyzická a duševná práca), voľba povolania, jej motivácia, faktory ovplyvňujúce výber pracovného miesta |  |
| Trh práce (žiadosť o zamestnanie, profesijný životopis), |  |
| Prijímací pohovor – príprava pred, správanie počas pohovoru |  |
| Pracovný čas a voľný čas (zdokonaľovanie práce, nové technológie). |  |
| **Veda a technika** | **6** |
| Život kedysi a dnes (výdobytky vedy a techniky, prístroje v domácnosti), |  |
| Môj deň s technológiou – prístroje a spotrebiče v domácnosti, škole,erejnosti |  |
| Pozoruhodné objavy a vynálezy vedy a techniky, slávni vynálezcovia |  |
| Veda a technika v službách človeka pozitíva a negatíva, umelá inteligencia |  |
| **Vzory a ideály** | **6** |
| Pozitívne a negatívne charakterové vlastnosti, ideálny človek, kritériá hodnôt, |  |
| Človek, ktorého si vážim, |  |
| Skutoční a literárni hrdinovia. |  |
| **Vzťahy medzi ľuďmi** | **6** |
| Medziľudské vzťahy (v rodine a v škole, susedské, generačné), |  |
| Priateľstvo a láska (hodnotový systém, postoje, vzťahy, stretnutia, oslavy), |  |
| Spoločenské problémy (vzťah spoločnosti a jednotlivcov k postihnutým, závislým a bezdomovcom). |  |
| **Slovensko – moja vlasť** | **6** |
| Krajina a obyvatelia, |  |
| Miesta, ktoré by som odporučil cudzincom, |  |
| Zvyky, tradície, konvencie. |  |
| **Krajina, ktorej jazyk sa učím (USA, UK, CANADA, Austrália, Nový Zéland)** | **12** |
| Krajina a obyvatelia, |  |
| Miesto, ktoré by som rád navštívil, |  |
| Výnimočnosť, zvyky, tradície a konvencie. |  |
| **Opakovanie maturitných tém** | **10** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Nemecký jazyk – 1 CJ** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 99+99+99+99+90=486 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová 170 26, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Hotelová akadémia |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323K – Hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | nemecký |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet nemecký jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a vytvára vzdelávaciu oblasť Jazyk a komunikácia.

Vzhľadom na široké využitie cudzieho jazyka v súkromnej a profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj v práci, sa dôraz pri vyučovaní cudzieho jazyka kladie na praktické využitie osvojených kompetencií, efektívnu komunikáciu a činnostne zameraný prístup. Komunikácia v cudzom jazyku je podľa Európskeho referenčného rámca založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca.

Označenie úrovne B1 je samostatný používateľ.

Žiak rozumie hlavným bodom zrozumiteľnej spisovnej vstupnej informácie o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva v práci, škole, vo voľnom čase atď. Dokáže sa zorientovať vo väčšine situácií, ktoré môžu nastať počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí týmto jazykom. Dokáže vytvoriť jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo o ktoré sa osobne zaujíma. Dokáže opísať svoje skúsenosti a udalosti, sny, nádeje a ambície a stručne odôvodniť a vysvetliť svoje názory a plány.

Učivo vyučovacieho predmetu poskytuje žiakom odborné vedomosti a slovnú zásobu v oblasti, ktorú žiak študuje.

Obsah predmetu nadväzuje na poznatky získané v predchádzajúcich ročníkoch. Dôraz sa kladie na efektívne využívanie slovnej zásoby v hotelierstve a gastro priestore.

Predmet sa vyučuje v každom ročníku. Predmet posilňuje logické myslenie, slovnú zásobu a prispieva k praktickej aplikácii teoretických poznatkov, prispieva k pozitívnemu prístupu k cudzím jazykom.

Hlavným cieľom predmetu je získať rozsiahlu slovnú zásobu k témam spojeným s hotelierstvom a gastrom, nadobudnúť slovnú zásobu aj k témam potrebným v bežnej komunikácií.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **99 hod.spolu** |
| **Priatelia – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Pozdravy |  |
| Počúvanie - dialógy |  |
| Projekt - video |  |
| Osobné zámená |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Pomocné sloveso byť |  |
| Časovanie pravidelných slovies – prít. čas |  |
| Gramatické úlogy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Z celého sveta – úvod do lekcie** | **9** |
| Lexika |  |
| Kto je to - čítanie |  |
| Jeden svet – mnoho jazykov - čítanie |  |
| Jeden svet – mnoho národnosti - počúvanie |  |
| Pravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Nepravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Konverzácie a cvičenia |  |
| **U nás doma – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Moja rodina - počúvanie |  |
| Moja rodina - čítanie |  |
| Narodeninová oslava - počúvanie |  |
| Pomocné sloveso mať |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Privlastňovacie zámená |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Sloh podľa zadania |  |
| **Škola a voľný čas -úvod do lekcie** | **11** |
| Lexika |  |
| V triede - počúvanie |  |
| Plný program - čítanie |  |
| Voľný čas - písanie |  |
| Určitý člen |  |
| Neurčitý člen |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Modálne slovesá – prítomný čas |  |
| Modálne slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia a cvičenia |  |
| **Dobrú chuť – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Čo obedujem – počúvanie a rozprávanie |  |
| V reštaurácii - čítanie |  |
| Nemecká kuchyňa - projekt |  |
| Nepravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Rozkazovací spôsob |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Sloh podľa témy |  |
| **Môj denný program – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Dlhý deň - čítanie |  |
| Denný program – počúvanie a písanie |  |
| Dohodnutie schôdzky - konverzácia |  |
| Slovesá s odlučiteľnou predponou |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Slovesá s neodlučiteľnou predponou |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia a cvičenia |  |
| **Moji priatelia – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Priatelia – počúvanie a čítanie |  |
| Ralfova narodeninová oslava - rozprávanie |  |
| Darčeky - čítanie |  |
| Nepravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Privlastňovacie zámená - Datív |  |
| Cvičenia k privlastňovacím zámenám |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Stretneme sa v Salzburgu – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| U Emy – čítanie a počúvanie |  |
| V nákupnom dome - písanie |  |
| V sobotu večer – počúvanie a písanie |  |
| Predložky s datívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Predložky s akuzatívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Radové číslovky |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Môj dom, môj hrad – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Bývanie v Hanoveri – počúvanie a čítanie |  |
| V mojom dome – počúvanie a čítanie |  |
| Vitaj u mňa – čítanie a písanie |  |
| Slovesá s 3 a 4 pádom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Predložky s datívom a akuzatívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| **Dovolenka v Rakúsku – úvod do lekcie** | **9** |
| Lexika |  |
| Ideme do Rakúska – počúvanie a čítanie |  |
| Pozdrav z Viedne - rozprávanie |  |
| Préteritum pomocných slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum slabých slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Konverzácia k téme |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **99 hod.spolu** |
| **Ideme do mesta – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Čaute Anna a Julian - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| V Hamburgu – mestský festival |  |
| Úlohy k textu |  |
| Ide sa – čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Cvičenia |  |
| V hoteli – počúvanie |  |
| V hoteli - rozprávanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Lexika |  |
| Časové predložky s datívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum nepravidelných slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum modálnych slovies |  |
| Cvičenia |  |
| Vedľajšie vety so spojkou dass a weil |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Reálie Nemecka - konverzácia |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Cvičenia |  |
| **Naša cesta Nemeckom – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Poznáš Nemecko |  |
| Čítanie a rozprávanie textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Naša cesta Nemeckom - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Opäť v zápche – počúvanie a písanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Cvičenia |  |
| Z denníka Pauly - čítanie |  |
| Z denníka Pauly - počúvanie |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Milujem Berlín - čítanie |  |
| Predložky v zemepisných názvoch |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Zvratné slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia k lekcii |  |
| Konverzácia |  |
| Stupňovanie prídavných mien |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Reálie Nemecka - konverzácia |  |
| Písanie textu |  |
| Písanie textu |  |
| **Môj štýl , môj život – úvod do lekcie** | **24** |
| Lexika |  |
| V utorok bude zima - počúvanie |  |
| Počúvanie a čítanie textu |  |
| Predpoveď počasia - rozprávanie |  |
| Čo si mám obliecť – dialogické situácie |  |
| Oblečenie - počúvanie |  |
| Úlohy k textu - čítanie |  |
| Moje obľúbené oblečenie - konverzácia |  |
| Typy a farby oblečenia |  |
| Úlohy k textom |  |
| Oblečenie na praxi - konverzácia |  |
| Pírsingy a tetovania |  |
| Cvičenia |  |
| Pomocné sloveso budem |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Prídavné mená po neurčitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Prídavné mená po určitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k textu |  |
| Konverzácia k textu |  |
| Online cvičenia k lekcii |  |
| **Zdravie – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Moje telo - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Zdravý alebo chorý – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Ochorenia - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| U lekára - počúvanie |  |
| Cvičenia |  |
| Cvičenia |  |
| Zdravie - konverzácia |  |
| Zdravý a nezdravý životný štýl |  |
| Cvičenia |  |
| Čo robím pre svoje zdravie |  |
| Cvičenia podľa zadania |  |
| Cvičenia podľa zadania |  |
| Spojky s priamym slovosledom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Spojky s nepriamym slovosledom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k lekcii |  |
| Cvičenia |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **99 hod.spolu** |
| **Šport – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Druhy športov – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Potrebujem novú loptu - počúvanie |  |
| Úlohy k textu - písanie |  |
| Bundesliga - čítanie |  |
| Cvičenia |  |
| Pohybuj sa – počúvanie a písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Koľko športov minimálne - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| 10 najobľúbenejších športov v Nemecku |  |
| Podraďovacie spojky wenn a als |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Spojka obwohl |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Stupňovanie prídavných mien |  |
| Cvičenia |  |
| Šport - konverzácia |  |
| Moje športové aktivity vo voľnom čase - konverzácia |  |
| Letné a zimné športy vo Vysokých Tatrách – konverzácia |  |
| Cvičenia ku konverzáciám |  |
| **Kultúra – úvod do lekcie** | **23** |
| Lexika |  |
| Dnes v kine – čítanie a rozprávanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Cvičenia |  |
| Môj obľúbený žáner - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Miluješ hudbu – počúvanie a písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Úlohy k textu - čítanie |  |
| Pozvánky na podujatia |  |
| Príprava súkromnej pozvánky |  |
| Čítal som to - rozprávanie |  |
| Cvičenia |  |
| Závislý infinitív |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Jednoduchý infinitív |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Vedľajšie vety so spojkou um-zu |  |
| Cvičenia |  |
| Cvičenia |  |
| Kultúrne podujatia v mojom bydlisku - konverzácia |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Cvičenia k lekcii |  |
| **Online alebo offline – úvod do lekcie** | **26** |
| Lexika |  |
| Googlovanie po internete - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Ján Guttenberg a médiá - čítanie |  |
| Počúvanie a čítanie textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Už si počul - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Školské noviny - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Abiturienti v Nemecku – počúvanie a čítanie |  |
| Cvičenia |  |
| Ďakujem za lajk - rozprávanie |  |
| Médiá - konverzácia |  |
| Úlohy k textu |  |
| Mobilný telefón ako médium |  |
| Cvičenia |  |
| Préteritum slabých slovies |  |
| Préteritum silných slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k textu |  |
| Online cvičenia k lekcii |  |
| **Čo by si študoval, keby – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| A čo teraz – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Máme mnoho možností - čítanie |  |
| Cvičenia |  |
| Na univerzite - čítanie |  |
| Cvičenia |  |
| Moje rozhodnutie – čítanie a rozprávanie |  |
| Cvičenia |  |
| Škola a štúdium - konverzácia |  |
| Cvičenia ku konverzácii |  |
| Škola, ktorú navštevujem - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Na praxi - konverzácia |  |
| Cvičenia podľa zadania |  |
| Konjunktív II – modálne slovesá |  |
| Podmieňovací spôsob |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konjunktív II – pomocné slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k lekcii |  |
| Cvičenia |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **99 hod.spolu** |
| **Priania a budúcnosť – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Bohatý život - čítanie |  |
| Povolania – čítanie a rozprávanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Čo by si rád robil – počúvanie a písanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Tvoj vysnívaný job - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Motivačný list – čítanie a počúvanie |  |
| Písanie motivačného listu |  |
| Pohovor u zamestnávateľa – čítanie |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Cvičenia |  |
| Kde budeš o 10 rokov - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Konjunktív II – slabé slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konjunktív II – silné slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Budúci čas - werden |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Moje povolanie – konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Na praxi - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| **Vo Švajčiarsku – úvod do lekcie** | **23** |
| Lexika |  |
| Krajina hôr – počúvanie a rozprávanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Pošta na Facebooku - čítanie |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Alexov Instagram – písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Švajčiarska nemčina - počúvanie |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Čokoláda, hodinky a služby – čítanie a písanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Bern a Zurich - čítanie |  |
| Cvičenia |  |
| Trpný rod v prítomnom čase |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Trpný rod v minulom čase |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Rakúsko - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Viedeň – hlavné mesto - konverzácia |  |
| Špeciality rakúskej kuchyne - konverzácia |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Cvičenia k lekcii |  |
| **Slovensko – úvod do lekcie** | **26** |
| Lexika |  |
| Bratislava za jeden deň - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Bratislava - video |  |
| Pohľadnice zo Slovenska – rozprávanie |  |
| Výroba pohľadnice |  |
| Email od Alexa - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Život v meste alebo na vidieku - písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Naša krajina sa predstavuje - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Genitív určitého člena |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Genitív prídavných mien po určitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Genitív po neurčitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Predložky s genitívom |  |
| Cvičenia |  |
| Slabé skloňovanie podstatných mien |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Vysoké Tatry - konverzácia |  |
| Online cvičenia k lekcii |  |
| **Naša Európa – úvod do lekcie** | **16** |
| Lexika |  |
| Poznávame našich susedov - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Vlastnosti – čítanie |  |
| Naša Európa - počúvanie |  |
| Cvičenia |  |
| Sme európania – počúvanie a písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Vyjadrenie mienky - písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Čo mám s politikou? Čítanie |  |
| Cvičenia k téme |  |
| Nepriame otázky |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Zámenné príslovky |  |
| Neurčité zámená |  |
| **Planéta Zem – úvod do lekcie** | **9** |
| Lexika |  |
| Svet zvierat - čítanie |  |
| Čo robíš pre prírodu - čítanie |  |
| Zem v 21. storočí – čítanie a cvičenia |  |
| Plusquamperfektum |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Znečisťovanie životného prostredia - konverzácia |  |
| 4 ročné obdobia - konverzácia |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **90 hod.spolu** |
| **Planéta Zem – úvod do lekcie** | **22** |
| Lexika |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Svet zvierat - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Rozhlasové vysielanie - počúvanie |  |
| Čo robíš pre prírodu - čítanie |  |
| Zem v 21. storočí - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Časové vety |  |
| Gramatické úlohy |  |
| 4 ročné obdobia – konverzácia |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Športy, zvyky a tradície počas roka - konverzácia |  |
| Úlohy k textu |  |
| Moje obľúbené ročné obdobie - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Znečisťovanie životného prostredia - konverzácia |  |
| Separovanie odpadu - konverzácia |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| **Dnes oslavujeme – úvod do lekcie** | **22** |
| Lexika |  |
| Lexika |  |
| Prečo oslavujeme – počúvanie a rozprávanie |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Silvester – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Poznáš túto tradíciu - písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Práca s textom – čítanie |  |
| Kroje, masky a kostýmy – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Recipročné zámeno - einander |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Príslovkové určenia |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Zvyky a tradície na Slovensku - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Napísať sloh k téme |  |
| Napísať sloh k téme |  |
| Konverzácia k lekcii |  |
| **Pokazilo sa mi auto – úvod do lekcie** | **20** |
| Lexika |  |
| Smartfóny - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Pokazilo sa mi auto - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Čo mám robiť – čítanie a písanie |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Zložené podstatné mená |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Skloňovanie prídavných mien bez člena |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Mladí ľudia a ich svet - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Môj voľný čas – konverzácia |  |
| Cvičenia ku konverzáciám |  |
| Problémy mladých ľudí |  |
| Cvičenia |  |
| **Spoločnosť budúcnosti – úvod do lekcie** | **26** |
| Lexika |  |
| Lexika |  |
| Môj obľúbený žáner – scifi - čítanie |  |
| Napísať list |  |
| Úlohy k textu |  |
| Svet v roku 2100 – čítanie a písanie |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Úlohy k textu |  |
| Človek budúcnosti - rozprávanie |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Cvičenia |  |
| Jednoduchý infinitív |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum modálnych slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Viacčlenné spojky |  |
| Cvičenia |  |
| Partizip I |  |
| Cvičenia |  |
| Partizip II |  |
| Cvičenia |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Konverzácia k téme |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | Anglický jazyk 2CJ |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 99 + 99+ 66 + 66 + 60 = 390 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou) |
| SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet anglický jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a patrí do vzdelávacej oblasti Jazyk a komunikácia. Časová dotácia je pre prvé dva ročníky 3 hodiny týždenne a ďalšie tri ročníky 2 hodiny týždenne. Vyučovanie sa zameriava na rozvíjanie komunikatívnej funkcie jazyka, ktorá nadväzuje na úroveň dosiahnutú na základnej škole (A2). Cieľom je rozvoj jazykových schopností žiakov v štyroch hlavných oblastiach komunikácie: počúvanie, hovorenie, čítanie a písanie a postupné dosiahnutie požadovanej úrovne B1. Dôraz pri vyučovaní kladieme na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou.

Žiak rozumie základným informáciám, s ktorými sa pravidelne stretáva a dokáže primerane reagovať. Dokáže vytvoriť jednoduchý text, jednoducho opísať situácie a udalosti na témy, ktoré sú mu známe. Vzdelávanie v jednotlivých ročníkoch na seba nadväzuje, precvičuje sa jednoduchá vetná skladba, výslovnosť, počúvanie a popisovanie jednoduchých dejov a riešenie situácií. Vzdelávanie je vedené podľa platného vzdelávacieho štandardu.

Hlavným cieľom vyučovacieho predmetu je získať základnú slovnú zásobu spojenú s odborom, ktorý študuje t.j. z oblasti hotelierstva a gastronómie prostredníctvom aktívneho prepojenia s odborným výcvikom. Medzipredmetové vzťahy v predmete napomáhajú získať vedomosti z rôznych oblasti potrebných pri bežnej komunikácií v cudzom jazyku.

Vyučovanie predmetu anglický jazyk sa realizuje v učebniach vybavenými digitálnymi technológiami a vizuálnym materiálom. Učebne ponúkajú interaktívne a stimulujúce prostredie, kde žiaci môžu rozvíjať svoje jazykové schopnosti, angažovať sa a motivovať v procese učenia. S rastúcim využívaním technológií sa vyučovanie anglického jazyka prepája s modernými nástrojmi a aplikáciami. Vyučovanie je tak pre žiakov príťažlivejšie a rýchlejšie získavajú spätnú väzbu.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Úvod** | **11** |
| Šport a záľuby |  |
| Prítomný a prítomný priebehovy čas |  |
| Denný režim |  |
| Opis ľudí |  |
| Škola, školské predmety |  |
| **Pocity** | **22** |
| Pocity, emócie |  |
| Minulý jednoduchý čas |  |
| Riešenie problémov |  |
| Minulý jednod. čas, zápor a otázka |  |
| Prípony prídavných mien |  |
| Zdravie - poranenie, zranenie |  |
| Opis udalosti |  |
| **Dobrodružstvo** | **22** |
| Krajiny, mestá a miesta |  |
| Minulý priebehový čas |  |
| Adrenalínové a extrémne športy |  |
| Jednoduchý minulý a priebehový čas |  |
| Príbuzné slovesá a podstatné mená |  |
| Extrémné prídavné mená |  |
| Opis fotografie |  |
| Pozvánka |  |
| **Kultúra** | **22** |
| Filmy, TV programy |  |
| Vyjadrenie množstva |  |
| Reklamy a slogany |  |
| Príkazy a zákazy |  |
| Predpony vyjadrujúce zápor |  |
| Videohry a zdravie |  |
| Vyjadrenie súhlasu, nesúhlasu, preferencií |  |
| Neformálny list |  |
| **Naša planéta** | **22** |
| Počasie |  |
| Stupňovanie a porovnávanie |  |
| Prírodné katastrofy |  |
| Superlatíva, príliš, dosť |  |
| Frázove slovesá |  |
| Paragliding v búrke |  |
| Porovnávanie fotografií |  |
| Článok |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Ambície** | **19** |
| Zamestnania |  |
| Budúci čas „will, going to“ |  |
| Zmena práce |  |
| 1. podmienková veta |  |
| Predpony slov |  |
| Vysnívané zamestnania |  |
| Výber povolania |  |
| Žiadosť o prijatie do zamestnania, životopis |  |
| Britskí podnikatelia |  |
| **Turizmus** | **20** |
| Turistické atrakcie |  |
| Slovensko, práca s mapou |  |
| Predprítomný čas |  |
| Cestovanie lietadlom |  |
| Minulý jednoduchý a predprítomný čas |  |
| Zložené slová |  |
| Prázdniny bez rodičov |  |
| Plánovanie dovolenky |  |
| Dovolenkový blog |  |
| **Peniaze**  **Počet hodín 16 hodín**   * **Úvod do témy** * **Lexika: obchod a služby** * **Gramatika: 2.podmienková veta** * **Počúvanie: Čestnosť sa vyplatí** * **Gramatika: predminulý čas** * **Slovotvorba: sloveso + neurčitok/ing tvar** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Aaron Levie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: porovnávanie fotografií** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Wall Street** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L8 Kriminalita**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: zločiny, zločinci** * **Gramatika: nepriama reč, 1** * **Počúvanie: Život zločinu** * **Gramatika: nepriama reč, 2** * **Slovotvorba: prípony prídavných mien** * **Precvičovanie nepriamej reči** * **Čítanie : Tajomstvo austrálskej vraždy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: opis porovnávanie fotografií** * **Písať: E-mail** * **Kultúra: Sherlock Holmes** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L9 Veda a technika**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: opis zariadení a elektroniky** * **Gramatika: trpný rod, prítomný, minulý** * **Počúvanie: Zámer hovoriaceho** * **Gramatika: trpný rod, predprítomný, budúci** * **Precvičovanie trpného rodu** * **Slovotvorba: sloveso a predložka** * **Čítanie : Zabudnuté vynálezy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Sťažnosť** * **Písanie: formálny list** * **Kultúra: Počítačoví pionieri** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Test** * **Oprava testu**   **L 0 Interm. Prázdniny**  **Počet hodín 8 hodín**   * **Lexika: turistické atrakcie** * **Komunikácia: Diskutovanie o prázdninach** * **Gramatika: prítomné časy** * **Lexika: prídavné mená zakončené na ed/ing, prefixy** * **Gramatika: budúci čas „will/going to“** * **Komunikácia: vyjadrenie plánov do budúcnosti** * **gramatické a lexikáolne cvičenie** * **písomná práca/test**   **L1 Generácie**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: rodina a životné udalosti** * **Gramatika: minulé časy** * **Počúvanie: Napätia v rodine** * **Gramatika: väzba „used to“** * **Slovotvorba: Frázové slovesá** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Dospievanie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Hranie rolí** * **Písanie: inzerát** * **Kultúra: Etnické skupiny** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L2 Voľný čas**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: kolokácie športov a hier** * **Gramatika: predprítom.a minulého času** * **Počúvanie: V reštaurácií** * **Gramatika: predprítomný priebehový čas** * **Slovotvorba: zložené podstatné a prídavné mená** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: GPS výzva** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Podnetná diskusia** * **Písanie: Blog** * **Kultúra: Tinseltown** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L3 Ľudské telo**  **Počet hodín 16 hodín**   * **Lexika: časti ľudského tela, zranenia a choroby** * **Gramatika: vyjadrenie pravdepodobnosti „may/might/could/will“** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Počúvanie: Ľudské limity** * **Gramatika: Budúci predprítomný a predbudúci čas** * **Slovotvorba: Tvorba príbudzných slov** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Hodiny ľudského tela** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Opis obrázka** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Britské športové udalosti** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Test** * **Oprava testu** * **Záverečné hodnotenie**     **Počet hodín 16 hodín**   * **Úvod do témy** * **Lexika: obchod a služby** * **Gramatika: 2.podmienková veta** * **Počúvanie: Čestnosť sa vyplatí** * **Gramatika: predminulý čas** * **Slovotvorba: sloveso + neurčitok/ing tvar** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Aaron Levie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: porovnávanie fotografií** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Wall Street** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L8 Kriminalita**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: zločiny, zločinci** * **Gramatika: nepriama reč, 1** * **Počúvanie: Život zločinu** * **Gramatika: nepriama reč, 2** * **Slovotvorba: prípony prídavných mien** * **Precvičovanie nepriamej reči** * **Čítanie : Tajomstvo austrálskej vraždy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: opis porovnávanie fotografií** * **Písať: E-mail** * **Kultúra: Sherlock Holmes** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L9 Veda a technika**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: opis zariadení a elektroniky** * **Gramatika: trpný rod, prítomný, minulý** * **Počúvanie: Zámer hovoriaceho** * **Gramatika: trpný rod, predprítomný, budúci** * **Precvičovanie trpného rodu** * **Slovotvorba: sloveso a predložka** * **Čítanie : Zabudnuté vynálezy** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Sťažnosť** * **Písanie: formálny list** * **Kultúra: Počítačoví pionieri** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Test** * **Oprava testu**   **L 0 Interm. Prázdniny**  **Počet hodín 8 hodín**   * **Lexika: turistické atrakcie** * **Komunikácia: Diskutovanie o prázdninach** * **Gramatika: prítomné časy** * **Lexika: prídavné mená zakončené na ed/ing, prefixy** * **Gramatika: budúci čas „will/going to“** * **Komunikácia: vyjadrenie plánov do budúcnosti** * **gramatické a lexikáolne cvičenie** * **písomná práca/test**   **L1 Generácie**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: rodina a životné udalosti** * **Gramatika: minulé časy** * **Počúvanie: Napätia v rodine** * **Gramatika: väzba „used to“** * **Slovotvorba: Frázové slovesá** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Dospievanie** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Hranie rolí** * **Písanie: inzerát** * **Kultúra: Etnické skupiny** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L2 Voľný čas**  **Počet hodín 15 hodín**   * **Lexika: kolokácie športov a hier** * **Gramatika: predprítom.a minulého času** * **Počúvanie: V reštaurácií** * **Gramatika: predprítomný priebehový čas** * **Slovotvorba: zložené podstatné a prídavné mená** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: GPS výzva** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Podnetná diskusia** * **Písanie: Blog** * **Kultúra: Tinseltown** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Pripraviť sa na skúšku** * **Písomná práca/test** * **Oprava testu**   **L3 Ľudské telo**  **Počet hodín 16 hodín**   * **Lexika: časti ľudského tela, zranenia a choroby** * **Gramatika: vyjadrenie pravdepodobnosti „may/might/could/will“** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Počúvanie: Ľudské limity** * **Gramatika: Budúci predprítomný a predbudúci čas** * **Slovotvorba: Tvorba príbudzných slov** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Čítanie: Hodiny ľudského tela** * **Rozbor textu** * **Komunikácia: Opis obrázka** * **Písanie: Úvaha** * **Kultúra: Britské športové udalosti** * **Cvičenia v pracovnom zošite** * **Test** * **Oprava testu** * **Záverečné hodnotenie** | **20** |
| Obchod a služby |  |
| Druhá podmienková veta |  |
| Čestnosť sa vyplatí |  |
| Predminulý čas |  |
| Sloveso + ing, sloveso a neurčitok |  |
| Biznis |  |
| Prezentácia |  |
| Úvaha |  |
| Kultúra |  |
| **Kriminalita** | **20** |
| Zločiny, zločinci |  |
| Nepriama reč |  |
| Život zločincov |  |
| Prípony prídavných mien |  |
| Tajomstvo austrálskej vraždy |  |
| Opis a porovnávanie obrázkov |  |
| Email |  |
| **Veda a technika** | **20** |
| Vynálezy, stroje, prístroje |  |
| Trpný rod |  |
| Zámer hovoriaceho |  |
| Sloveso + predložka |  |
| Zabudnuté vynálezy |  |
| Reklamácia |  |
| Formálny list |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Prázdniny** | **6** |
| Moje prázdniny |  |
| Kontrast prítomných časov |  |
| Prídavné mená |  |
| Budúci čas |  |
| **Rodina - generácie** | **16** |
| Rodina – životný cyklus |  |
| Porovnanie minulých časov |  |
| Problémy v rodine |  |
| Činnosti v minulosti „used to“ |  |
| Frázové slovesá |  |
| Dospievanie |  |
| Simulácie |  |
| Správa |  |
| **Voľný čas** | **16** |
| Možnosti trávenia voľného času |  |
| Predprítomný a minulý čas |  |
| Konverzácie v reštaurácií |  |
| Predprítomný jednoduchý a priebehový čas |  |
| Zložené slová |  |
| Geocashing výzva |  |
| Podnetná diskúsia |  |
| **Ľudské telo** | **16** |
| Ľudské telo, zranenia, poranenia |  |
| Vyjadrenie pravdepodobnosti |  |
| Ľudské limity |  |
| Budúci predprítomný a predbudúci čas |  |
| Tvorenie príbuzných slov |  |
| Životný štýl |  |
| Opis obrázka |  |
| Úvaha |  |
| **Hotel a hotelové služby** | **12** |
| Hotelové služby |  |
| Recepcia |  |
| Reštaurácia |  |
| Kuchyňa |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **66 hodín spolu** |
| **Bývanie** | **22** |
| Typy bývania, exteriér, interiér |  |
| Porovnávanie |  |
| Bývanie na Slovensku, Anglicku, USA |  |
| Mladí ľudia bez domova |  |
| I wish, IF only |  |
| Slovesá „do, make, take“ |  |
| Alternatívne bývanie |  |
| Porovnanie fotografii |  |
| Email |  |
| Kultúra |  |
| **Moderné technológie** | **22** |
| Komunikačné technológie |  |
| Vyjadrenie množstva |  |
| Modálne slovesá vyjadrené v minulosti |  |
| Prídavné mená s predložkami |  |
| Rozumné stroje |  |
| Opis a porovnanie obrázkov |  |
| Internetové fórum |  |
| Kultúra |  |
| **Vzory a Ideály** | 22 |
| Opis osoby – zovňajšok a charakter |  |
| Vzťažné vety určujúce/neurčujúce |  |
| Nellie Bly |  |
| Frázové slovesá |  |
| Šéfka v práci |  |
| Vedený rozhovor |  |
| Esej |  |
| Kultúra |  |
| Životný štýl |  |
| Opis obrázka |  |
| Úvaha |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Umenie** | **20** |
| Kultúrne podujatia, umenie, umelci |  |
| Poézia |  |
| Have something done |  |
| Neurčujúce zámená |  |
| Grafity |  |
| Porovnanie fotografii |  |
| Recenzia knihy |  |
| Kultúra |  |
| **Komunikácia** | **20** |
| Formy a druhy komunikácie |  |
| Nepriama reč |  |
| Globálna sieť |  |
| Otázky v nepriamej reči |  |
| Oznamovacie slovesá |  |
| Myšlienka novely |  |
| Opis obrázka |  |
| Príbeh |  |
| **Cestovanie a doprava** | **20** |
| Dopravné prostriedky – výhody a nevýhody |  |
| Tretí kondicionál |  |
| Problémy pri cestovaní |  |
| Príčastia v súvetiach |  |
| Slovesá nasledované neurčitkom alebo ing formou |  |
| Katastrofálna chyba |  |
| Vedený rozhovor |  |
| Formálny list |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Nemecký jazyk – 2 CJ** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 99+99+66+66+60=390 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová 170 26, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Hotelová akadémia |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323K – Hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | nemecký |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet nemecký jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a vytvára vzdelávaciu oblasť Jazyk a komunikácia.

Vzhľadom na široké využitie cudzieho jazyka v súkromnej a profesijnej oblasti života,

či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj v práci, sa dôraz pri vyučovaní

cudzieho jazyka kladie na praktické využitie osvojených kompetencií, efektívnu komunikáciu

a činnostne zameraný prístup. Komunikácia v cudzom jazykoch je podľa Európskeho

referenčného rámca založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať

myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v primeranej škále

spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca.

Označenie úrovne B1 je samostatný používateľ.

Žiak, ( začiatočník), rozumie hlavným bodom zrozumiteľnej spisovnej vstupnej informácie o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva v práci, škole, vo voľnom čase atď. Dokáže sa zorientovať

V základných situáciách, ktoré môžu nastať počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí týmto jazykom. Dokáže vytvoriť jednoduché vety na témy, ktoré sú mu známe alebo o ktoré sa

osobne zaujíma. Dokáže základnými slovami opísať veci, situáciu a udalosť.

Učivo vyučovacieho predmetu poskytuje žiakom odborné vedomosti a slovnú zásobu oblasti, ktorú žiak študuje.

Obsah predmetu nadväzuje na poznatky získané v predchádzajúcich ročníkoch. Dôraz sa kladie na efektívne využívanie základnej slovnej zásoby v gastre.

Predmet sa vyučuje v každom ročníku. Predmet posilňuje logické myslenie a slovnú zásobu a prispieva k praktickej aplikácii teoretických poznatkov, prispieva k pozitívnemu prístupu k cudzím jazykom.

Hlavným cieľom predmetu je získať základnú slovnú zásobu k témam spojeným s hotelierstvom a gastrom, samozrejme nadobudnúť slovnú zásobu aj k témam potrebným v bežnej komunikácií.

Kvôli názornosti sa vo vyučovaní využíva didaktická technika, názorné pomôcky, exkurzie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **99 hod.spolu** |
| **Priatelia – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Pozdravy |  |
| Počúvanie - dialógy |  |
| Projekt - video |  |
| Osobné zámená |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Pomocné sloveso byť |  |
| Časovanie pravidelných slovies – prít. čas |  |
| Gramatické úlogy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Z celého sveta – úvod do lekcie** | **9** |
| Lexika |  |
| Kto je to - čítanie |  |
| Jeden svet – mnoho jazykov - čítanie |  |
| Jeden svet – mnoho národnosti - počúvanie |  |
| Pravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Nepravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Konverzácie a cvičenia |  |
| **U nás doma – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Moja rodina - počúvanie |  |
| Moja rodina - čítanie |  |
| Narodeninová oslava - počúvanie |  |
| Pomocné sloveso mať |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Privlastňovacie zámená |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Sloh podľa zadania |  |
| **Škola a voľný čas -úvod do lekcie** | **11** |
| Lexika |  |
| V triede - počúvanie |  |
| Plný program - čítanie |  |
| Voľný čas - písanie |  |
| Určitý člen |  |
| Neurčitý člen |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Modálne slovesá – prítomný čas |  |
| Modálne slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia a cvičenia |  |
| **Dobrú chuť – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Čo obedujem – počúvanie a rozprávanie |  |
| V reštaurácii - čítanie |  |
| Nemecká kuchyňa - projekt |  |
| Nepravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Rozkazovací spôsob |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Sloh podľa témy |  |
| **Môj denný program – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Dlhý deň - čítanie |  |
| Denný program – počúvanie a písanie |  |
| Dohodnutie schôdzky - konverzácia |  |
| Slovesá s odlučiteľnou predponou |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Slovesá s neodlučiteľnou predponou |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia a cvičenia |  |
| **Moji priatelia – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Priatelia – počúvanie a čítanie |  |
| Ralfova narodeninová oslava - rozprávanie |  |
| Darčeky - čítanie |  |
| Nepravidelné slovesá – prítomný čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Privlastňovacie zámená - Datív |  |
| Cvičenia k privlastňovacím zámenám |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Stretneme sa v Salzburgu – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| U Emy – čítanie a počúvanie |  |
| V nákupnom dome - písanie |  |
| V sobotu večer – počúvanie a písanie |  |
| Predložky s datívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Predložky s akuzatívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Radové číslovky |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Môj dom, môj hrad – úvod do lekcie** | **10** |
| Lexika |  |
| Bývanie v Hanoveri – počúvanie a čítanie |  |
| V mojom dome – počúvanie a čítanie |  |
| Vitaj u mňa – čítanie a písanie |  |
| Slovesá s 3 a 4 pádom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Predložky s datívom a akuzatívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| **Dovolenka v Rakúsku – úvod do lekcie** | **9** |
| Lexika |  |
| Ideme do Rakúska – počúvanie a čítanie |  |
| Pozdrav z Viedne - rozprávanie |  |
| Préteritum pomocných slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum slabých slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia |  |
| Konverzácia k téme |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **99 hod.spolu** |
| **Ideme do mesta – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Čaute Anna a Julian - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| V Hamburgu – mestský festival |  |
| Úlohy k textu |  |
| Ide sa – čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Cvičenia |  |
| V hoteli – počúvanie |  |
| V hoteli - rozprávanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Lexika |  |
| Časové predložky s datívom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum nepravidelných slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum modálnych slovies |  |
| Cvičenia |  |
| Vedľajšie vety so spojkou dass a weil |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Reálie Nemecka - konverzácia |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Cvičenia |  |
| **Naša cesta Nemeckom – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Poznáš Nemecko |  |
| Čítanie a rozprávanie textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Naša cesta Nemeckom - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Opäť v zápche – počúvanie a písanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Cvičenia |  |
| Z denníka Pauly - čítanie |  |
| Z denníka Pauly - počúvanie |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Milujem Berlín - čítanie |  |
| Predložky v zemepisných názvoch |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Zvratné slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Cvičenia k lekcii |  |
| Konverzácia |  |
| Stupňovanie prídavných mien |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Reálie Nemecka - konverzácia |  |
| Písanie textu |  |
| Písanie textu |  |
| **Môj štýl , môj život – úvod do lekcie** | **24** |
| Lexika |  |
| V utorok bude zima - počúvanie |  |
| Počúvanie a čítanie textu |  |
| Predpoveď počasia - rozprávanie |  |
| Čo si mám obliecť – dialogické situácie |  |
| Oblečenie - počúvanie |  |
| Úlohy k textu - čítanie |  |
| Moje obľúbené oblečenie - konverzácia |  |
| Typy a farby oblečenia |  |
| Úlohy k textom |  |
| Oblečenie na praxi - konverzácia |  |
| Pírsingy a tetovania |  |
| Cvičenia |  |
| Pomocné sloveso budem |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Prídavné mená po neurčitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Prídavné mená po určitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k textu |  |
| Konverzácia k textu |  |
| Online cvičenia k lekcii |  |
| **Zdravie – úvod do lekcie** | **25** |
| Lexika |  |
| Moje telo - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Zdravý alebo chorý – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Ochorenia - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| U lekára - počúvanie |  |
| Cvičenia |  |
| Cvičenia |  |
| Zdravie - konverzácia |  |
| Zdravý a nezdravý životný štýl |  |
| Cvičenia |  |
| Čo robím pre svoje zdravie |  |
| Cvičenia podľa zadania |  |
| Cvičenia podľa zadania |  |
| Spojky s priamym slovosledom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Spojky s nepriamym slovosledom |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konverzácia k lekcii |  |
| Cvičenia |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **66 hod.spolu** |
| **Šport – úvod do lekcie** | **16** |
| Lexika |  |
| Druhy športov – počúvanie a čítanie |  |
| Potrebujem novú loptu - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Pohybuj sa – počúvanie a písanie |  |
| Cvičenia |  |
| Koľko športov minimálne - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| 10 najobľúbenejších športov v Nemecku |  |
| Podraďovacie spojky wenn a als |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Spojka obwohl |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Stupňovanie prídavných mien |  |
| Cvičenia |  |
| Šport - konverzácia |  |
| **Kultúra – úvod do lekcie** | **16** |
| Lexika |  |
| Dnes v kine – čítanie a rozprávanie |  |
| Cvičenia |  |
| Môj obľúbený žáner - čítanie |  |
| Miluješ hudbu – počúvanie a písanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Pozvánky na podujatia |  |
| Príprava súkromnej pozvánky |  |
| Čítal som to - rozprávanie |  |
| Závislý infinitív |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Jednoduchý infinitív |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Vedľajšie vety so spojkou um-zu |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Kultúrne podujatia v mojom bydlisku - konverzácia |  |
| **Online alebo offline – úvod do lekcie** | **16** |
| Lexika |  |
| Googlovanie po internete - čítanie |  |
| Už si počul - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Školské noviny - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Maturanti v Nemecku – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Ďakujem za lajk - rozprávanie |  |
| Médiá - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Préteritum slabých slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Préteritum silných slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| **Čo by si študoval, keby – úvod do lekcie** | **18** |
| Lexika |  |
| A čo teraz – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Máme mnoho možností - písanie |  |
| Na univerzite - čítanie |  |
| Cvičenia |  |
| Moje rozhodnutie – čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Škola a štúdium - konverzácia |  |
| Na praxi - konverzácia |  |
| Podmieňovací spôsob |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konjunktív II – modálne slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konjunktív II – pomocné slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **66 hod.spolu** |
| **Priania a budúcnosť – úvod do lekcie** | **17** |
| Lexika |  |
| Bohatý život – čítanie a písanie |  |
| Čo by si rád robil – počúvanie a písanie |  |
| Tvoj vysnívaný job - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Motivačný list – čítanie a písanie |  |
| Pohovor u zamestnávateľa – čítanie |  |
| Kde budeš o 10 rokov - čítanie |  |
| Konjunktív II – slabé slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Konjunktív II – silné slovesá |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Budúci čas |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Moje povolanie – konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| Na praxi - konverzácia |  |
| **Vo Švajčiarsku – úvod do lekcie** | **17** |
| Lexika |  |
| Krajina hôr – počúvanie a rozprávanie |  |
| Pošta na Facebooku - čítanie |  |
| Alexov Instagram – písanie |  |
| Švajčiarska nemčina - počúvanie |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Čokoláda, hodinky a služby – čítanie a písanie |  |
| Bern a Zurich - čítanie |  |
| Trpný rod v prítomnom čase |  |
| Gramatické cvičenia |  |
| Trpný rod v minulom čase |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Rakúsko - konverzácia |  |
| Viedeň – hlavné mesto - konverzácia |  |
| Špeciality rakúskej kuchyne - konverzácia |  |
| Cvičenia k textu |  |
| Cvičenia k lekcii |  |
| **Slovensko – úvod do lekcie** | **18** |
| Lexika |  |
| Bratislava za jeden deň - čítanie |  |
| Pohľadnice zo Slovenska – rozprávanie |  |
| Výroba pohľadnice |  |
| Email od Alexa - čítanie |  |
| Život v meste alebo na vidieku - písanie |  |
| Naša krajina sa predstavuje - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Genitív prídavných mien po určitom člene |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Predložky s genitívom |  |
| Cvičenia |  |
| Cvičenia |  |
| Slabé skloňovanie podstatných mien |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Vysoké Tatry - konverzácia |  |
| Online cvičenia k lekcii |  |
| **Naša Európa – úvod do lekcie** | **14** |
| Lexika |  |
| Poznávame našich susedov - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Vlastnosti – čítanie |  |
| Naša Európa - počúvanie |  |
| Sme európania – počúvanie a písanie |  |
| Napísať text |  |
| Vyjadrenie mienky - písanie |  |
| Čo mám s politikou? Čítanie |  |
| Cvičenia k téme |  |
| Nepriame otázky |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Úlohy k textu |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **60 hod.spolu** |
| **Planéta Zem – úvod do lekcie** | **17** |
| Lexika |  |
| Svet zvierat - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Rozhlasové vysielanie - počúvanie |  |
| Čo robíš pre prírodu - čítanie |  |
| Zem v 21. storočí - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| Časové vety |  |
| Gramatické úlohy |  |
| 4 ročné obdobia – konverzácia |  |
| Športy, zvyky a tradície počas roka - konverzácia |  |
| Moje obľúbené ročné obdobie - konverzácia |  |
| Znečisťovanie životného prostredia - konverzácia |  |
| Separovanie odpadu - konverzácia |  |
| Úlohy k textu |  |
| Úlohy k textu |  |
| **Dnes oslavujeme – úvod do lekcie** | **16** |
| Lexika |  |
| Prečo oslavujeme – počúvanie a rozprávanie |  |
| Konverzácia k téme |  |
| Silvester – písanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Poznáš túto tradíciu - písanie |  |
| Práca s textom – čítanie |  |
| Kroje, masky a kostýmy – počúvanie a čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Recipročné zámeno - einander |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Príslovkové určenia |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Zvyky a tradície na Slovensku - konverzácia |  |
| Cvičenia |  |
| **Pokazilo sa mi auto – úvod do lekcie** | **14** |
| Lexika |  |
| Smartfóny - čítanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Pokazilo sa mi auto - počúvanie |  |
| Úlohy k textu |  |
| Čo mám robiť – čítanie a písanie |  |
| Zložené podstatné mená |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Skloňovanie prídavných mien bez člena |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Mladí ľudia a ich svet - konverzácia |  |
| Môj voľný čas – konverzácia |  |
| Problémy mladých ľudí |  |
| Cvičenia |  |
| **Spoločnosť budúcnosti – úvod do lekcie** | **13** |
| Lexika |  |
| Môj obľúbený žáner – scifi - čítanie |  |
| Napísať list |  |
| Svet v roku 2100 – čítanie a písanie |  |
| Človek budúcnosti - rozprávanie |  |
| Jednoduchý infinitív |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Perfektum modálnych slovies |  |
| Gramatické úlohy |  |
| Viacčlenné spojky |  |
| Cvičenia |  |
| Partizip I a II |  |
| Gramatické úlohy |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Etická výchova** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 33 + 0 + 0 + 0 = 66 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Cieľom predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a zvnútornenie mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností /otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných…/ ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevenciu porúch správania a učenia. Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k zákazníkovi (odberateľovi).

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Komunikácia** | **8** |
| Spôsoby a druhy komunikácie, jej spoločenský dosah |  |
| Diskusia a jej pravidlá |  |
| Rozhovor |  |
| Manipulácia, typy manipulátorov, spôsob odmietnutia manipulácie |  |
| City a pocity |  |
| Spôsoby vyjadrenia citov |  |
| **Empatia** | **4** |
| Schopnosť vcítenia sa, prežívanie |  |
| Navodenie podobným citom druhej bytosti |  |
| Afektívna empatia |  |
| **Prosociálne správanie** | **6** |
| Druhy prosociálneho správania: spolupráca, pomoc |  |
| Znaky prosociálneho správania: nezištnosť, osobné zaangažovanie, akceptácia prijímateľom |  |
| Nezištnosť v medziľudských vzťahoch |  |
| **Dôstojnosť ľudskej osoby** | **5** |
| Pôvod dôstojnosti ľudskej osoby |  |
| Princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti, nenahraditeľnosti ľudskej osoby |  |
| Sebaúcta, sebaovládanie, rešpekt voči iným |  |
| Akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore |  |
| Autorita – jej pôvod a dôvody |  |
| **Dobré vzťahy v rodine** | **10** |
| Rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimita |  |
| Odpúšťanie, empatia, zdieľanie, blízkosť v rodine |  |
| Pomoc, špecifiká členov rodiny – otec, matka, súrodenec, starý rodič, širšia rodina |  |
| Funkcie rodiny |  |
| Komunikácia v rodine |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Dobré vzťahy v rodine** | **6** |
| Rodové stereotypy, ich pôvod a zmysel |  |
| Rodinné dedičstvo, zvyky, kultúra, jedinečnosť |  |
| **Dôstojnosť ľudskej osoby** | **2** |
| Autorita – jej pôvod a dôvody |  |
| Akceptácia ľudí s rozdielnosťou v sexuálnej orientácii, zvykoch, kultúre |  |
| **Prosociálne správanie** | **3** |
| Druhy prosociálneho správania: dávanie, delenie sa, priateľstvo |  |
| Nezištnosť v medziľudských vzťahoch |  |
| **Etika sexuálneho života** | **14** |
| Počatie života, prenatálny život, embryo |  |
| Fyziologická a emocionálna príťažlivosť opačných pohlaví |  |
| Predčasný sex |  |
| Etika sexuálneho života |  |
| Vernosť jednému partnerovi |  |
| Zodpovednosť, citlivosť, sebaovládanie |  |
| Sociálno-patologické javy vyplývajúce z nezriadeného sexuálneho života |  |
| Regulácia počatia, metódy antikoncepcie, |  |
| Prirodzené metódy regulácie počatia |  |
| **Etika práce** | **8** |
| Profesijná etika, zodpovednosť, šetrnosť |  |
| Profesijná etika, ochota, úcta, vytrvalosť, |  |
| Profesijná etika, trpezlivosť, loajalita |  |
| Etický kódex zamestnanca |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Náboženská výchova** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 33 + 0 + 0 + 0 = 66 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Predmet katolícka náboženská výchova odovzdáva základné náukové predpoklady kresťanských životných postojov a konania žiakov. Ponúka im pomoc pri orientácii v súčasnom svete z biblického hľadiska, kresťanskej tradície a vedie k oboznámeniu a ponuke kresťanského štýlu života. Umožňuje konfrontovať sa s veľkými existenčnými otázkami človeka a hľadať na ne odpovede. Zároveň je aj službou spoločnosti, kde napomáha výchove detí a mladých ľudí najmä svojím preventívnym systémom. Ovplyvňuje hodnotovú orientáciu žiakov, ktorá im pomáha byť prospešnými rodine, spoločnosti a Cirkvi. Je výchovou k zodpovednosti za vlastné konanie, učí žiakov kriticky myslieť, nenechať sa manipulovať ani nebyť manipulátormi, chápať vlastné konanie i konanie druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Hľadanie cesty** | **7** |
| Naše cesty sa spojili |  |
| Cesta k druhým – komunikácia |  |
| Komunikácia cez internet |  |
| Trojrozmernosť človeka |  |
| Človek a jeho otázky |  |
| Zmysel života |  |
| Človek – bytosť náboženská |  |
| **Boh v ľudskom svete** | **8** |
| Reč |  |
| Metafora – reč viery |  |
| Božie slovo v ľudskom slove |  |
| Vydať sa na cestu – Abrahám |  |
| Počúvať Boha |  |
| Ísť vlastnou cestou – konflikt vo svedomí |  |
| Dekalóg - Magna charta ľudských práv (BOZ) |  |
| Boh čaká na ľudské „ÁNO“ |  |
| **Byť človekom** | **5** |
| Môj počiatok VMR |  |
| Dôstojnosť osoby |  |
| Spravodajské hodnoty (Stereotypy v médiach MD) |  |
| Ježiš Boží Syn a Syn človeka |  |
| Ježiš v evanjeliách |  |
| **Na ceste k osobnosti – šance a riziká** | **4** |
| Ľudia, ktorí ma oslovili |  |
| Na ceste k osobnost |  |
| Deformácia osobnosti (Vs-nJ) |  |
| Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života |  |
| **Boh a človek** | **3** |
| Boh vzťahov |  |
| S Tebou na ceste |  |
| Znovunájdený Otec |  |
| **Človek v spoločenstve** | **6** |
| Muž a žena – ikona Boha (VMR) |  |
| AIDS – choroba vzťahov |  |
| Kto je môj brat, moja sestra?(EV) |  |
| Povolanie |  |
| Slávnosť ako hodnota dávajúca životu hlbší rozmer |  |
| Opakovanie |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Moje hodnoty** | **6** |
| Čo je pre mňa dôležité? |  |
| Základné rozhodnutie |  |
| Drogy versus hodnoty |  |
| Životný štýl |  |
| Životné štýly mladých |  |
| Boh povedal .... a bolo to dobré |  |
| **Hodnoty života a lásky** | **12** |
| Paradox „veľkosti” a “malosti” človeka |  |
| Život v raji |  |
| Človek správcom Zeme |  |
| Človek ako spoločenstvo osôb |  |
| Láska = eros, filia alebo agapé? |  |
| Manželstvo „áno alebo nie“? |  |
| Plodnosť – dar alebo ohrozenie? |  |
| „Nechať žiť“ je správna voľba |  |
| Príčiny nevydarených vzťahov |  |
| Pravda o potrate |  |
| Rodina a moje miesto v nej |  |
| **Šírenie kresťanských hodnôt v Európe** | **11** |
| Je potrebná autorita ? |  |
| Má Cirkev pravdu? |  |
| Obraz a skutočnosť (predobrazy) |  |
| Šírenie kresťanstva |  |
| Cesty sv. Pavla |  |
| Kam zmizli Židia? |  |
| Obrazy, ktoré rozprávajú príbehy |  |
| Syntéza života a viery |  |
| Requiem aeternam deo |  |
| Európa – mesto hodné človeka |  |
| Vzťah – Cirkev a štát |  |
| **Pramene plnohodnotného života** | **4** |
| Modlitba ako mlčanie pred Bohom |  |
| Modlitba Otče náš |  |
| Ježiš vypočuje modlitbu (zázraky – Ježišove uzdravenia dotykom rúk) |  |
| Sviatosti (Ježišove uzdravenia cez ruky a gestá vysluhovateľa sviatosti) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Dejepis** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 0 + 0 + 30 = 30 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Hlavnou funkciou vyučovacieho predmetu dejepis je kultivovanie historického vedomia žiakov ako celistvých osobností a uchovanie kontinuity historickej pamäti v zmysle odovzdávania historických skúseností či už z miestnej, regionálnej, celoslovenskej, európskej alebo svetovej perspektívy. Súčasťou jej odovzdávania je predovšetkým postupné poznávanie takých historických udalostí, dejov, javov a procesov v priestore a čase, ktoré zásadným spôsobom ovplyvnili vývoj celosvetovej ale aj slovenskej spoločnosti a premietli sa do obrazu našej prítomnosti. Žiaci si prostredníctvom dejepisu postupne osvojujú kultúru spoločenskej komunikácie a demokratické spôsoby svojho konania, lebo chápanie, vnímanie a porozumenie historických procesov predstavuje jeden zo základných predpokladov komplexného poznávania ľudskej spoločnosti. Pomocou vybraných dejepisných tematických celkov a tém dejepis vedie žiakov k úcte k vlastnému národu, k rozvíjaniu vlastenectva ako súčasti kultivovania ich historického vedomia, v ktorom rezonuje i úcta k iným národom a etnikám, rovnako tak rešpektovanie kultúrnych a iných odlišností ľudí, rôznych diverzifikovaných skupín a spoločenstiev. Prispieva tak k rozvíjaniu hodnotovej škály demokratickej spoločnosti. Rovnako dôležitosť pripisuje aj demokratickým hodnotám európskej civilizácie.

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **Úvod do dejepisu** | **2** |
| Čas a priestor |  |
| Predmet a úloha historickej vedy, pomocné vedy historické |  |
| **Fenomény antického sveta** | **2** |
| Antická vzdelanosť a kultúra |  |
| Zrod kresťanstva |  |
| **Fenomény stredovekého sveta** | **2** |
| Feudalizmus, stredoveký človek |  |
| Stredoveká kultúra a vzdelanosť |  |
| **Slovensko v období stredoveku** | **2** |
| Slovensko v období Veľkej Moravy |  |
| Význam byzantskej misie |  |
| **Novovek** | **2** |
| Humanizmus a renesancia |  |
| Zámorské objavy |  |
| **Habsburská monarchia v novoveku** | **1** |
| Vláda Márie Terézie a Jozefa II. |  |
| **Zrod modernej doby** | **2** |
| Priemyselná revolúcia |  |
| Veľká francúzska revolúcia |  |
| **Moderný slovenský národ** | **2** |
| Tri generácie uvedomelých Slovákov |  |
| Slováci v revolúcii 1848/49 |  |
| **Slováci v Rakúsko-Uhorsku** | **2** |
| Politický systém v Rakúsko-Uhorsku |  |
| Memorandum národa slovenského, Matica slovenská |  |
| **Prvá svetová vojna a vznik Československa** | **2** |
| Príčiny a dôsledky prvej svetovej vojny |  |
| Nová politická mapa Európy |  |
| **Charakteristika Československej republiky** | **2** |
| Odboj a vznik I. ČSR |  |
| Mníchovská dohoda a Viedenská arbitráž |  |
| **Druhá svetová vojna** | **2** |
| Príčiny a priebeh 2. svetovej vojny |  |
| Holokaust |  |
| **Slovenská republika (1939 – 1945)** | **1** |
| Slovenská republika (1939 – 1945) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **Konflikt ideológií** | **2** |
| Studená vojna |  |
| Pád železnej opony |  |
| **Slovensko v totalitnom Československu** | **2** |
| Podoby totality a jej obete |  |
| Pražská jar, normalizácia |  |
| **Vznik a rozvoj Slovenskej republiky (1993)** | **1** |
| Vznik a rozvoj SR (1993) |  |
| **Globalizácia** | **1** |
| Globalizácia |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Občianska náuka (OBN)** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33+33+33+0+0=99 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | Od 1.9.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Predmet občianska náuka je koncipovaný tak, aby svojim obsahom pomáhal žiakom orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaniu do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobnosti druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Oboznamuje žiakov so vzťahmi v rodine a v škole, činnosťou dôležitých politických inštitúcií a orgánov a s možnými spôsobmi zapojenia sa jednotlivcov do občianskeho života. Rozvíja občianske a právne vedomie žiakov, posilňuje zmysel jednotlivcov pre osobnú i občiansku zodpovednosť a motivuje žiakov k aktívnej účasti na živote demokratickej spoločnosti. Oboznamuje so základným kategoriálno-pojmovým aparátom filozofie, prezentuje filozofiu a jej dejiny ako určité laboratórium ľudského myslenia.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Človek ako jedinec** | **16** |
| Podstata ľudskej psychiky |  |
| Vývin psychiky |  |
| Základné psychické procesy a stavy |  |
| Emócie a city |  |
| Osobnosť |  |
| Typy osobnosti |  |
| Schopnosti a klasifikácia schopností |  |
| Inteligencia |  |
| Dynamika psychiky – motívy, potreby |  |
| Záujmy, postoje, hodnoty |  |
| Duševná hygiena |  |
| Stres |  |
| Poradenstvo |  |
| Učenie |  |
| **Človek a spoločnosť** | **17** |
| Proces socializácie |  |
| Sociálny status a sociálna rola |  |
| Sociálne skupiny |  |
| Štruktúra skupiny |  |
| Druhy sociálnych skupín |  |
| Sociálne vzťahy v skupinách |  |
| Rodina, typy rodín |  |
| Typy rodinnej výchovy |  |
| Škola ako sociálna skupina |  |
| Školská samospráva |  |
| Voľný čas a záujmy |  |
| Sociálne fenomény – deviácia, kriminalita |  |
| Konformizmus |  |
| Sociálna zmena |  |
| Sociálne problémy |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Občan a štát** | **13** |
| Občan a občianstvo |  |
| Občianske práva a povinnosti |  |
| Regionálna správa a samospráva |  |
| Znaky a formy štátu |  |
| Politický režim |  |
| Právny štát |  |
| Ústava Slovenskej republiky |  |
| Základné princípy demokracie |  |
| Formy demokracie |  |
| Politický systém |  |
| Voľby a princípy volebného práva |  |
| Volebné systémy |  |
| Voľby v Slovenskej republike |  |
| **Ľudské práva a slobody** | **5** |
| Filozofia ľudských práv |  |
| Systém ochrany ľudských práv |  |
| Práva dieťaťa |  |
| Potreba právneho poriadku |  |
| Právny systém |  |
| **Spoločenský pohyb v jednotlivých oblastiach spoločenského života** | **4** |
| Stratifikačné procesy |  |
| Sociálny vplyv |  |
| Sociálne zmeny |  |
| Migrácia |  |
| **Sociálne napätie v spoločnosti** | **3** |
| Spoločenské krízy |  |
| Vojenský konflikt |  |
| Terorizmus |  |
| **Globálne témy v dnešnom svete** | **5** |
| Ekonomická kríza |  |
| Globálny obchod |  |
| Detská práca |  |
| HIV/AIDS |  |
| Chudoba |  |
| **Humanitárna a rozvojová pomoc** | **3** |
| Humanitárne právo |  |
| Humanitárna akcia |  |
| Humanitárny projekt |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Filozofia a jej atribúty** | **5** |
| Filozofia a mýtus |  |
| Filozofické otázky a zdroje filozofických úvah |  |
| Filozofické disciplíny |  |
| Filozofia a veda |  |
| Filozofia a náboženstvo |  |
| **Dejinno-filozofický exkurz** | **22** |
| Raná grécka filozofia |  |
| Klasické obdobie gréckej filozofie |  |
| Poklasické obdobie gréckej filozofie |  |
| Stredoveká filozofia |  |
| Renesančná filozofia |  |
| Zakladatelia klasickej novovekej filozofie |  |
| Novovekí racionalisti |  |
| Novovekí empirici |  |
| Osvietenstvo |  |
| Nemecká klasická idealistická filozofia |  |
| Filozofia 19. storočia |  |
| Scientiskické prúdy filozofie 19. storočia |  |
| Antropologicky orientovaná filozofia 19. storočia |  |
| Filozofia 20. storočia – fenomenológia |  |
| Filozofia 20. storočia – existencializmus |  |
| Pragmatizmus |  |
| Štrukturalizmus |  |
| Analytická filozofia |  |
| Logický pozitivizmus |  |
| **Religionistika** | **6** |
| Náboženstvo |  |
| Hinduizmus, budhizmus |  |
| Judaizmus |  |
| Kresťanstvo |  |
| Islam |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Geografia** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 0 + 0 + 60 = 60 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Geografia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet geografia umožňuje žiakom rozvíjať poznatky z geografie zo základnej školy v súvislostiach a prepájať ich s poznatkami iných predmetov. Dôraz vo vyučovaní sa kladie na cestovný ruch Slovenska a cestovný ruch Európy, Ameriky, Afriky, Ázie a Austrálie a Oceánie. Predmet oboznamuje žiakov s gastronomickými zvláštnosťami jednotlivých regiónov Slovenska. Prínosom geografie je identifikácia, triedenie, pochopenie, vysvetlenie a hodnotenie javov a procesov prebiehajúcich v krajine. Absolventi by mali porozumieť vzťahu medzi človekom a krajinou. Od tohto vzťahu sa odráža spôsob uvažovania, ako prostredníctvom svojej odbornosti zlepšiť prostredie, v ktorom žijeme.

Geografia ponúka možnosti, ako nájsť riešenia rôznych problémov, ktoré vznikli pôsobením javov a procesov na Zemi ovplyvnených pôsobením prírodných a spoločenských faktorov. To znamená porozumieť vzťahom medzi obyvateľstvom a ostatnými prvkami krajiny, identifikovať faktory ovplyvňujúce tento vzťah. Významným aspektom geografie sú otázky súvisiace s problematikou životného prostredia vo vzťahu ku kvalite života človeka.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník GEOGRAFIA** | **60 hodín spolu** |
| **Krajina - miesto, kde žijeme** | **5 hodín** |
| Charakteristika miestnej krajiny |  |
| História miestnej krajiny |  |
| Mapa ako prostriedok lokality |  |
| Faktory kvality života (príjem, spotreba, majetok) |  |
| Zdravie, vzdelanie, osobnostné aktivity |  |
| **Príroda a človek** | **10 hodín** |
| Prírodné katastrofy |  |
| Vznik sopečnej činnosti |  |
| Prírodné katastrofy vo svete |  |
| Klíma, klimatické oblasti, klimatické zmeny |  |
| Globálne otepľovanie |  |
| Ozón, ozónová vrstva, kyslé dažde |  |
| Voda, formy vody na zemi, význam vody |  |
| Funkcie vody, nedostatok vody |  |
| Oceány, význam oceánov |  |
| Znečisťovanie riek a oceánov |  |
| **Obyvateľstvo a sídla** | **8 hodín** |
| Charakteristika obyvateľstva, typy grafov, vekové pyramídy |  |
| Prirodzený prírastok, natalita, mortalita |  |
| Demografické problémy |  |
| Demografická štruktúra Slovenska, demografická štruktúra sídla |  |
| Druhy migrácie |  |
| Migrácia vo svete, v Európe a na Slovensku |  |
| Sídla na Zemi, druhy a funkcie sídiel |  |
| Sídla v rozvinutých a rozvojových krajinách, Rast miest |  |
| **Činnosť obyvateľstva** | **7 hodín** |
| Obnoviteľné a neobnoviteľné prírodné zdroje |  |
| Ťažba nerastných surovín |  |
| Priemyselná výroba na Slovensku a vo svete |  |
| Poľnohospodárstvo v rozvinutých krajinách a rozvojových krajinách |  |
| Služby, terciárna sféra, obchod, svetový obchod |  |
| Lesné hospodárstvo |  |
| Deforestácia a dezertifikácia krajiny |  |
| **Systém cestovného ruchu** | **1 hodina** |
| Podstata cestovného ruchu, štruktúra cestovného ruchu |  |
| **Druhy a formy cestovného ruchu** |  |
| Rekreačný, športový a dobrodružný cestovný ruch | **4 hodiny** |
| Kultúrny, kúpeľný a zdravotný cestovný ruch |  |
| Mestský, vidiecky cestovný ruch a agroturistika, ekologický cestovný ruch |  |
| Obchodný cestovný ruch, domáci, zahraničný a medzinárodný cestovný ruch |  |
| **Služby v cestovnom ruchu** | **8 hodín** |
| Podstata služieb a ich osobitosti v cestovnom ruchu |  |
| Služby cestovného ruchu – informačné, dopravné |  |
| Služby cestovného ruchu –ubytovacie, stravovacie |  |
| Služby cestovného ruchu - športovo-rekreačné, kultúrno-spoločenské |  |
| Služby cestovného ruchu – kúpeľné, kongresové |  |
| Služby cestovného ruchu – sprostredkovateľské, sprievodcovské služby a animácia |  |
| **Geografia SR** | **4 hodiny** |
| Základné údaje – poloha, prírodné podmienky |  |
| Obyvateľstvo, sídla |  |
| Poľnohospodárstvo, priemysel |  |
| Doprava a cestovný ruch |  |
| **Regióny cestovného ruchu s medzinárodným významom** | **5 hodín** |
| Bratislavský región |  |
| Liptovský región |  |
| Tatranský región |  |
| Horehronský región |  |
| Severopovažský región, Dolnopovažský región |  |
| **Etnografické základy gastronómie na Slovensku** | **2 hodiny** |
| Príležitostné jedlá a nápoje |  |
| Ľudová strava |  |
| **Regionálna geografia sveta** | **6 hodín** |
| Stredná Európa |  |
| Severná Amerika |  |
| Afrika |  |
| Ázia |  |
| Austrália a Oceánia |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Biológia (BIO)** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0 + 0 + 0 + 33= 33hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 63 biológia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K Hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Vyučovací predmet biológia je na **poznávanie javov a procesov prebiehajúcich v prírode vo vzájomných súvislostiach**a vedie žiakov k chápaniu prírody ako celku. Sústreďuje sa najmä na tie javy, ktoré bezprostredne ovplyvňujú život človeka. V nadväznosti na biológiu na základnej škole poskytnúť žiakom kompetencie, ktoré im umožnia správne chápať a vysvetľovať prírodu ako celok a prírodné javy i procesy vo vzájomných súvislostiach. Poskytne žiakovi možnosť získania návykov a osobných rozhodnutí potrebných pre zachovanie svojho zdravia. Smeruje k tomu, aby sa žiaci naučili chápať prírodu ako zdroj trvalo udržateľného života na Zemi a vedeli aplikovať získané kompetencie v osobnom živote. Formuje ekologické myslenie, cítenie a postoje žiakov, podieľa sa na tvorbe novej hierarchie hodnôt z aspektu trvalo udržateľného rozvoja.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Biológia-Organizmy,huby,rastliny** | 9 |
| Mikroorganizmy,živočíchy,človek |  |
| Výživa, dýchanie |  |
| Vylučovanie, rast a vývin |  |
| Rozmnožovanie, pohyb organizmov, dráždivosť |  |
| Bunka,orgán, organová sústav |  |
| Vírusy, baktérie |  |
| Fotosystéza, dýchanie |  |
| **Človek a jeho zdravie** | 2 |
| Zdravá výživa |  |
| Stravovacie návyky a zlozvyky |  |
| **Zdravý životný štýl, pohoda** | 7 |
| Voľný čas, relaxácia |  |
| Odpočinok, režim dňa-biorytmus, regenerácia |  |
| Rodina, priatelia, škola |  |
| Choroby spôsobené mikroorganizmami, choroby tráviacej sústavy |  |
| Choroby dýchacích ciest |  |
| Očkovanie, prevencia |  |
| **Človek a životné prostredie-životné prostredie** | 6 |
| Znečistenie životného prostredia, skleníkový efekt |  |
| Globálne problémy |  |
| Ochrana prírody |  |
| Pohoda prostredia |  |
| Obnoviteľné zdroje energie |  |
| Odpady |  |
| Ekológia, ekosystém |  |
| **Biotechnológie** | 9 |
| Biológia- tuky |  |
| Etika, geneticky modifikované organizmy |  |
| Cukry |  |
| Bielkoviny |  |
| Vitamíny |  |
| Minerálne látky |  |
| Hormóny |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Chémia (CHE)** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0 + 0 + 0 + 33= 33hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 63 chémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K Hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

**Obsah vyučovacieho predmetu chémia tvoria poznatky o zložení, štruktúre, vlastnostiach a použití látok, o chemických reakciách látok, ich podstate, ovplyvňovaní a využití**. Zastúpené sú aj poznatky, ktoré umožňujú žiakom chápať význam chemickej vedy a chemického priemyslu pre spoločnosť a prírodu. Vyučovací predmet chémia prispieva k hlbšiemu a komplexnejšiemu pochopeniu prírodných javov a zákonov, k formovaniu pozitívnych vzťahov k životnému prostrediu a umožňuje žiakom preniknúť do dejov, ktoré prebiehajú v živej a neživej prírode. Predovšetkým naučiť žiakov využívať nadobudnuté chemické vedomosti, spôsobilosti a praktické zručnosti v profesionálnom aj osobnom živote. Presvedčiť žiakov, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj odhaľovania všeobecných princípov existencie sveta. Presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností by mali žiaci nadobudnúť v aktívnej učebnej činnosti.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov** | 8 |
| Časticové zloženie látok |  |
| Zloženie a štruktúra atómov |  |
| Názvy a značky chemických prvkov |  |
| Periodická sústava chemických prvkov |  |
| Periodický zákon |  |
| Vznik chemickej väzby |  |
| Stavba atómu |  |
| **Základy názvoslovia anorganických látok** | 2 |
| Chemický prvok, zlúčenina |  |
| Chemický vzorec |  |
| **Zmesi a roztoky** | 10 |
| Látka, chemicky čistá látka |  |
| Prvok, zlúčenina |  |
| Zmes-homogénna, heterogénna |  |
| Skupenstvo látky-tuhé, kvapalné, plynné |  |
| Destilácia, filtrácia |  |
| Usadzovanie, kryštalizácia |  |
| Roztok, nasýtený roztok |  |
| Rozpúšťadlo, rozpustnosť látky |  |
| **Chemické reakcie** | 2 |
| Reaktanty a produkty |  |
| Chemický rozklad, chemická reakcia |  |
| **Anorganika v bežnom živote** | 3 |
| Vodík, kyslík |  |
| Priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie |  |
| **Biolátky** | 8 |
| Prírodné látky |  |
| Drogy |  |
| Lieky |  |
| Antibiotiká |  |
| Geneticky upravované potraviny |  |
| Vyvážená strava |  |
| Biologická hodnota stravy |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Matematika** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 44,5 + 44,5+ 44,5 + 44,5 + 0 = 178 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2023 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Matematika ako všeobecnovzdelávací predmet upevňuje, dopĺňa, rozširuje a prehlbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané na základnej škole. Ako prípravný predmet vedie žiakov k osvojeniu si pojmov pre opis a pochopenie prírodných a ekonomických javov v závislosti s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Čiastočne umožňuje, vzhľadom k veľmi malej dotácii hodín v týždni, pokračovať v štúdiu na vysokej škole. Matematické vzdelávanie sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia a poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov.

Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený do piatich tematických celkov – Čísla a premenné a počtové výkony s číslami, Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy, Geometria a meranie, Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika, Logika, dôkazy, dôvodenie. V rámci predmetu budú využívané frontálne i skupinové formy vyučovania.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **49,5 hodín spolu** |
| **Čísla, premenná a počtové výkony s číslami** | **41** |
| Prirodzené a celé čísla | 1 |
| Počtové operácie s prirodzenými a celými číslami | 2 |
| Racionálne, reálne, iracionálne čísla | 1 |
| Počtové operácie so zlomkami | 3 |
| Počtové operácie so zlomkami so zátvorkami | 2 |
| Počtové operácie so zlomkami v slovných úlohách | 2 |
| Premeny jednotiek dĺžky, hmotnosti, objemu | 2 |
| Precvičovanie premien jednotiek | 2 |
| Premeny jednotiek obsahu, rýchlosti, času | 2 |
| Precvičovanie premien jednotiek | 2 |
| Jednotky meny | 1 |
| Percentá – základ, počet percent, percentová časť | 1 |
| Precvičovanie jednoduchých príkladov na výpočet percent | 2 |
| Slovné úlohy na výpočet percent | 2 |
| Slovné úlohy z praxe na výpočet percent | 2 |
| Pomer, rozdelenie v pomere | 1 |
| Priama úmernosť, trojčlenka | 1 |
| Precvičovanie priamej úmernosti v slovných úlohách | 2 |
| Nepriama úmernosť | 1 |
| Precvičovanie nepriamej úmernosti v slovných úlohách | 2 |
| Priama a nepriama úmernosť v praxi | 2 |
| Elementárna finančná matematika | 1 |
| Dane a ich výpočet | 1 |
| Pôžičky | 1 |
| Príklady s použitím daní a pôžičiek | 2 |
| **Mocniny a odmocniny** | **8,5** |
| Mocniny s prirodzeným mocniteľom | 1 |
| Operácie s mocninami | 2 |
| Zápis a výpočty s číslami v tvare 10n | 1 |
| Odmocnina z nezáporného čísla | 1 |
| Počtové úkony s odmocninami | 2 |
| Precvičovanie úloh s mocninami a odmocninami | 1,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **49,5 hodín spolu** |
| **Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika** | **6** |
| Základné pojmy | 1 |
| Pravidlo súčinu | 1 |
| Variácie bez opakovania | 1 |
| Variácie s opakovaním | 1 |
| Permutácie bez opakovania a s opakovaním | 1 |
| Precvičovanie kombinatoriky | 1 |
| **Čísla, premenná a počtové výkony s číslami** | **26** |
| Výrazy – úvod, číselné výrazy a výrazy s premennou | 1 |
| Člen výrazu | 1 |
| Sčítanie a odčítanie výrazov | 2 |
| Vynímanie pred zátvorku | 2 |
| Násobenie a delenie výrazov | 2 |
| Precvičovanie počtových úkonov s výrazmi | 2 |
| Hodnota výrazu | 2 |
| Vzorce na rozklad výrazov | 1 |
| Rozklad výrazov podľa vzorcov - precvičovanie | 3 |
| Úvod k lomeným výrazom, podmienky | 1 |
| Sčítanie lomených výrazov | 2 |
| Odčítanie lomených výrazov | 2 |
| Násobenie lomených výrazov | 2 |
| Delenie lomených výrazov | 2 |
| Precvičovanie lomených výrazov | 1 |
| **Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy** | **17,5** |
| Lineárna rovnica s jednou neznámou | 1 |
| Lineárne rovnice so zátvorkami | 2 |
| Lineárne rovnice so zlomkom | **2** |
| Ekvivalentné úpravy | 1 |
| Precvičovanie lineárnych rovníc rovníc | 3 |
| Slovné úlohy s lineárnymi rovnicami | 2 |
| Slovné úlohy z praxe s lineárnymi rovnicami | 2 |
| Lineárne nerovnice | 1 |
| Riešenie lineárnych nerovníc | 1,5 |
| Zápis riešenia lineárnych nerovníc | 1 |
| Grafické riešenie lineárnej rovnice a nerovnice | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **49,5 hodín spolu** |
| **Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy** | **15** |
| Lineárna funkcia - graf | 1 |
| Druhy lineárnych funkcií | 1 |
| Definičný obor, obor hodnôt | 1 |
| Vlastnosti lineárnej funkcie | 1 |
| Čítanie z grafu | 1 |
| Aplikačné úlohy na vyjadrenie funkčnej závislosti | 2 |
| Kvadratické rovnice | 1 |
| Vzorec na riešenie kvadratických rovníc | 1 |
| Riešenie kvadratických rovníc | 3 |
| Kvadratická funkcia - graf | 1 |
| Definičný obor, obor hodnôt | 1 |
| Čítanie z grafu | 1 |
| **Geometria a meranie** | **34,5** |
| Pravouhlý trojuholník | 1 |
| Pytagorova veta | 1 |
| Jednoduché úlohy na Pytagorovu vetu | 2 |
| Využitie Pytagorovej vety v praxi, v slovných úlohách | 2 |
| Goniometrické funkcie | 1 |
| Využitie goniometrických funkcií pri riešení pravouhlého trojuholníka | 1 |
| Jednoduché úlohy na goniometrické funkcie | 2 |
| Goniometrické funkcie v slovných úlohách | 2 |
| Zhodnosť dvoch trojuholníkov | 1 |
| Vety o zhodnosti | 2 |
| Obvod a obsah základných rovinných útvarov | 2 |
| Jednoduché úlohy na obvod a obsah základných geometrických útvarov | 2 |
| Obvod a obsah v slovných úlohách, úlohách z praxe | 3 |
| Kruh, kružnica, kružnicový oblúk, kruhový výsek | 2 |
| Obvod, obsah kruhu | 1 |
| Výpočet dĺžky oblúka a obsahu výseku | 1 |
| Jednoduché úlohy s použitím vzorcov | 2 |
| Slovné úlohy, úlohy z praxe na výpočet obvodu, obsahu kruhu | 3 |
| Zložené útvary | 1 |
| Obvod a obsah zložených útvarov | 2,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **49,5 hodín spolu** |
| **Geometria a meranie** | **26** |
| Rovnobežné premietanie | 1 |
| Kocka, kváder, objem, povrch, jednotky | 2 |
| Jednoduché úlohy | 1 |
| Aplikácia v úlohách z praxe | 3 |
| Hranoly | 1 |
| Jednoduché úlohy na výpočet objemu a povrchu | 1 |
| Aplikácia v úlohách z praxe | 3 |
| Ihlan | 1 |
| Jednoduché úlohy na výpočet objemu a povrchu | 1 |
| Aplikácia v úlohách z praxe | 3 |
| Kužeľ | 1 |
| Jednoduché úlohy na výpočet objemu a povrchu | 1 |
| Aplikácia v úlohách z praxe | 2 |
| Zrezaný kužeľ a ihlan | 2 |
| Guľa- povrch a objem | 1 |
| Úlohy na výpočet povrchu a objemu | 2 |
| **Logika, dôvodenie, dôkazy** | **8** |
| Výrok, pravdivostná hodnota výroku | 1 |
| Negácia výroku | 1 |
| Zložené výroky a logické spojky | 1 |
| Konjukcia, disjunkcia | 1 |
| Implikácia, ekvivalencia | 1 |
| Matematický dôkaz, veta | 2 |
| Úlohy na výroky | 1 |
| **Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika** | **3** |
| Základné pojmy – súbor, jednotka, znak | 1 |
| Štatistické charakteristiky | 1 |
| Modus, medián | 1 |
| **Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy** | **12,5** |
| Sústavy dvoch rovníc o dvoch neznámych | 1 |
| Sčítacia, dosadzovacia, porovnávacia metóda | 2 |
| Riešenie sústav dvoch rovníc- použitím metód | 3,5 |
| Slovné úlohy s použitím sústav | 3 |
| Slovné úlohy z praxe s použitím sústav | 3 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Informatika** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 33 + 0 + 0 + 0 = 66 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

V predmete informatika sa prelínajú dve zložky. Jedna zložka je zameraná na získanie konkrétnych skúseností a zručností pri práci s počítačom i aplikáciami – na prácu s digitálnymi technológiami. Druhá zložka je zameraná na budovanie základov informatiky. Hlavne na riešenie problémov pomocou počítačov. Prvá zložka tvorí základ vyučovania informatiky v rámci primárneho vzdelávania a z väčšej časti sa prelína i celým nižším stredným vzdelávaním. Skúsenosti získané praktickou činnosťou v tejto oblasti sú potom dobrým predpokladom pre zvládnutie druhej zložky, ktorá má dominantné postavenie pri výučbe informatiky na strednej škole. Zároveň sa však druhá zložka objavuje už i v primárnom vzdelávaní, aj keď iba vo veľmi jednoduchej forme. Informatika zároveň pripravuje žiakov na to, aby korektne využívali takto nadobudnuté zručnosti a poznatky i v iných predmetoch.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Bezpečnostné a hygienické pravidlá pri práci s PC** | **1** |
| **Technické vybavenie PC** | **2** |
| oboznámenie sa s PC, typ PC, notebook, tablet, základná jednotka, základná doska, procesor, RAM, grafická karta, modem, HDD, web kamera, vonkajšie pamäte |  |
| **Typy zariadení pripájaných k PC** | **1** |
| vstupné, výstupné a vst.-výst. zariadenia |  |
| **Základné pojmy** | **1** |
| operačný systém, hardware, software |  |
| súbory a priečinky | 1 |
| organizácia súborov, priečinkov a odkazov, vytvorenie dokumentu, kopírovanie, presunutie, vymazanie, premenovanie |  |
| Enviromentálne a ergonomické podmienky pri práci s PC | 1 |
| história, generácie výpočtovej techniky | 1 |
| Charakteristické prvky jednotl. generácií |  |
| programovanie, vývojové diagramy | 1 |
| základná charakteristika programovania |  |
| **matematické operácie v dvojkovej sústave** | **1** |
| **multimédia** | **2** |
| Typy multimediálnych súborov |  |
| **kancelársky balík Microsoft Office a jeho súčasti** | **1** |
| **popis prostredia Word a ovládanie programu, textové editory všeobecne** | **20** |
| panely nástrojov, vytvorenie nového dokumentu |  |
| uloženie dokumentu, definovanie cesty a názvu |  |
| vytvorenie dokumentov, hlavičky a päty |  |
| 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, 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 smeru textu, hromadná korešpondencia |  |
| úprava veľkosti a orezanie grafických objektov, presunutie objektov dopredu alebo dozadu |  |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Bezpečnostné a hygienické pravidlá pri práci s PC** | **1** |
| **kreslenie a automatické tvary** | **1** |
| vkladanie do dokumentu |  |
| **orámovanie, podfarbenie** | **1** |
| grafické výplne |  |
| **pozadia a vodotlače** | **1** |
| pridanie, zmena a odstránenie pozadia |  |
| **tabuľkový procesor Excel** | **14** |
| prostredie tabuľkového procesora, bunka, hárok |  |
| oprava nesprávneho údaja, označovanie oblasti |  |
| kopírovanie obsahu okna alebo obrazovky, presun údajov |  |
| práca s tabuľkou, vkladanie údajov do buniek, formát bunky |  |
| úloženie a zatvorenie súborov, miesta na ukladanie |  |
| zmena predvoleného formátu súborov pre ukladanie zošitov |  |
| šablóny a formuláre programu excel |  |
| obnova súboru a zmena intervalu ukladania pre automatické obnovenie súboru |  |
| tlač hlavičky a päty |  |
| formát buniek, kopírovanie, vypľňanie buniek |  |
| údaje, triedenie buniek |  |
| výpočty v tabuľke, pravidlá pre zápis vzorcov, funkcie |  |
| tvorba grafov |  |
| tlačenie tabuliek a grafov, hromadná korešpondencia |  |
| **internet - charakteristika, základné pojmy, URL, IP** | **12** |
| práca s internetom, IP adresa |  |
| vyhľadávanie informácií na webe |  |
| lokalizácia IP adresy |  |
| e mail, charakteristika |  |
| vytvorenie emailovej schránky |  |
| práca s emailom, nový, odpovedať, preposlať, prílohy |  |
| **Power Point, tvorba a využitie prezentácie** | **3** |
| rozloženie snímky, textu a obsahu |  |
| návrh snímky, farebné schémy |  |
| schémy animácií |  |
| vlastné animácie a prechod snímok |  |
| vytvorenie vlastnej prezentácie |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Telesná a športová výchova** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 33 + 66 + 66 + 60 = 258 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet telesná a športová výchova vytvára priestor na realizáciu a uvedomenie 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Úvodná hodina, organizačné pokyny, poučenie o BOZ a PO** | **1** |
| **Zdravie a životný štýl** | **2** |
| Chôdza s behom |  |
| Chôdza s behom do kopca |  |
| **Zdravie a jeho poruchy** | **5** |
| Základy prvej pomoci/ stabilizovaná poloha |  |
| Relaxačné a dýchacie cvičenia |  |
| Základné cvičenia pre správne držanie tela |  |
| Základné gymnastické cvičenia |  |
| Strečingové cvičenia |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **5** |
| VPV diagnostika /motorické testy – skok do diaľky z miesta |  |
| VPV diagnostika /motorické testy – zhyby na hrazde CH./výdrž v zhybe D. |  |
| VPV diagnostika – Tanierový taping , Predklon s dosahovaním v sede |  |
| VPV diagnostika/motorické testy – Jacíkov test |  |
| Zdokonaľovanie bežeckej abecedy a rozvoj frekvenčnej rýchlosti |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **1** |
| Úpolové cvičenia – ťahy, tlaky |  |
| **Zdravie a životný štýl** | **4** |
| Mobilizačné cvičenia členkového, bedrového kĺbu |  |
| Kompenzačné cvičenia – základné pojmy |  |
| Správna životospráva (Národný akčný plán prevencie obezity na roky 2015 – 2025) |  |
| Severská chôdza – základné pojmy |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **3** |
| Rozvoj sily kruhovým tréningom |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení predného stehenného svalu |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení zadného stehenného svalu |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **1** |
| Zimné sezónne činnosti – korčuľovanie, technika, nácvik |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **3** |
| Rozvoj koordinačných schopností/ technika, nácvik |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení brušných svalov |  |
| Rozvoj sily intervalovým tréningom s vlastnou hmotnosťou |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **8** |
| Volejbal – nácvik odbíjania, teória a pravidlá |  |
| Volejbal – hra 6:6/ 3:3 |  |
| Futbal – nácvik HČJ – prihrávky, vedenie lopty a streľby/ CH. Bedminton – pravidlá, pohyb, odbíjanie košíka/ D. |  |
| Futbal – teória a pravidlá futbalu, halového futbalu, hodnotenie / CH. Bedminton nácvik úderov, dvojhra, štvorhra/ D. |  |
| Stolný tenis – pohyb za stolom, podanie a príjem |  |
| Stolný tenis – nácvik úderov, dvojhra, štvorhra teória a pravidlá |  |
| Netradičné športové hry: frisbee/ pravidlá |  |
| Turistika – náučné chodníky |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Úvodná hodina, organizačné pokyny, poučenie o BOZ a PO** | **1** |
| **Zdravie a životný štýl** | **2** |
| Chôdza s behom |  |
| Chôdza s behom do kopca |  |
| **Zdravie a jeho poruchy** | **5** |
| Základy prvej pomoci/ stabilizovaná poloha |  |
| Relaxačné a dýchacie cvičenia |  |
| Základné cvičenia pre správne držanie tela |  |
| Základné gymnastické cvičenia |  |
| Strečingové cvičenia |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **5** |
| VPV diagnostika /motorické testy – skok do diaľky z miesta |  |
| VPV diagnostika /motorické testy – zhyby na hrazde CH./výdrž v zhybe D. |  |
| VPV diagnostika – Tanierový taping , Predklon s dosahovaním v sede |  |
| VPV diagnostika/motorické testy – Jacíkov test |  |
| Zdokonaľovanie bežeckej abecedy a rozvoj frekvenčnej rýchlosti |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **1** |
| Úpolové cvičenia – ťahy, tlaky |  |
| **Zdravie a životný štýl** | **4** |
| Mobilizačné cvičenia členkového, bedrového kĺbu, ramenného kĺbu |  |
| Kompenzačné cvičenia – s pomôckami |  |
| Správna životospráva (Národný akčný plán prevencie obezity) |  |
| Severská chôdza |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **3** |
| Rozvoj sily na stanovištiach |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení predného stehenného svalu |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení zadného stehenného svalu |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **1** |
| Zimné sezónne činnosti – korčuľovanie, technika, nácvik |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **3** |
| Rozvoj koordinačných schopností s pomôckami |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení brušného svalu a svalov chrbta |  |
| Rozvoj sily intervalovým tréningom – tabata |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **8** |
| Volejbal – podanie, útok, obrana |  |
| Volejbal – hra 6:6/ 3:3 |  |
| Futbal – nácvik HČJ – prihrávky, vedenie lopty a streľby/ CH.,D., Bedminton / CH.,D. |  |
| Futbal – teória a pravidlá futbalu, halového futbalu, hodnotenie / CH.,D., Bedminton dvojhra, štvorhra/ CH.,D. |  |
| Stolný tenis – útok, obrana |  |
| Stolný tenis – nácvik úderov, dvojhra, štvorhra |  |
| Netradičné športové hry: ringo/ pravidlá |  |
| Turistika – pobyt na horách |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **66 hodín spolu** |
| **Úvodná hodina, organizačné pokyny, poučenie o BOZ a PO** | **1** |
| **Zdravie a životný štýl** | **4** |
| Chôdza s behom |  |
| Chôdza s behom do kopca |  |
| **Zdravie a jeho poruchy** | **10** |
| Regeneračné cvičenia |  |
| Relaxačné a dýchacie cvičenia |  |
| Primárna a sekundárna prevencia voči zraneniam |  |
| Gymnastické cvičenia – zdokonaľovanie |  |
| Strečingové cvičenia s pomôckami |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **8** |
| VPV diagnostika /motorické testy – skok do diaľky z miesta |  |
| VPV diagnostika /motorické testy – zhyby na hrazde CH./výdrž v zhybe D. |  |
| VPV diagnostika – Tanierový taping , Predklon s dosahovaním v sede |  |
| VPV diagnostika/motorické testy – Jacíkov test |  |
| Špeciálne bežecké cvičenia a rozvoj akčnej rýchlosti |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **2** |
| Úpolové cvičenia – hry |  |
| **Zdravie a životný štýl** | **8** |
| Mobilizačné cvičenia členkového, bedrového kĺbu, ramenného kĺbu |  |
| Kompenzačné cvičenia – s pomôckami |  |
| Správna životospráva (Národný akčný plán prevencie obezity) |  |
| Pohybové hry |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **6** |
| Rozvoj sily – izometrické cvičenia s náčiním |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení prsného svalu |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení svalov chrbta |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **3** |
| Zimné sezónne činnosti – korčuľovanie, hry na ľade |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **6** |
| Rozvoj koordinačných schopností s náčiním |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení core, ABS |  |
| Rozvoj sily intervalovým tréningom HIIT |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **18** |
| Volejbal – prípravná hra |  |
| Volejbal – vlastná hra |  |
| Futbal – prípravná hra /CH.,D., Bedminton /CH.,D. |  |
| Futbal – pohybové hry zamerané na futbal /CH.,D., Bedminton /CH.,D. |  |
| Stolný tenis – topspin |  |
| Stolný tenis – dvojhra, štvorhra |  |
| Športové hry |  |
| Netradičné športové hry: indiaca/ pravidlá |  |
| Zelené hry |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **66 hodín spolu** |
| **Úvodná hodina, organizačné pokyny, poučenie o BOZ a PO** | **1** |
| **Zdravie a životný štýl** | **4** |
| Chôdza s behom |  |
| Lezenie na umelej lezeckej stene |  |
| **Zdravie a jeho poruchy** | **10** |
| Regeneračné cvičenia |  |
| Relaxačné a dýchacie cvičenia |  |
| Primárna a sekundárna prevencia voči zraneniam |  |
| Gymnastické cvičenia - zdokonaľovanie |  |
| Strečingové cvičenia s pomôckami |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **8** |
| VPV diagnostika /motorické testy – skok do diaľky z miesta |  |
| VPV diagnostika /motorické testy – zhyby na hrazde CH./výdrž v zhybe D. |  |
| VPV diagnostika – Tanierový taping , Predklon s dosahovaním v sede |  |
| VPV diagnostika/motorické testy – Jacíkov test |  |
| Odrazové cvičenia a rozvoj akčnej rýchlosti |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **2** |
| Úpolové cvičenia – hry |  |
| **Zdravie a životný štýl** | **8** |
| Mobilizačné cvičenia členkového, bedrového kĺbu, ramenného kĺbu, flexory stehenného svalu |  |
| Kompenzačné cvičenia – tvorba cvičebného plánu v domácom prostredí |  |
| Zdravý životný štýl, stravovanie |  |
| Športová masáž – spôsoby a druhy |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **8** |
| Rozvoj sily s využitím trx pásov, expanderov, dynabandov |  |
| Posilňovacie cvičenia tvorba plánu |  |
| Posilňovacie cvičenia so zameraním na spodnú časť tela |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **3** |
| Zimné sezónne činnosti - korčuľovanie, hry na ľade |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **6** |
| Rozvoj koordinačných schopností s náčiním |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení core, ABS |  |
| Rozvoj sily intervalovým tréningom HIIT |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **18** |
| Volejbal – prípravná hra |  |
| Volejbal – vlastná hra |  |
| Futbal - prípravná hra /CH.,D., Bedminton /CH.,D. |  |
| Futbal - pohybové hry zamerané na futbal /CH.,D., Bedminton /CH.,D. |  |
| Pohybové hry so zameraním na stolný tenis |  |
| Stolný tenis – taktika hry |  |
| Pohybové hry zamerané na atletiku |  |
| Netradičné športové hry: Brännball hra, pravidlá |  |
| Pohybová činnosť v teréne |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Úvodná hodina, organizačné pokyny, poučenie o BOZ a PO** | **1** |
| **Zdravie a životný štýl** | **4** |
| Chôdza s behom |  |
| Lezenie na umelej lezeckej stene |  |
| **Zdravie a jeho poruchy** | **10** |
| Regeneračné cvičenia |  |
| Relaxačné a dýchacie cvičenia |  |
| Primárna a sekundárna prevencia voči zraneniam |  |
| Gymnastické cvičenia - zdokonaľovanie |  |
| Strečingové cvičenia s pomôckami |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **8** |
| VPV diagnostika /motorické testy – skok do diaľky z miesta |  |
| VPV diagnostika /motorické testy – zhyby na hrazde CH./výdrž v zhybe D. |  |
| VPV diagnostika - Tanierový taping , Predklon s dosahovaním v sede |  |
| VPV diagnostika/motorické testy – Jacíkov test |  |
| Rozvoj rýchlosti |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **2** |
| Úpolové cvičenia – hry |  |
| **Zdravie a životný štýl** | **8** |
| Mobilizačné cvičenia členkového, bedrového kĺbu, ramenného kĺbu, flexory stehenného svalu |  |
| Kompenzačné cvičenia - tvorba cvičebného plánu v domácom prostredí |  |
| Zdravý životný štýl, stravovanie |  |
| Športová masáž – spôsoby a druhy |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **8** |
| Rozvoj sily s využitím trx pásov, expanderov, dynabandov |  |
| Tvorba cvičebného plánu v domácom prostredí |  |
| Tvorba cvičebného plánu v profesionálnom prostredí |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **3** |
| Zimné sezónne činnosti |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **4** |
| Rozvoj koordinačných schopností s náčiním |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení core, ABS |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **14** |
| Volejbal – prípravná hra |  |
| Volejbal – vlastná hra |  |
| Pohybové hry so zameraním na stolný tenis |  |
| Stolný tenis – taktika hry |  |
| Pohybové hry zamerané na atletiku |  |
| Netradičné športové hry |  |
| Turistika – náučné chodníky, Vysoké Tatry a okolie |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Ekonomika** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33+33+33+33+30 = 162 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Predmet ekonomika má umožniť žiakom orientovať sa v základných ekonomických pojmoch, kategóriách a v zákonitostiach fungovania trhu, trhového mechanizmu, osvojiť si postavenie podniku v národnom hospodárstve a jeho prevádzku. Obsah predmetu je zameraný na ekonomické činnosti spojené so získavaním a spracovaním ekonomických informácií v oblasti poskytovania hotelových služieb, zásobovania a odbytu, výroby, financovania, personalistiky a vedenia administratívy. Žiaci získajú vedomosti z oblasti riadenia hotelového a gastronomického podniku. Zároveň budú schopní orientovať sa v ekonomických, organizačných a právnych formách, ako aj v legislatívnych podmienkach podnikania v hotelierstve a v spoločnom stravovaní. Študenti taktiež získajú prehľad o službách bánk a platobnom styku, finančnom trhu, o daňovej sústave a zásadách zdaňovania, ako aj o investovaní finančných prostriedkov.

Pri vyučovaní tohto predmetu je vhodné využívať medzi predmetové vzťahy s účtovníctvom, marketingom, administratívou a korešpondenciou a hotelovým a gastronomickým manažmentom.

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť základné ekonomické poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch, základoch makroekonómie a mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa v podnikateľských subjektoch hotelierstva a gastronómie v domácich aj v zahraničných podmienkach, ako aj poskytnúť žiakom prehľad týkajúcej sa finančnej gramotnosti.

Žiaci sa pripravujú na pozíciu manažéra strednej úrovne v ubytovacom a gastronomickom zariadení, rolu samostatného podnikateľa - živnostníka v hotelových a reštauračných službách. Štúdiom získajú vedomosti a zručnosti pre kvalifikované výkony v procese plánovania, organizovania a riadenia činností v podnikateľských subjektoch hotelierstva, reštauračného stravovania a v ďalších príbuzných odboroch CR.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Základné ekonomické pojmy** | **10 hodín** |
| Ekonómia, mikroekonómia, makroekonómia |  |
| Ekonomika, otvorená, uzatvorená, nedostatková, prebytková |  |
| Potreby, členenie, uspokojovanie potrieb |  |
| Tovar, peniaze, formy a funkcie peňazí |  |
| Výroba, výrobné faktory, výstupy |  |
| **Trh a trhový mechanizmus** | **11 hodín** |
| Trh, subjekty trhu, formy |  |
| Dopyt, činitele, krivka dopytu |  |
| Ponuka, činitele, krivka ponuky |  |
| Rovnováha dopytu a ponuky, rovnovážna cena |  |
| Konkurencia, formy dokonalej a nedokonalej konkurencie |  |
| **Platobný styk** | **4 hodiny** |
| Hotovostný platobný styk |  |
| Bezhotovostný platobný styk |  |
| Kombinovaný platobný styk |  |
| Dokumenty v platobného styku |  |
| **Podnik a jeho charakteristika** | **8 hodín** |
| Podnik a jeho charakteristika |  |
| Druhy a členenie podnikov |  |
| Podnikanie a podnikateľ, konanie podnikateľských subjektov |  |
| Obchodné meno a obchodný register |  |
| Zrušenie a zánik podnikov |  |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Právne formy podnikania** | **10 hodín** |
| Živnosť, podmienky živnostenského podnikania, práva a povinnosti podnikateľa |  |
| Druhy živností, živnostenský register |  |
| Obchodné spoločnosti |  |
| Osobné spoločnosti |  |
| Družstvá |  |
| **Národné hospodárstvo** | **7 hodín** |
| Národné hospodárstvo – štruktúra a riadenie NH |  |
| Hospodárska politika štátu, nástroje hospodárskej politiky |  |
| Fázy hospodárskeho cyklu, príčiny a dôsledky |  |
| Základné makroekonomické ukazovatele (HDP, zamestnanosť, inflácia) |  |
| Metódy merania makroekonomických ukazovateľov |  |
| **Medzinárodná ekonomická integrácia** | **6 hodín** |
| Medzinárodná deľba práce a medzinárodný obchod |  |
| Zahraničný obchod, význam a úlohy |  |
| Subjekty zahraničného obchodu |  |
| Obchodná bilancia, platová bilancia |  |
| Menová politika |  |
| Svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťahy |  |
| **Základné rozdelenie činnosti v hotelierstve – zásobovanie** | **10 hodín** |
| Charakteristika zásob a ich členenie |  |
| Spôsoby obstarania zásob |  |
| Organizácia zásobovania |  |
| Plánovanie zásob, výpočet optimálnej zásoby, finančného normatívu |  |
| Skladová prevádzka, členenie |  |
| Evidencia zásob |  |
| Inventúra a inventarizácia, vysporiadanie invent. rozdielov |  |
| **3. ročník** | **33 hodín** |
| **Základné rozdelenie činnosti v hotelierstve – výroba** | **8 hodín** |
| Osobitosti výroby v hotelových a gastronomických podnikoch |  |
| Členenie výrobného strediska |  |
| Pracovníci výrob. Strediska |  |
| Plánovanie výroby |  |
| Materiálové spotrebné normy |  |
| Pracovné operácie vo výrobnom stredisku |  |
| Výdaj jedál z výrobného strediska, evidencia a kontrola |  |
| Racionalizácia výroby jedál a ochrana životného prostredia |  |
| **Základné rozdelenie činnosti v hotelierstve – odbyt** | **8 hodín** |
| Druhy zariadení spoločného stravovania |  |
| Úlohy a organizácia práce odbytového strediska |  |
| Pracovníci odbytového strediska |  |
| Jedálny a nápojový lístok |  |
| Vyúčtovanie s hosťom, odvod tržieb |  |
| Využitie kapacity odbytového strediska |  |
| Spotrebiteľská výchova |  |
| **Ubytovacie činnosti** | **8 hodín** |
| Charakteristika ubytovacieho zariadenia |  |
| Organizácia práce a pracovníci ubytovacieho strediska |  |
| Služby ubytovacieho strediska, starostlivosť o hosťa |  |
| Technika ubytovacích služieb |  |
| Prevádzková a finančná evidencia |  |
| **Cena a cenová politika** | **9 hodín** |
| Ekonomická podstata ceny |  |
| Metódy tvorby ceny |  |
| Kalkulácie a tvorby ceny v stravovacích zariadeniach |  |
| Cvičenia na výpočet ceny stravovacích a ubytovacích služieb |  |
| **4. ročník** | **33 hodín** |
| **Ekonomická stránka činnosti podniku** | **20 hodín** |
| Majetok podniku, členenie majetku |  |
| Dlhodobý majetok (DM), štruktúra DM |  |
| Obstaranie, oceňovanie, opotrebenie, odpisovanie DM |  |
| Krátkodobý majetok a jeho zložky |  |
| Vlastné a cudzie zdroje podniku |  |
| Náklady, výdavky pojem, členenie |  |
| Štruktúra nákladov, možnosti znižovania nákladov |  |
| Výnosy, príjmy, pojem, členenie |  |
| Výsledok hospodárenia, zisk, strata |  |
| **Odmeňovanie pracovníkov a poistenie** | **13 hodín** |
| Pracovnoprávne vzťahy- vznik, zmena a skončenia pracovného pomeru |  |
| Odmeňovanie pracovníkov – podstata a funkcie mzdy, mzdové formy |  |
| Doplnkové formy mzdy, mzdové zvýhodnenia |  |
| Sociálne a zdravotné poistenie pracovníkov |  |
| Výpočet čistej mzdy, daňový bonus |  |
| Výpočet ceny práce zamestnanca |  |
| Systém štátnej sociálnej pomoci |  |
| **5. ročník** | **30 hodín** |
| **Daňová sústava** | **20 hodín** |
| Daňová sústava, priame a nepriame dane |  |
| Daňová sústava a štátny rozpočet |  |
| Základné daňové pojmy |  |
| Daň z príjmu fyzických osôb |  |
| Príjmy zo závislej činnosti |  |
| Príjmy z podnikania |  |
| Ostatné príjmy |  |
| Príjmy oslobodené od dane |  |
| Nezdaniteľné časti základu dane |  |
| Vyberanie a platenie daní a preddavkov na daň |  |
| Daň z príjmov právnických osôb – subjekt, predmet, základ dane |  |
| Daň z nehnuteľností |  |
| Ostatné miestne dane |  |
| Daň z pridanej hodnoty |  |
| Spotrebné dane |  |
| **Finančný trh a banková sústava** | **10 hodín** |
| Miesto a úloha bánk v ekonomike |  |
| Banková sústava – centrálna a obchodné banky |  |
| Pasívne operácie bánk |  |
| Aktívne operácie bánk |  |
| Význam poistenia, základné pojmy |  |
| Poistné odvetvia, formy a druhy poistenia |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Účtovníctvo** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0+0+66+60 = 126 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

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

Žiaci získavajú vedomosti o majetku, jeho zložení a zdrojoch krytia. Oboznámia sa s účtovnými zápismi a účtovnými príkladmi, účtovnou osnovou a rozvrhom, s účtovaním o peniazoch, pohľadávkach a záväzkoch. Ďalej sa oboznamujú s účtovaním o majetku, nákladov a výnosov, zisťovaním a účtovaním hospodárskeho výsledku, účtovnou uzávierkou a závierkou. Naučia sa vyhotoviť a spracovávať účtovné doklady a účtovné knihy používané v účtovníctve. Naučia sa pracovať s odbornou literatúrou a aplikovať získané vedomosti a zručnosti i v iných predmetoch v rámci medzi predmetových vzťahov. Samotný obsah učiva priebežne aktualizujeme v súlade s platnými právnymi predpismi (zákon o účtovníctve, daňové zákony, opatrenia Ministerstva financií SR ohľadom rámcových účtových osnov a postupov účtovania, účtovných závierok a ďalšie právne normy).

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **4. ročník** | **66 hodín spolu** |
| **Základné pojmy** | **4 hodiny** |
| Základné pojmy v účtovníctve |  |
| Funkcie účtovníctva, význam a úlohy |  |
| Zásady vedenia účtovníctva |  |
| Právna úprava účtovníctva, právne normy potrebné pre vedenie účtovníctva |  |
| **Majetok a zdroje krytia** | **12 hodín** |
| Formy a zloženie majetku |  |
| Dlhodobý majetok |  |
| Krátkodobý majetok |  |
| Zdroje krytia majetku |  |
| Vlastné zdroje krytia majetku |  |
| Cudzie zdroje krytia majetku |  |
| Aktíva |  |
| Pasíva |  |
| Inventúra a inventarizácia |  |
| Postup inventarizácie |  |
| **Základy podvojného účtovníctva** | **35 hodín** |
| Súvaha – obsah a forma |  |
| Druhy súvah |  |
| Zostavenie súvahy |  |
| Kolobeh majetku |  |
| Hospodárske operácie |  |
| Súvaha v pohybe – zmeny súvahových stavov |  |
| Účet a jeho podstata |  |
| Forma a druhy účtov |  |
| Vznik súvahových účtov |  |
| Zásady účtovania |  |
| Rámcová účtovná osnova pre podnikateľov |  |
| Otvorenie súvahových účtov |  |
| Účtovanie na súvah. účtoch |  |
| Obraty na súvah. účtoch |  |
| Zostatky na súvah. účtoch |  |
| Uzatváranie súvah. účtov |  |
| Účtovanie na výsledkových účtoch |  |
| Účtovanie nákladov |  |
| Účtovanie výnosov |  |
| Zisťovanie a účtovanie výsledku hospodárenia |  |
| Základné zásady účtovania v podvojnom účtovníctve |  |
| **Účtovná dokumentácia** | **9 hodín** |
| Význam a úlohy účtovnej dokumentácie |  |
| Druhy a členenie účtovných dokladov |  |
| Náležitosti účtovných dokladov |  |
| Spracovanie účtovných dokladov |  |
| Obeh účtovných dokladov |  |
| Vyhotovenie dokladov – cvičenie |  |
| **Účtovné zápisy a účtovné knihy** | **6 hodín** |
| Účtovné zápisy |  |
| Hlavná kniha |  |
| Syntetická a analytická evidencia |  |
| Časové účtovné zápisy |  |
| Opravy chybných účtovných zápisov |  |
| **5. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Účtovanie na finančných účtoch** | **10 hodín** |
| Základné účtovanie o peniazoch |  |
| Základné účtovanie o ceninách |  |
| Účtovanie o peniazoch na ceste |  |
| Účtovanie o bankových účtoch a krátkodobých úveroch |  |
| Inventarizácia pokladne |  |
| **Zúčtovacie vzťahy** | **7 hodín** |
| Účtovanie o pohľadávkach voči odberateľom |  |
| Účtovanie o záväzkoch voči dodávateľom |  |
| Účtovanie o záväzkoch voči zamestnancov |  |
| Analytická evidencia pohľadávok a záväzkov |  |
| **Účtovanie o materiáli** | **6 hodín** |
| Evidencia a oceňovanie materiálu |  |
| Účtovanie nákupu materiálu |  |
| Účtovanie spotreby materiálu |  |
| **Účtovanie o dlhodobom majetku** | **11 hodín** |
| Pojem a členenie dlhodobého majetku |  |
| Oceňovanie dlhodobého majetku |  |
| Obstarania dlhodobého majetku kúpou |  |
| Opotrebenie dlhodobého majetku |  |
| Odpisovanie dlhodobého majetku |  |
| **Náklady a výnosy** | **20 hodín** |
| Účtovanie nákladov |  |
| Účtovanie mzdových nákladov |  |
| Účtovanie sociálneho zabezpečenia |  |
| Účtovanie výnosov |  |
| Zisťovanie výsledku hospodárenia |  |
| Účtovanie výsledku hospodárenia |  |
| Súvislý príklad |  |
| **Základy jednoduchého účtovníctva** | **6 hodín** |
| Zásady vedenia jednoduchého účtovníctva |  |
| Rozdiely vedenia, jednoduchého a podvojného účtovníctva |  |
| Účtovné knihy v sústave jednoduchého účtovníctva |  |
| Peňažný denník |  |
| Riešenie príkladov |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Administratíva a korešpondencia** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+33+33+0+0 = 66 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Predmet administratíva a korešpondencia zahŕňa nácvik desaťprstovej hmatovej metódy, nácvik normalizovanej úpravy textu, dodržiavanie platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu. Žiaci sa oboznámia s významom a právnou úpravou hospodárskej korešpondencie. Počas výuky vyhotovia obchodné, osobné, personálne písomností v slovenskom a cudzom jazyku. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko súvisia s obsahom všetkých odborných predmetov, preto je nevyhnutné uplatňovať medzipredmetové vzťahy s predmetmi ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, odborná prax, marketing, svet práce, slovenský jazyk a cudzie jazyky. Osobitnú pozornosť treba venovať medzipredmetovým vzťahom s predmetom informatika, hlavne pri práci s textovými editormi a tabuľkovým editorom. Žiaci sú vedení k samostatnému uvažovaniu a získavaniu zručnosti pri vykonávaní administratívnych prác.

Základným cieľom je oboznámiť žiakov so zásadami štylizácie podľa normy STN 01 6910 a poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešné vykonávanie odborných administratívnych prác. Výučba prebieha v počítačovej učebni.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Nácvik písania na klávesnici** | **30 hodín** |
| Nácvik písania v strednom rade |  |
| Nácvik písania v dolnom rade |  |
| Nácvik písania v hornom rade |  |
| Nácvik písania v číselnom rade |  |
| Nácvik písania veľkých písmen a diakritických znamienok |  |
| Písanie číslic, dátumu, časových údajov |  |
| Nácvik úpravy textu |  |
| **Nácvik písania adries** | **3 hodiny** |
| Zásady písania adries |  |
| Označenie prijímateľa |  |
| Písanie adries v listoch |  |
| **3. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Normalizovaná úprava písomností** | **8 hodín** |
| Norma STN 016910-štruktúra obchodného listu |  |
| Odvolávacie údaje |  |
| Text listu a jeho časti |  |
| Formálna úprava textu |  |
| Zásady správnej štylizácie |  |
| **Písomností v obchodnom styku** |  |
| Dopyt | **12 hodín** |
| Ponuka |  |
| Objednávka |  |
| Reklamácia |  |
| Upomienka |  |
| Urgencia |  |
| **Personálne písomnosti** | **11 hodín** |
| Žiadosť o miesto |  |
| Motivačný list v SJ |  |
| Motivačný list v cudzom jazyku |  |
| Životopis v SJ |  |
| Európsky životopis – Europas v CJ |  |
| Skončenie pracovného pomeru |  |
| **Jednoduché právne písomnosti** | **2 hodiny** |
| Splnomocnenie |  |
| Žiadosť |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Potraviny a výživa** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 49,5 + 49,5 + 0 + 0 + 0 = 99 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 6323 K hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie ( s maturitným vysvedčením) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Žiaci získajú prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučia sa posúdiť biologickú a energetickú hodnotu potravín. Oboznámia sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy.

Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja HACCP dôležitosť jeho dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťami nákazlivých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami.

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

Predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi:

odborný výcvik, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy, biológia a chémia.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **49,5 hodín spolu** |
| **Potraviny** | **2 hodiny** |
| Význam racionálnej výživy |  |
| Pôvod, druhy a charakteristika potravín |  |
| **Zloženie potravín** | **6 hodín** |
| Bielkoviny |  |
| Cukry |  |
| Tuky |  |
| Minerálne látky |  |
| Vitamíny |  |
| Voda |  |
| **Akosť potravín** | **1 hodina** |
| Kvalita potravín a jej zisťovanie |  |
| **Konzervovanie potravín** | **1 hodina** |
| Tepelné , chemické a biologické sposôby konzervovania potravín |  |
| **Hygiena pri práci s potravinami, HACCP** | **3 hodiny** |
| Základné zákony, legislatívne normy |  |
| Hygienické minimum- osobná hygiena |  |
| HACCP- história a význam |  |
| **Hodnota potravín** | **1 hodina** |
| Biologická a energetická hodnota potravín |  |
| **Obilniny, mlynské výrobky, cestoviny, pekárenské výrobky** | **10 hodín** |
| Význam obilnín z hľadiska racionálnej výživy |  |
| Zloženie obilnín |  |
| Druhy a použitie obilnín |  |
| Mlynské výrobky – múka |  |
| Ostatné mlynské výrobky |  |
| Pekárenské výrobky – chlieb |  |
| Pečivo |  |
| Ostatné pekárske výrobky |  |
| Špeciálne výrobky z obilia |  |
| Cestoviny |  |
| **Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby, mak** | **9 hodín** |
| Ovocie – zloženie delenie |  |
| Ovocie – charakteristika |  |
| Zelenina – zloženie a delenie |  |
| Zelenina - charakteristika |  |
| Zemiaky |  |
| Strukoviny |  |
| Huby |  |
| Mak |  |
| **Sladidlá** | **4 hodiny** |
| Význam sladidiel z hľadiska racionálnej výživy |  |
| Včelí med |  |
| Cukor |  |
| Syntetické sladidlá |  |
| **Koreniny a pochutiny** | **8 hodín** |
| Charakteristika, rozdelenie a význam pochutín |  |
| Koreniny – zloženie a delenie |  |
| Koreniny – charakteristika a využitie |  |
| Káva –pestovanie a spracovanie |  |
| Zloženie kávy |  |
| Čaj –zloženie, pestovanie a spracovanie |  |
| Kakao – pestovanie a zloženie a spracovanie |  |
| Čokoláda |  |
| Ostatné pochutiny- ocot, soľ |  |
| **Vajcia** | **4,5 hodiny** |
| Vajcia – stavba a zloženie |  |
| Triedenie a akosť vajec |  |
| Skladovanie, konzervovanie a chyby a nákazy z vajec |  |
| **Mlieko a mliečne výrobky** | **10 hodín** |
| Mlieko – význam a zloženie, spracovanie a konzervovanie |  |
| Sušené mlieka a zahusťované mlieka |  |
| Smotana |  |
| Maslo |  |
| Tvaroh |  |
| Syry – tvrdé a mäkké syry |  |
| Tavené a plesnivé syry |  |
| Tekuté kyslomliečne výrobky |  |
| **Tuky** |  |
| Význam tukov z hľadiska racionálnej výživy | **5 hodín** |
| Živočíšne tuky - maslo, masť, loj |  |
| Rastlinné tuky - oleje, |  |
| Pokrmové tuky, margarín a stužený tuk |  |
| **2. ročník** | **49,5 hodín** |
| **Mäso a výrobky z mäsa** | **11 hodín** |
| Mäso rozdelenie a zloženie |  |
| Akosť a jej posudzovanie |  |
| Chyby mäsa |  |
| Konzervovanie mäsa |  |
| Bravčové mäso |  |
| Hovädzie mäso |  |
| Teľacie mäso |  |
| Baranie mäso |  |
| Ostatné druhy jatočného mäsa |  |
| Mäsové výrobky |  |
| Konzervy |  |
| **Hydina, ryby, zverina** | **5 hodín** |
| Hydina – vlastnosti a zloženie |  |
| Ryby – zloženie a delenie |  |
| Rybie výrobky |  |
| Morské živočíchy |  |
| Zverinové mäso – zloženie, rozdelenie a kvalita |  |
| **Nápoje- nealkoholické** | **4 hodiny** |
| Význam z hľadiska výživy a rozdelenie nápojov |  |
| Pitná voda |  |
| Sóda a minerálne vody |  |
| Priemyselne vyrábané nápoje - limonády, sirupy a iné |  |
| **Nápoje- alkoholické** | **10,5 hodiny** |
| Pivo –suroviny na výrobu |  |
| Pivo – výroba a druhy piva |  |
| Víno – vinohradnícke oblasti |  |
| Víno – spracovanie a výroba jednotlivých druhov vína |  |
| Víno – spracovanie a výroba jednotlivých druhov vína |  |
| Liehoviny – výroba liehu |  |
| Charakteristika a výroba jednotlivých liehovín a destilátov |  |
| **Vplyv alkoholu na ľudské zdravie** | **2 hodiny** |
| Účinok alkoholu a jeho vstrebávanie |  |
| Alkoholizmus, jeho fázy a spoločenský dopad |  |
| **Látky potrebné pre ľudské telo** | **1 hodina** |
| Látkové zloženie ľudského tela |  |
| **Fyziológia výživy** | **4 hodiny** |
| zloženie tráviacej sústavy |  |
| **Zdravá výživa a zdravie** |  |
| Racionálna výživa | **5 hodín** |
| Výživové odporúčania - potravinová pyramída |  |
| Vegetariánska výživa |  |
| Makrobiotická strava |  |
| Oddelená strava |  |
| **Diferencovaná strava** | **2 hodiny** |
| Výživa mládeže |  |
| Výživa starých osôb |  |
| **Liečebná výživa** | **5 hodín** |
| Zásady diétneho stravovania |  |
| Rozdelenie diét |  |
| Diéta šetriaca |  |
| Diéta redukčná |  |
| Diéta diabetická |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Technika obsluhy** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 33 + 33 + 33 +30 = 162 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 6323K hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie s maturitným vysvedčením |
| Úroveň SKKR/EKR | SKKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať a osvojiť si všeobecné poznatky z oblasti spoločenského správania, vystupovania v rozličných pracovných aktivitách, zo zameraním na úroveň obsluhy a poskytovaných služieb. Žiak si osvojí zásady hygieny, bezpečnosti pri práci a predpisov HACCP. Má potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou, naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie a získajú zručnosti v programe BlueGastro. Oboznámia sa s inventárom, jeho rozdelením, naučia sa prakticky používať inventár v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach, s prípravou prevádzky odbytového strediska V obsahu predmetu technika obsluhy sú zásady jednoduchej a zložitej obsluhy, obsluha pri slávnostných príležitostiach, kde žiaci získajú základné vedomosti, zručnosti a hlavne návyky spoločenského správania a diplomatického protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení, získa vedomosti z odbornej terminológie, vie zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel.

Pri výbere učiva sme zohľadňovali aj jeho aplikáciu v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Odborný predmet je medzi-predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi technikou prípravy pokrmov, ekonomikou, spoločenskou komunikáciou, potravinami a výživou a odborným výcvikom.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technika obsluhy

patria aj odborné exkurzie do hotelových zariadení a zariadení spoločného stravovania,

praktické precvičovania v odborných učebniach, ktoré umožňuje študentom získať prvé praktické skúsenosti s obsluhou hostí.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva Technika obsluhy a služieb**  **6323 K hotelová akadémia** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci** | **6 hodín** |
| Pohostinstvo v staroveku |  |
| Pohostinstvo v stredoveku a novoveku |  |
| Správanie sa na pracovisku a pri styku s hosťom |  |
| Osobná hygiena čašníka a hygiena na pracovisku |  |
| Bezpečnostné predpisy, bezpečnosť pri práci |  |
| HACCP, význam, uplatnenie, hygienické požiadavky na prevádzkareň |  |
| **Inventár a zariadenie na úseku obsluhy** | **9 hodín** |
| Inventár a zariadenie |  |
| Základné rozdelenie inventáru |  |
| Zariadenie odbytových stredísk |  |
| Ošetrenie a udržiavanie inventára |  |
| Základné povinnosti obsluhujúceho pracovníka a jeho pomôcky |  |
| Hlavné zásady obsluhy |  |
| Základné pravidla a technika obsluhy, nosenie tanierov |  |
| Predchádzanie nehodám, príprava pracoviska pred, počas a po skončení prevádzky |  |
| Obsluha rozličných typov hostí |  |
| **Jedálny a nápojový lístok** | **8 hodín** |
| Gastronómia a gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka ala carte |  |
| 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 |  |
| Reštauračný, kaviarenský spôsob obsluhy |  |
| Systém hlavného čašníka |  |
| Systém rajónový obvodový |  |
| Francúzsky systém |  |
| **Jednoduchá obsluha** | **10 hodín** |
| Podávanie studených alkoholických a nealkoholických nápojov |  |
| Podávanie rozličných druhov káv |  |
| Raňajky, druhy, príprava pracoviska a servis raňajok |  |
| Obed, príprava pracoviska na obed |  |
| Podávanie studených a teplých predjedál |  |
| Podávanie polievok |  |
| Podávanie hlavných jedál |  |
| Podávanie múčnikov |  |
| Večera, príprava pracoviska |  |
| Práce po skončení prevádzky |  |
| **2. ročník** | **33 hodín** |
| **Zložitá obsluha** | **11 hodín** |
| Základné požiadavky na vybavenie strediska pre zložitú obsluhu |  |
| Podávanie aperitívov |  |
| Podávanie cudzineckých raňajok a charakteristika jednotlivých druhov |  |
| Dokončievanie pri stole hosťa - flambovanie |  |
| Porcovanie kurčaťa pred zrakom hosťa - tražírovanie |  |
| Krájanie mäsa pred hosťom - filírovanie |  |
| Porcovanie rýb pred zrakom hosťa - filetovanie |  |
| Fondue - varenie na stole hosťa |  |
| Podávanie špeciálnych pokrmov, kaviár, ustrice, slimáky |  |
| Dochucovanie |  |
| Podávanie syrov a zmrzliny |  |
| **Pivo a pivné zariadenie** | **5 hodín** |
| História piva a pivovarov na Slovensku |  |
| Servis čapovaného a servis fľaškového piva |  |
| Strojové a pivné zariadenie, rady pre výčapníka |  |
| Druhy piva |  |
| Chyby a choroby piva a skladovanie piva |  |
| **Kaviarne** | **7 hodín** |
| História kávy a kaviarni, druhy a účel kaviarni, zariadenie kaviarne |  |
| Kaviarenský jedálny a nápojový lístok |  |
| Kaviarenské herne a ich vybavenie |  |
| Obsluha v kaviarni |  |
| Servis cigár |  |
| Príprava rôznych druhov káv |  |
| Alternatívne kávy |  |
| **Vinárne** | **6 hodín** |
| História vína, druhy a zariadenie vinárni |  |
| Jednotlivé druhy vína a ich podanie, dekantovanie červeného vína |  |
| Prípravné práce vo vinárni, požiadavky na someliera |  |
| Chyby a choroby vína |  |
| Vinná pivnica, skladovanie sudového a fľaškového vína |  |
| Vinárska terminológia, sabráž |  |
| **Zábavné a spoločenské strediská** | **4 hodiny** |
| Druhy zábavných stredísk |  |
| Vybavenie zábavných stredísk |  |
| Spôsob obsluhy v zábavných a spoločenských strediskách |  |
| Druhy barov a barový sortiment |  |
| **3. ročník** | **33 hodín** |
| **Výberové a štýlové reštaurácie** | **13 hodín** |
| Účel a zariadenie výberovej reštaurácie |  |
| Príprava pracoviska a nová kuchyňa |  |
| Zostavenie jedálneho a nápojového lístka |  |
| Podávanie aperitívov a ostatných nápojov |  |
| Podávanie špeciálnych pokrmov |  |
| Podávanie rakov a ustríc |  |
| Padávanie langusty, slimákov a kaviáru |  |
| Podávanie špargle, kukurice a artičok |  |
| Podávanie dezertov a ovocia |  |
| Vyúčtovanie s hosťom |  |
| **Vyššie formy zložitej obsluhy** | **4 hodiny** |
| Miešanie šalátov, dresingy |  |
| Porcovanie ovocia pred zrakom hosťa |  |
| Laboratórne cvičenia - porcovanie ovocia/ banán, hruška, pomaranč/ |  |
| Barbecue |  |
| **Miešané nápoje** | **16 hodín** |
| Vznik a história miešaných nápojov |  |
| Význam miešaných nápojov |  |
| Rozdelenie miešaných nápojov |  |
| Vybavenie barového pultu |  |
| Zásady pri príprave miešaných nápojov |  |
| Práca za barovým pultom |  |
| Pravidlá miešania nápojov |  |
| Poháre a pomôcky na miešané nápoje |  |
| Suroviny používane na miešané nápoje |  |
| Požiadavky na barmana |  |
| Jednotlivé druhy miešaných nápojov, koktaily, fizzy, koblery |  |
| Jednotlivé druhy miešaných nápojov sorbety, šerbety, deikiri, pousse cafe |  |
| Jednotlivé druhy miešaných nápojov flipy, punče, grogy |  |
| Charakteristika jednotlivých druhov miešaných nápojov, bowle, milk shake |  |
| Laboratórne cvičenia |  |
| Novinky vo svete miešaných nápojov |  |
| **4. ročník** | **33 hodín** |
| **Slávnostné stolovanie** | **19 hodín** |
| Význam a druhy hostín |  |
| Príprava hostín a ich zabezpečenie |  |
| Prijatie objednávky a rozpočet hostín |  |
| Ponuka mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní |  |
| Zostavenie slávnostného menu |  |
| Slávnostný menu lístok |  |
| Príprava miestnosti na slávnostné stolovanie |  |
| Tvary slávnostných tabúľ, ich príprava |  |
| Výzdoba slávnostnej tabule |  |
| Zásady prípravy kvetov -ikebany |  |
| Skladanie jednotlivých druhov obrúskov |  |
| Kladenie a usporiadanie stolového inventára na slávnostnú tabulu |  |
| Kladenie a usporiadanie stolového inventára na slávnostnú tabulu |  |
| Príprava slávnostných stolov |  |
| Organizácia obsluhy pri slávnostnej tabuli |  |
| Podávanie jednotlivých chodov pri slávnostnej tabuli |  |
| Podávanie nápojov pri slávnostnej tabuli |  |
| Vyúčtovanie hostiny |  |
| Práce po skončení prevádzky |  |
| **Osobitné druhy slávnostného stolovania** | **14 hodín** |
| Banket |  |
| Raut |  |
| Recepcia |  |
| Koktailová spoločnosť |  |
| Bowle párty |  |
| Čaša vína |  |
| Garden párty |  |
| Výlet do prírody - piknik |  |
| Open bar party |  |
| Brunch - neskoré raňajky a skorý obed od 10.00-13.00 |  |
| Ostatné spoločenské podujatia |  |
| Fondue- druhy, význam, inventár |  |
| Jednotlivé druhy fondov |  |
| River párty |  |
| **5. ročník** | **30 hodín** |
| **Organizácia práce v ubytovacom stredisku** | **21 hodín** |
| Kategorizácia ubytovacích zariadení |  |
| Verejné a sezónne ubytovanie |  |
| Všeobecné požiadavky na ubytovacie zariadenie |  |
| Hotelový poriadok |  |
| Požiadavky v hotelovom poriadku |  |
| Druhy ubytovacích zariadení |  |
| Charakteristika jednotlivých druhov ubytovania |  |
| Charakteristika jednotlivých druhov ubytovania |  |
| Prevádzková evidencia |  |
| Ubytovací preukaz, ubytovacia kniha, štafľa |  |
| Kniha nálezov, raportka, kniha budenia |  |
| Piktogramy |  |
| Požiadavky na ubytovacie zariadenie |  |
| Animácia v hoteli |  |
| Programy používané na recepcií a práca s nimi |  |
| Programy Horeca BlueGastro, |  |
| Náplň práce pracovníkov na recepcií |  |
| Práca etážového čašníka |  |
| Platené a neplatené služby |  |
| Reklamácie na ubytovacej časti a ich vybavenie |  |
| Spôsoby objednávania ubytovania |  |
| **Medzinárodné kuchyne k** | **7 hodín** |
| Talianska kuchyňa, história |  |
| Typické jedlá a nápoje v talianskej kuchyni |  |
| Grécka kuchyňa |  |
| Typické jedlá a nápoje v gréckej kuchyni |  |
| Francúzska kuchyňa |  |
| Slovenská kuchyňa |  |
| **Príprava na maturitné skúšky** | **2 hodiny** |
| Príprava na maturitné skúšky |  |
| Príprava na maturitné skúšky |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Technológia prípravy pokrmov** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 33 + 33 + 33 + 33 = 165 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 6323 K hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie ( s maturitným vysvedčením) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Odborný predmet technológia prípravy pokrmov je štruktúrovaný do tematických celkov ( tém a podtém). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a prípravou pokrmov. Učivo sa skladá zo základných poznatkov o potravinách, o predbežnej úprave základných surovín, o základných tepelných úpravách, o príprave teplých, studených pokrmov a múčnikov aj o špeciálnych úpravách pokrmov. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a odbornom výcviku. 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. Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo o HACCP s dôrazom na osobnú a prevádzkovú hygienu, najmä v súvislosti s možnosťami šírenia alimentárnych ochorení.

Žiaci si osvoja hospodárne využívanie potravín a uplatňovanie takých technologických postupov pri príprave pokrmov, ktoré vedú k zachovaniu biologickej hodnoty potravín, k presadzovaniu lokálnosti a sezónnosti.

Predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi:

odborný výcvik, potraviny a výživa, technika obsluhy, biológia a chémia.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Úvod do predmetu** | **4 hodiny** |
| Význam odborného predmetu |  |
| Vývoj gastronómie vo svete a u nás |  |
| **Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci** | **4 hodiny** |
| Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, HACCP |  |
| BOZP |  |
| Základné povinnosti pracovníkov vo výrobnom stredisku |  |
| **Výrobné stredisko** | **1 hodina** |
| Rozdelenie výrobného strediska a základné vybavenie |  |
| **Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov** | **4 hodiny** |
| Odborná literatúra v gastronómii |  |
| Výpočet spotreby surovín |  |
| Zostavovanie žiadanky a výdajky na suroviny zo skladu |  |
| **Predbežná úprava surovín** | **9 hodín** |
| Rozdelenie kuchynskej úpravy z časového tepelného hľadiska |  |
| Čistenie surovín suchým a mokrým spôsobom |  |
| Opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia |  |
| Predbežná úprava mäsa jatočných zvierať |  |
| Predbežná úprava rýb |  |
| Predbežná úprava hydiny |  |
| Predbežná úprava zveriny |  |
| Korenenie |  |
| Mletie a šľahanie |  |
| **Základné tepelné úpravy** | **15 hodín** |
| Varenie -charakteristika a spôsoby varenia |  |
| Zásady pri varení mäsa |  |
| Zásady pri varení rastlinných potravín |  |
| Dusenie -charakteristika a spôsoby dusenia |  |
| Zásady dusenia živočíšnych potravín |  |
| Zásady dusenia rastlinných potravín |  |
| Pečenie -charakteristika a spôsoby |  |
| Pečenie v rúre, na ražni, rošte, panvici a v papilote |  |
| Zásady pečenia mäsa jatočných zvierat, hydiny a rýb |  |
| Zásady pečenia zemiakov a zeleniny |  |
| Vyprážanie – charakteristika vyprážania |  |
| Vyprážanie – spôsoby vyprážania |  |
| Druhy obalov na vyprážanie a výber vhodných tukov |  |
| Zapekanie - gratinovanie |  |
| **2. ročník** | **33 hodín** |
| **Polievky - význam rozdelenie a dávkovanie polievok** | **18 hodín** |
| Polievky – význam a charakteristika |  |
| Polievky – výživová hodnota |  |
| Vývary – rozdelenie |  |
| Postup prípravy |  |
| Čistenie vývarov |  |
| Zosilňovanie vývarov |  |
| Hnedé polievky |  |
| Biele polievky – charakteristika a členenie |  |
| Biele polievky - príprava |  |
| Špeciálne polievky - národné |  |
| Špeciálne polievky – studené zo zeleniny |  |
| Špeciálne polievky z ovocia |  |
| Špeciálne polievky z alkoholu |  |
| Diétne polievky |  |
| Vložky do polievok zo zeleniny, knedličky a halušky |  |
| Závarky do polievok |  |
| Dokončovanie polievok pri stole hosťa a na objednávku |  |
| **Omáčky** | **4 hodiny** |
| Charakteristika a význam omáčok |  |
| Fondy -tmavé, svetlé, rybacie |  |
| Rozdelenie omáčok, základné a odvodené biele omáčky |  |
| Studené majonézové a nemajonézové omáčky |  |
| **Prílohy a doplnky k hlavným jedlám** | **11 hodín** |
| Charakteristika, význam a dávkovanie |  |
| Prílohy zo zemiakov – varené, dusenépečené a vyprážané |  |
| Netradičné prílohy zo zemiakov |  |
| Prílohy z ryže a obilnín |  |
| Prílohy z cestovín |  |
| Prílohy z múky |  |
| Prílohy zo strukovín |  |
| Prílohy zo zeleniny |  |
| Doplnky -jednoduché šaláty |  |
| Dresingy |  |
| **3.ročník** | **33 hodín** |
| **Bezmäsité jedlá** | **14 hodín** |
| Charakteristika význam a rozdelenie bezmäsitých jedál |  |
| Jedlá zo zemiakov |  |
| Jedlá zo zeleniny |  |
| Jedlá zo strukovín |  |
| Jedlá z ryže |  |
| Jedlá z ostatných obilnín |  |
| Jedlá z cestovín |  |
| Jedlá z húb |  |
| Múčne jedlá slané |  |
| Múčne jedlá sladké |  |
| Jedlá z vajec |  |
| Jedlá zo syrov |  |
| **Hovädzie mäso** | **14 hodín** |
| Charakteristika HM |  |
| Delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave |  |
| Delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave |  |
| Tepelná úprava HM varením |  |
| Tepelná úorava HM varením |  |
| Tepelná úprava dusením vcelku- pečienky |  |
| Tepelná úprava dusením vcelku - pečienky |  |
| Tepelná úprava dusením krájaného HM - roštenky |  |
| Tepelná úprava dusením krájaného HM – závitky |  |
| Tepelná úprava HM drobno krájaného – guláše |  |
| Tepelná úprava HM drobno krájaného – tokáne |  |
| Tepelná úprava HM pečením na anglický spôsob |  |
| Tepelná úprava hovädzích vnútorností |  |
| **Teľacie mäso** | **5 hodín** |
| Charakteristika TM, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave |  |
| Tepelná úprava TM varením a zaprávaním |  |
| Tepelná úprava TM dusením |  |
| Tepelná úprava TM pečením a vyprážaním |  |
| Tepelná úprava teľacích vnútorností |  |
| **4. ročník** | **33 hodín** |
| **Bravčové mäso** | **9 hodín** |
| Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí BM |  |
| Tepelná úprava BM varením |  |
| Tepelná úprava BM dusením |  |
| Tepelná úprava BM pečením |  |
| Tepelná úprava BM vyprážaním |  |
| Tepelná úprava bravčových vnútorností |  |
| Tepelná úprava údeného bravčového mäsa |  |
| Druhy slaniny, použitie pri príprave pokrmov |  |
| **Špeciálna príprava jedál** | **4 hodiny** |
| Flambovanie |  |
| Príprava pokrmov v papilote, alobale, na lávových kameňoch |  |
| Príprava pokrmov na ražni a rošte |  |
| Fondue |  |
| **Jedlá z rýb** | **4 hodiny** |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením |  |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb dusením |  |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením a vyprážaním |  |
| **Jedlá z kôrovcov, mäkkýšov a lastúrnikov** | **3 hodiny** |
| Predbežná úprava kôrovcov |  |
| Predbežná úprava mäkkýšov |  |
| Predbežná úprava lastúrnikov |  |
| **Jedlá z hydiny** |  |
| Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí |  |
| Tepelná úprava varením a dusením |  |
| Tepelná úprava pečením |  |
| Tepelná úprava vyprážaním |  |
| **Jedlá zo zveriny** | **7 hodín** |
| Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí |  |
| Predbežná úprava zveriny |  |
| Suroviny na prípravu |  |
| Tepelná úprava vysokej zveriny |  |
| Tepelná úprava čiernej zveriny |  |
| Tepelná úprava nízkej a pernatej zveriny |  |
| Využitie netradičných druhov mäsa - klokan, pštros |  |
| **Mäso ostatných zvierat- Baranie, králičie, jahňacie, kozľacie** | **2 hodiny** |
| Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí baraniny králika a kozieho mäsa |  |
| Tepelná úprava ostatných druhov mäsa varením, dusením a pečením |  |
| **Jedlá z mletého mäsa** | **4 hodiny** |
| Zásady mletia, vhodné druhy mäsa a suroviny |  |
| Tvarovanie a vhodné  tepelné úpravy |  |
| Pokrmy z mletého mäsa pripravené rôznymi tepelnými úpravami |  |
| Pokrmy zo surového mletého mäsa |  |
| **5. ročník** | **33 hodín** |
| **Jedlá na objednávku** | **5 hodín** |
| Charakteristika jedál na objednávku a vhodné časti mäsa na ich prípravua pracovisko |  |
| Prílohy a obloženiny k jedlám na objednávku |  |
| Jedlá na objednávku z HM |  |
| Jedlá na objednávku z HM |  |
| Jedlá na objednávku z ostatných druhov mäsa |  |
| **Teplé a studené múčniky** | **7 hodín** |
| Význam a charakteristika múčnikov a dezertov |  |
| Jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta |  |
| Zložité múčniky z lístkového, lineckého, odpaľovaného a piškótového cesta |  |
| Zložité múčniky z treného a ťahaného cesta |  |
| Zmrzliny |  |
| Tortové hmoty, plnky, polevy |  |
| Moderné dezerty -mousse, tartar, studené omáčky-coullis, Souflé, parfait, carpaccio |  |
| **Súťažná gastronómia** | **1 hodina** |
| Organizácia a hodnotenie gastronomických súťaží |  |
| **Studená kuchyňa** | **8 hodín** |
| Vlastnosti studenej kuchyne |  |
| Aspik, obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky |  |
| Peny, krémy, pochúťkové maslá, pokrmy zo syrov |  |
| Zložité šaláty, koktaily |  |
| Plnená zelenina, pokrmy z vajec |  |
| Pokrmy z rýb, kaviáru |  |
| Teriny a paštéty a Galantíny |  |
| Úprava studených mís |  |
| **Progresívne spôsoby prípravy jedál** | **2 hodiny** |
| Význam konvenienčných potravín (convenience) |  |
| Molekulárna kuchyňa |  |
| **Diétne stravovanie** | **4 hodiny** |
| Zásady diétneho stravovania a rozdelenie diét |  |
| Charakteristika vybraných druhov diét |  |
| **Príprava jedál v prírode a v improvizovaných podmienkach** |  |
| Technické vybavenie na prípravu jedál v prírode |  |
| Charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode |  |
| **Opakovanie a príprava na MS** | **3 hodiny** |
| Opakovanie učiva 1. ročníka |  |
| Opakovanie učiva 2. ročníka |  |
| Opakovanie učiva 3. ročníka |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Medzinárodná gastronómia** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 0 + 0 + 33 = 33 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 6323 K hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie (s maturitným vysvedčením) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Obsahom predmetu medzinárodná gastronómia je oboznámiť sa s gastronómiou rôznych krajín sveta, keďže to patrí do kultúrneho dedičstva každého národa. Pokrmy a nápoje charakteristické pre určitý národ sú spojené s uplatňovaním rôznych zvyklostí a tradícii pri stolovaní.

Cieľom predmetu je prehĺbiť vedomosti a zručnosti v oblasti gastronómie jednotlivých národov. Žiaci bližšie spoznajú krajinu, jej zvyky, náboženské vplyvy, geografické podmienky, gastronómiu a pre ňu typické potraviny a spôsob prípravy jedál. Osvojenie si vedomostí o spôsobe podávania jedál a nápojov a osobitosti stolovania v jednotlivých krajinách umožňuje obohacovať jedálny lístok mnohých reštaurácií. Žiaci získajú vedomosti vďaka ktorým dokážu plniť požiadavky a nároky cudzincov. Tento predmet nadväzuje a dopĺňa predmety technológia prípravy pokrmov a odborný výcvik.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Medzinárodná gastronómia** | **1 hodiny** |
| Vznik medzinárodnej gastronómie Východiskové kuchyne pre vznik medzinárodnej gastronómie |  |
| **Európska gastronómia** | **15 hodín** |
| Charakteristika a história európskej gastronómie, vznik kulinárstva v Európe |  |
| Slovenská kuchyňa |  |
| Česká kuchyňa |  |
| Poľská kuchyňa |  |
| Ruská a ukrajinská kuchyňa |  |
| Talianska kuchyňa |  |
| Španielska a Portugalská kuchyňa |  |
| Francúzska kuchyňa |  |
| Grécka, chorvátska a bulharská kuchyňa |  |
| Maďarská a rumunská kuchyňa |  |
| Belgická, holandská a luxemburská kuchyňa |  |
| Nemecká, rakúska a švajčiarska kuchyňa |  |
| Dánska, švédska, nórska, fínska kuchyňa |  |
| Anglická , írska, škótska kuchyňa |  |
| Kuchyne stredomorských ostrovov- Kréta, Cyprus |  |
| **Gastronómia ostatných kontinentov** | **14 hodín** |
| Západoázijské kuchyne: turecká, arabská kuchyňa |  |
| Kuchyne indického polostrova |  |
| Východoázijské kuchyne: japonská, kórejská kuchyňa |  |
| Čínska kuchyňa |  |
| Sinajské kuchyne: laoská, vietnamská, kambodžská kuchyňa |  |
| Severoázijské kuchyne - Nepál, Mongolsko |  |
| Austrália , Nový zéland a tichomorské ostrovy- Havaj.. |  |
| Africká kuchyňa |  |
| Juhoamerické kuchyne: brazílska, argentínska, chilská kuchyňa |  |
| Kuchyne karibskej oblasti: Kuba |  |
| Stredoamerické kuchyne: mexická |  |
| Severoamerické kuchyne: USA, Kanady |  |
| Vplyv náboženstva na gastronómiu- židovská kuchyňa |  |
| Rómska kuchyňa |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Právna náuka** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+33+0+0+0 = 33 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Úlohou právnej náuky je vybudovať právne vedomie žiakov, naučiť ich orientovať sa v platnom právnom poriadku, vážiť si zákon a chápať nevyhnutnosť dodržiavania právnych noriem pre efektívne fungovanie celej spoločnosti v demokratickom a právnom štáte, rozvíjať sociálne cítenie žiakov, upevňovať morálne a charakterové vlastnosti, ako zodpovednosť, dôslednosť, presnosť, disciplinovanosť, ale i vlastenectvo a úctu k právu, uprednostňovať riešenie problémov vzájomnou dohodou, pri dodržiavaní právnych predpisov a v prípade potreby domáhať sa práva legálnymi prostriedkami.

Dôležitou úlohou je naučiť ich orientovať sa v platnom právnom poriadku, ustanoveniach obchodného, občianskeho a pracovného práva. Učivo vzdelávacieho okruhu právo vedie k pochopeniu obchodných záväzkových vzťahov. Žiaci si osvoja základné vedomosti a zručnosti v jednotlivých oblastiach práva a schopnosti uplatňovať získané vedomosti v praxi, získajú zručnosť v orientácii v Zbierke zákonov v tlačenej aj elektronickej forme. Spoznajú kľúčové pojmy právnickej terminológie. Učia sa porozumieť vzťahom medzi právom, ekonomikou a ďalšími odbornými predmetmi.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Základné pojmy teórie práva** | **5 hodín** |
| Pojem právo, pramene práva |  |
| Zbierka zákonov |  |
| Právny štát |  |
| Právne normy |  |
| **Ústavné právo** | **4 hodiny** |
| Ústava Slovenskej republiky |  |
| Štátna a zákonodarná moc |  |
| Súdnictvo Slovenskej republiky |  |
| **Občianske právo** | **8 hodín** |
| Predmet a pramene občianskeho práva |  |
| Účastníci občiansko-právnych vzťahov |  |
| Občiansky zákonník |  |
| Vlastnícke právo |  |
| Dedičské právo |  |
| Záväzkové právo |  |
| Občianske súdne konanie |  |
| **Pracovné právo** | **5 hodín** |
| Predmet a pramene |  |
| Zákonník práce |  |
| Pracovný pomer |  |
| Vznik, zmena a zánik pracovného pomeru |  |
| Práva a povinnosti v pracovno-právnych vzťahoch |  |
| **Obchodné právo** | **6 hodín** |
| Predmet a pramene |  |
| Základné pojmy, podnikateľské subjekty |  |
| Obchodný zákonník |  |
| Obchodné záväzkové vzťahy |  |
| Uzatváranie obchodných zmlúv |  |
| **Európska únia** | **5 hodín** |
| Základné pojmy, symboly EÚ |  |
| Výhody a nevýhody vstupu do EÚ |  |
| EURO |  |
| Inštitúcie EÚ |  |
| Fondy EÚ |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Spoločenská komunikácia** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33+0+0+0+0=33 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová 170 26, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Hotelová akadémia |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia – duálne, neduálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323K – Hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné vzdelanie (s maturitou) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Predmet sociálna komunikácia vychádza zo vzdelávacej oblasti „teoretické vzdelávanie“. Pri tvorbe predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „spoločenská komunikácia“. Na tento predmet sme v ŠVP vyčlenili 1 hodinu týždenne v 1. ročníku. Predmet obsahuje pojmy a kategórie psychológie osobnosti, všeobecnej psychológie, sociálnej psychológie, etiky, ekonomiky. Ich zvládnutie umožňuje lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania pri najrôznejších spoločenských a pracovných aktivitách. Predmet učí zvládnuť komunikáciu pri rôznych situáciách v osobnom i pracovnom živote. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viesť žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu, k empatii, asertivite, pozitívnemu hodnoteniu druhých a rozvíjať estetické cítenie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **1. ročník** | **33 hod.spolu** |
| **Spoločenská etiketa** | **3** |
| Spoločenská etiketa a jej vývoj a význam |  |
| Charakteristika a štruktúra osobnosti |  |
| Silné a slabé stránky osobnosti, cvičenie |  |
| **Spoločenská významnosť ľudí** | **1** |
| Zákon spoločenskej významnosti, zdravenie sa, predstavovanie, oslavovanie |  |
| **Jednotlivec a komunikácia** | **3** |
| Komunikácia, sociálna komunikácia a jej bariéry |  |
| Spôsoby komunikácie, verbálna a neverbálna komunikácia |  |
| Druhy neverbálnej komunikácia, cvičenie |  |
| **Rodinné udalosti** | **2** |
| Oslava narodenín, maturitná skúška, promócie, prvá schôdzka |  |
| Svadba, návšteva v nemocnici, pohreb |  |
| **Šaty robia človeka** | **3** |
| Oblečenie muža |  |
| Oblečenie ženy |  |
| Slávnostné oblečenie |  |
| **Človek v spoločnosti** | **3** |
| Kino, divadlo, koncert, reštaurácia, cestovanie |  |
| Elektronické formy komunikácie, pravidlá efektívnej komunikácie |  |
| Mobilná etiketa, cvičenia na vybrané situácie |  |
| **Rétorika a prezentácia** | **4** |
| Rétorika, technika reči |  |
| Ako pôsobivo rečniť |  |
| Príprava verejného prejavu |  |
| Cvičenie – prezentácia vlastného prejavu |  |
| **Cesty k úspešnej kariére** | **3** |
| Moje povolanie, moja vízia, príprava na pohovor do zamestnania |  |
| Personálny pohovor, interview, nácvik personálneho rozhovoru |  |
| Správanie na pracovisku |  |
| **Komunikácia so zákazníkom** | **4** |
| Vnímanie neverbálnej komunikácie so zákazníkom |  |
| Asertivita pri komunikácii so zákazníkom |  |
| Predajné techniky v gastronómii |  |
| Negatíva a pozitíva pri komunikácii |  |
| **Komunikácia a marketing v gastronomických zariadeniach** | **3** |
| Jedálne lístky, aktivity personálu, propagačné materiály |  |
| Online prezentácia a komunikácia v gastronómii |  |
| Sociálne média a ich rola v gastronómii – hodnotiace portály, facebook |  |
| **Praktická aplikácia komunikačných zručností** | **4** |
| Príklady z praxe |  |
| Nácvik komunikačných zručností |  |
| Riešenie krízových situácií |  |
| Cvičenia |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Marketing** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0+0+0+60 = 60 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o podstate a úlohách marketingu a jeho uplatnení v podnikaní v oblasti hotelierstva a gastronómie. Predmet je zameraný na získanie vedomostí o trhu ako mieste podnikania, poznanie špecifík trhu a možností vstupu naň. Žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, marketingovom informačnom systéme, nákupnom správaní spotrebiteľa a možnostiach vhodnej stimulácie správania sa spotrebiteľa na trhu tak, aby bolo v súlade so záujmami podnikania. Predmet rozvíja podnikateľské myslenie žiakov.

Učivo sa skladá:

* zo získania vedomostí a poznatkov z teórie marketingu, vymedzenia základných pojmov ako marketing, marketingová filozofia, marketingový výskum, produkt cestovného ruchu, marketingová tvorba cien, nástroje marketingovej komunikácie, marketingové plánovanie
* z aplikácie teoretických poznatkov do prostredia podniku cestovného ruchu
* z osvojenia si základných poznatkov tvorby marketingovej filozofie vlastného podniku a možnostiach využitia komunikačných metód na jeho propagáciu a získanie hostí
* zo získania komplexného pohľadu na postavenie podniku cestovného ruchu a nevyhnutnosti informačného prepojenia podniku a trhu definovaného konkurenciou a potenciálnymi zákazníkmi.

Cieľom predmetu je po zvládnutí základov marketingovej teórie hľadať možnosti pre riešenie problémov, s ktorými sa stretáva súčasná prax marketingového riadenia. Obsah učiva sleduje rozvoj myslenia žiakov v celom priereze trhu a ďalších subjektov, ktoré na ňom pôsobia. Tento predmet sa má stať výzvou pre žiakov na podnikateľskú orientáciu a tvorbu filozofie v podnikaní. Žiaci sa naučia vyhľadávať príležitosti na trhu vzhľadom na možnosti podniku, orientovať sa v základných marketingových kategóriách. Je praktickým návodom, ako podnikať v súčasnom konkurenčnom prostredí, ktoré je stále tvrdšie v oblasti marketingového riadenia.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Marketing, vývoj a jeho podstata** | **5 hodín** |
| Pojem marketingu |  |
| Vznik, vývoj marketingu |  |
| Úlohy a funkcie marketingu |  |
| **Podnik v marketingovom prostredí** | **13 hodín** |
| Základné podnikateľské koncepcie |  |
| Prvky marketingovej koncepcie |  |
| Štruktúra marketingovej koncepcie |  |
| Marketingové riadenie podniku |  |
| Marketingová filozofia |  |
| Marketingová stratégia |  |
| Marketingový mix |  |
| **Marketingový výskum a marketingový informačný systém** | **13 hodín** |
| Informačný systém marketingu |  |
| Zdroje marketingového informačného systému |  |
| Proces marketingového výskumu |  |
| Etapy marketingového výskumu |  |
| Zdroje a metódy zberu údajov |  |
| Prieskum trhu |  |
| SWOT analýza |  |
| Analýza nákupného správania |  |
| Segmentácia trhu |  |
| **Produkt** | **7 hodín** |
| Podstata produktu |  |
| Marketingová štruktúra produktu |  |
| Klasifikácia produktov |  |
| Rozhodovanie o produkte |  |
| Životný cyklus produktu |  |
| **Cena a cenová stratégia** | **7 hodín** |
| Cena ako nástroj marketingu |  |
| Faktory rozhodovania o cenách |  |
| Tvorba cenovej stratégie |  |
| Tvorba ceny podľa nákladov |  |
| Tvorba ceny podľa dopytu |  |
| Tvorba ceny podľa konkurencie |  |
| Prispôsobovanie a zmeny cien |  |
| **Distribúcia** | **7 hodín** |
| Podstata a význam distribúcie |  |
| Priame distribučné kanály |  |
| Nepriame distribučné kanály |  |
| Organizačné formy distribúcie |  |
| Veľkoobchod, maloobchod |  |
| Distribúcia produktu |  |
| Distribučná politika podniku |  |
| **Komunikácia v marketingu** | **8 hodín** |
| Podstata marketingovej komunikácie |  |
| Proces marketingovej komunikácie |  |
| Komunikačný mix |  |
| Reklama |  |
| Public relations |  |
| Podpora predaja |  |
| Osobný predaj |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Služby cestovného ruchu** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 0 + 0 + 60 = 60 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s maturitou a výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Predmet Služby cestového ruchu sa zameriava na pochopenie a praktické aplikácie v oblasti cestovného ruchu. Cestovný ruch je súbor činností zameraných na uspokojovanie potrieb súvisiacich s cestovaním a pobytom osôb mimo miesta trvalého bydliska. Cieľom cestovného ruchu je odpočinok, poznávanie, zdravie, rozptýlenie, zábava, kultúrne a športové vyžitie, ako aj služobné cesty. Cestovný ruch má za úlohu dosahovať zisk a ekonomické zhodnotenie činností. Cestovný ruch umožňuje naplniť ciele návštevníkov, ako je oddych, zdravie a poznávanie. Predmet Služby cestovného ruchu je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi, geografia cestovného ruchu, sprievodcovská činnosť, kongresové a animačné služby. Úlohou žiakov je spoznať učebný predmet ako sociálny, hospodársky, geografický, zdravotný a pedagogický jav s úrovňou služieb a cestovného ruchu vo svete a na Slovensku.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Cestovný ruch ako systém a jeho okolie** | **7** |
| Úvod do predmetu oboznámenie s tematickým plánom |  |
| Podstata cestovného ruchu |  |
| CR ako systém, subjekt a objekt CR |  |
| Okolie systému, druhy a formy CR |  |
| Hospodárske, sociálne a kultúrne účinky CR |  |
| **Trh cestovného ruchu** | **3** |
| Osobitosti trhu CR, dopyt a faktory CR |  |
| Ponuka CR a faktory, ktoré ju vytvárajú |  |
| Podniky a inštitúcie CR |  |
| **Služby v cestovnom ruchu** | **4** |
| Podstata služieb a ich osobitosti v CR |  |
| Služby ako súčasť produktu CR a ich klasifikácia |  |
| Kvalita služieb CR |  |
| Právna úprava služieb CR |  |
| **Informačné služby** | **3** |
| Význam informačných služieb v CR |  |
| Turistické informačné centrá |  |
| Informačné a rezervovacie systémy v CR |  |
| **Dopravné služby** | **6** |
| Význam dopravných služieb v CR |  |
| Materiálne podmienky poskytovania dopravných služieb |  |
| Sortiment dopravných služieb |  |
| Práva a povinnosti cestujúcich |  |
| Cestovné poriadky, dopravné ceniny, tarify, zľavy a reklamácie |  |
| Materiálno technické podmienky kongresového cestovného ruchu |  |
| **Ubytovacie služby** | **3** |
| Materiálne podmienky ubytovacích služieb, klasifikácia a kategorizácia ubytovacích zariadení |  |
| Starostlivosť o hosťa, služby ubytovacích zariadení |  |
| Zodpovednosť za vznesené veci a inú škodu hostí, kooperácia ubytovacích zariadení |  |
| **Stravovacie služby** | **4** |
| Materiálne podmienky poskytovania stravovacích služieb, klasifikácia pohostinských odbytových stredísk |  |
| Ponuka produktu pohostinských odbytových stredísk, odbyt produktu pohostinských odbytových stredísk |  |
| Formy rýchleho stravovania a občerstvenia |  |
| Slovenská a medzinárodná gastronómia |  |
| **Športovo-rekreačné a kultúrno-spoločenské služby** | **6** |
| Charakteristika športovo-rekreačných služieb a ich význam, materiálne podmienky |  |
| Charakteristika vybraných športovo-rekreačných aktivít |  |
| Materiálne podmienky poskytovania kultúrno-spoločenských služieb |  |
| **Služby cestovných kancelárií a cestovných agentúr** | **4** |
| Význam a funkcie CK a CA, klasifikácia CK a CA |  |
| Cestovné kancelárie a cestovné agentúry na Slovensku |  |
| Organizačné štruktúry CK a CA, produkt CK a CA |  |
| **Služby poistenia v cestovnom ruchu** | **4** |
| Špecifikácia základných pojmov v poisťovníctve, zmluvy upravujúce poistenie v CR |  |
| Druhy poistenia v CR |  |
| Charakteristika vybraných druhov cestovného poistenia |  |
| Komerčné poistenie |  |
| **Kúpeľné služby** | **6** |
| Indikačné zameranie prírodných liečebných kúpeľov, podmienky poskytovania kúpeľných služieb |  |
| Charakteristika a klasifikácia kúpeľných služieb |  |
| Služby zdravotného cestovného ruchu |  |
| **Služby vidieckeho cestovného ruchu** | **4** |
| Charakteristika a význam služieb vidieckeho CR |  |
| Možnosti poskytovania služieb vo vidieckom CR |  |
| Ubytovacie služby vidieckeho CR |  |
| Stravovacie a doplnkové služby vo vidieckom CR |  |
| **Ostatné služby** | **6** |
| Zmenárenské služby v CR |  |
| Služby pasových a colných orgánov v CR |  |
| Vízová agenda v zahraničnom CR |  |
| Konzulárna pomoc slovenským občanom v zahraničí |  |
| Zdravotné opatrenia v zahraničnom CR |  |
| Služby miestnej infraštruktúry vo vzťahu k CR |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Sprievodcovská činnosť** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 0 + 0 +30 = 30 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 6323 K hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie s maturitným vysvedčením |
| Úroveň SKKR/EKR | SKKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

Obsah výučby vychádza z obsahových a výkonových štandardov pre predmet sprievodcovská činnosť. Na túto vzdelávaciu oblasť sme vyčlenili 1 hodinu týždenne v piatom ročníku. Predmet sprievodcovská činnosť umožňuje žiakom získať základné vedomosti o podstate sprievodcovskej činnosti, o organizácii a technike sprievodcovskej činnosti. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj logického myslenia, samostatnosť žiaka pri riešení problémových úloh, rozvoj komunikačných a organizačných schopností žiaka. Metódami využívanými pri vyučovaní predmetu sprievodcovská činnosť sú tímová práca, riešenie modelových situácií v jednotlivých tematických celkoch, exkurzie. Dôležité je dosiahnuť u žiaka realizáciu získaných poznatkov pri príprave a absolvovaní cvičných sprievodcovských akcií, ktoré sú spravidla prvým aktívnym kontaktom žiakov so sprievodcovskou činnosťou. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia overenie získaných vedomostí sa v predmete vykoná formou písomných testov a ústnou skúškou. Výučba sa realizuje vo forme teórie a praktických cvičení.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva Sprievodcovská činnosť**  **6323 K hotelová akadémia** | |
| **5. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Význam a kategórie sprievodcovskej činnosti** | **3 hodiny** |
| Význam a úvod do sprievodcovskej činnosti a kategórie sprievodcov |  |
| Profil osobnosti sprievodcu cestovného ruchu |  |
| Typy sprievodcov v CR |  |
| **Sprievodcovské služby a ich vývojové tendencie** | **4 hodiny** |
| Vývojové obdobia sprievodcovských služieb |  |
| Vývoj sprievodcovskej činnosti na Slovensku |  |
| Príprava sprievodcu CR na zájazd, pobyt |  |
| Spoločenský protokol sprievodcu CR |  |
| **Cestovné poistenie** | **3 hodiny** |
| Význam, druhy poistenia |  |
| Nadštandardné poistenie, asistenčné služby |  |
| Služby sprievodcov a kategórie sprievodcov |  |
| **Spolupráca sprievodcu a CK** | **9 hodín** |
| Chronologická príprava, pracovný denník |  |
| Požiadavky na výklad sprievodcov CR |  |
| Zmluva o poskytovaní sprievodcovských služieb |  |
| Pracovná agenda sprievodcu |  |
| Zákonné povinnosti sprievodcu počas putovného zájazdu |  |
| Základné povinnosti sprievodcu, delegáta počas pobytu |  |
| Základné povinnosti sprievodcu, podľa použitého dopravného prostriedku |  |
| Povinnosti sprievodcu pri vzniku mimoriadnych situácii |  |
| Špecifické služby CR ,poľovnícky, vidiecky, balík služieb |  |
| **Medzinárodné preukazy na zľavy** | **6 hodín** |
| Najpoužívanejšie medzinárodné preukazy |  |
| Druhy cestovných dokladov a víz |  |
| Platobné karty |  |
| Základné práva klienta pri reklamovaní služieb |  |
| Tvorba cien produktov |  |
| Animácia a rozdelenie animačných aktivít |  |
| **Terminológia pojmov** | **5 hodín** |
| Cestovná agentúra, cestovná kancelária |  |
| Návštevník, rezident, turista, turizmus |  |
| Regionalizácia CR, toureperátor |  |
| Príprava na maturitné skúšky |  |
| Príprava na maturitné skúšky |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Kongresové a animačné služby** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0+0+0+30 = 30 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Predmet kongresové a animačné služby patrí do odborných predmetov. Jeho úlohou je umožniť žiakom získať vedomosti o organizovaní kongresov, zabezpečení účasti na veľtrhoch a výstavách. Úlohou predmetu je zdôrazniť význam kongresového cestovného ruchu doma a vo svete, podstatu a rozvoj kongresového cestovného ruchu, získať vedomosti o efektívnosti kongresových podujatí. V predmete žiaci získajú aj základné zručnosti v zabezpečovaní kongresových služieb. Je nutné dôraz klásť na praktické a produkčné metódy podporujúce samostatnosť a tvorivosť. Predmet zahrňuje aj animačné služby, ktoré umožňujú študentom získať vedomosti a zručnosti zamerané na aktívne využívanie voľného času účastníkov, vypracovanie a zrealizovanie animačných programov pre jednotlivé cieľové skupiny účastníkov cestovného ruchu. Práca animátora je práca s ľuďmi a preto jedným z hlavných cieľov odborného predmetu je naučiť žiakov individuálnemu prístupu k hosťom, bezproblémový kontakt, komunikáciu a realizáciu animačných aktivít. Významným cieľom v oblasti animácie je pochopiť hru, ako základ animácie, osvojiť si jej pravidlá a základné znaky.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Kongresový cestovný ruch** | **3 hodiny** |
| Podstata a funkcie kongresového cestovného ruchu |  |
| Dopyt, ponuka kongresového cestovného ruchu |  |
| Trh kongresového cestovného ruchu na Slovensku a medzinárodné organizácie |  |
| **Kongresové podujatia** | **3 hodiny** |
| Tradičné kongresové podujatia |  |
| Výstavné a veľtrhové podujatia |  |
| Služby poskytované návštevníkom |  |
| **Materiálno - technické podmienky poskytovania kongresových služieb** | **3 hodiny** |
| Špecializované a netradičné kongresové zariadenia |  |
| Usporiadanie interiéru rokovacích miestností |  |
| Vybavenie rokovacích miestností technikou, zázemie a spoločenské priestory |  |
| **Organizovanie kongresových podujatí** | **9 hodín** |
| Organizačno-personálne zabezpečenie kongresového podujatia |  |
| Materiálno-technické podmienky kongresového podujatia |  |
| Príprava, odborný program a časový plán podujatia |  |
| Miesto podujatia a rokovacie miestnosti, preprava návštevníkov |  |
| Ubytovanie, stravovanie návštevníkov a doplnkový program |  |
| Rozpočet podujatia |  |
| Príprava, tlač materiálov a propagácia kongresového podujatia |  |
| Realizácia kongresového podujatia a služby počas podujatia |  |
| Záver kongresového podujatia |  |
| **Animácia v cestovnom ruchu** | **2 hodiny** |
| Vymedzenie pojmu animácia, význam animácie |  |
| Animácia v cestovnom ruchu na Slovensku a v zahraničí |  |
| **Druhy animačných aktivít** | **2 hodiny** |
| Športové, kultúrne aktivity |  |
| Zábavné, vzdelávacie a poznávacie aktivity |  |
| **Zabezpečenie poskytovania služieb animácie** | **2 hodiny** |
| Organizačné a personálne zabezpečenie animácie |  |
| Materiálne a ekonomické zabezpečenie animácie |  |
| **Animačné aktivity v cestovnom ruchu** | **6 hodín** |
| Hra ako základ animácie |  |
| Klasifikácia animačných aktivít |  |
| Charakteristika odborov animačných aktivít |  |
| Nácvik pohybových a športových aktivít |  |
| Nácvik spoločensko-zábavných aktivít |  |
| Nácvik tvorivých aktivít, vzdelávacích a poznávacích aktivít |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Hotelový a gastronomický manažment** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0+33+33+120 = 186 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Učivo predmetu hotelový a gastronomický manažment je zamerané na získanie vedomostí zo základov manažmentu. Zaoberá sa definíciou a vysvetlením základných pojmov a historickým vývojom manažmentu. Žiaci získajú prehľad o základných manažérskych funkciách a strategickom myslení v manažmente, o úrovniach manažmentu a manažérov v podniku, o osobnosti manažéra a jeho vlastnostiach. Predmet je zameraný na rozšírenie vedomostí žiaka o systém spoločného stravovania, ktoré využije ako manažér v gastronomickom podniku. Žiaci sa pripravujú na riadenie v podnikateľských subjektoch gastronómie, pričom budú aplikovať poznatky z ostatných odborných predmetov v nadväznosti na nové trendy. Zvládnutie základov gastronomického manažmentu, osvojenie si fáz výrobného procesu a cenotvorby v spoločnom stravovaní, vytvorí predpoklady pre ľahšie uplatnenie sa žiakov v praxi. Žiaci by mali nadobudnúť správny postoj k ochrane životného prostredia a dodržiavaniu hygienických noriem. Obsah predmetu je zameraný na osvojenie si základov hotelového manažmentu. Žiaci sa pripravujú na rolu manažéra získaním vedomostí a zručností v procese organizovania ubytovacích služieb, starostlivosti o hosťa, a tiež v rozhodovacích a kontrolných činnostiach. Zvládnutie základov personálneho manažmentu vytvorí predpoklad pre riešenie vzniknutých problémov a pre výber zamestnancov na konkrétne pozície. Zoznámia sa s novými trendmi a ich vplyvom na hotelierstvo, naučia sa aktívne pristupovať k ekológii a zdravému spôsobu života. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný najmä s odbornými vyučovacími predmetmi technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, ekonomika, aplikovaná informatika a marketing.

Cieľom predmetu hotelový a gastronomický manažment je osvojenie si základov riadenia v podnikoch gastronómie a hotelierstva. Žiaci sa pripravujú na rolu manažéra získaním vedomostí a zručností v oblasti stravovacích a ubytovacích služieb. Získajú schopnosť orientovať sa v danej problematike a pružne reagovať na aktuálne zmeny na trhu. K významným prvkom výchovno-vzdelávacieho procesu je nadobudnúť schopnosť profesionálne sa správať a vytvárať príjemné prostredie v stravovacích a ubytovacích prevádzkach.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **3. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Podstata a vývoj manažmentu** | **12 hodín** |
| Podstata manažmentu |  |
| Začiatky teórie manažmentu |  |
| Vedecké riadenie - F.W.Taylor |  |
| Administratívne riadenie – H. Fayol |  |
| Byrokratický prístup – Max Weber |  |
| Klasická škola manažmentu – H. Ford |  |
| Teória medziľudských vzťahov- neoklasická teória manažmentu |  |
| Hlavné smery moderného manažmentu |  |
| Vývoj japonského manažmentu |  |
| Vývoj amerického manažmentu |  |
| Vývoj európskeho manažmentu |  |
| **Manažment ako proces riadenia** | **11 hodín** |
| Podstata a obsah procesu manažmentu |  |
| Fázy riadiaceho procesu |  |
| Hlavné manažérske funkcie |  |
| Plánovanie |  |
| Organizovanie |  |
| Vedenie |  |
| Kontrola |  |
| Rozhodovanie |  |
| Informácie a manažment |  |
| **Strategický manažment podniku** | **10 hodín** |
| Postavenie stratégie a taktiky v manažmente |  |
| Strategický manažment a jeho fázy |  |
| Analýza prostredia |  |
| Formulácia stratégie podniku |  |
| Implementácia stratégie |  |
| Kontrola a hodnotenie stratégie |  |
| **4. ročník** | **33 hodín** |
| **Organizácia a organizačná štruktúra podniku** | **12 hodín** |
| Organizačná činnosť podniku |  |
| Organizačná štruktúra podniku |  |
| Východiská tvorby organizačnej štruktúry |  |
| Formy organizačnej štruktúry podniku |  |
| Centralizácia a decentralizácia v podniku |  |
| Orgány a riadiaci aparát podniku |  |
| Orgány podniku |  |
| Riadiaci aparát podniku |  |
| **Manažéri a vedenia ľudí** | **10 hodín** |
| Manažéri – osobitná kategória zamestnancov |  |
| Osobnosť manažéra |  |
| Klasifikácia manažérov |  |
| Vedenie ľudí |  |
| Štýly vedenia ľudí |  |
| Motivácia zamestnancov |  |
| Motivačné teórie |  |
| **Personálny manažment** | **11 hodín** |
| Funkcie a obsah personálneho manažmentu |  |
| Prijímanie nových zamestnancov |  |
| Nábor zamestnancov |  |
| Výber zamestnancov |  |
| Uvedenie prijatých zamestnancov na pracovisko |  |
| Motivovanie a odmeňovanie zamestnancov |  |
| Školenie a výcvik zamestnancov |  |
| Hodnotenie zamestnancov - feedback |  |
| Personálny manažment a právne predpisy |  |
| **5. ročník** | **120 hodín** |
| **Gastronomický manažment** | **12 hodín** |
| Dejiny slovenskej gastronómie |  |
| Dejiny svetovej gastronómie |  |
| Gastronómia vybraných krajín (Francúzsko, Taliansko, Čína) |  |
| Gastronómia východoeurópskych krajín |  |
| Stravovacie zvyklosti rôznych kultúr a náboženstiev |  |
| Gastronomické trendy |  |
| Pohostinské zariadenia |  |
| Klasifikácia pohostinských zariadení |  |
| Organizačná štruktúra pohostinských zariadení |  |
| Charakteristika práce a zamestnanci pohostinských zariadení |  |
| Evidencia dochádzky a harmonogramy pracovných zmien zamestnancov |  |
| Kapacita pohostinských zariadení |  |
| **Hotelierstvo a cestový ruch** | **7 hodín** |
| Historický vývoj hotelierstva vo svete |  |
| Historický vývoj hotelierstva na Slovensku |  |
| Ponuka ubytovacích služieb na Slovensku |  |
| Hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu |  |
| Podnikanie v hotelierstve |  |
| Založenie hotela ako podnikateľského subjektu |  |
| Základná právna úprava podnikania v hotelierstve |  |
| **Produkt hotela** | **3 hodiny** |
| Produkt a jeho životný cyklus |  |
| Produkt hotela |  |
| Kategorizácia ubytovacích zariadení ako zákonná požiadavka na kvalitu hotela |  |
| **Organizácia hotela a pracovníci hotela** | **8 hodín** |
| Úlohy a význam hotelov v cestovnom ruchu |  |
| Členenie a osobitosti hotelov |  |
| Organizačná štruktúra hotela a jej tvorba |  |
| Činitele ovplyvňujúce organizačnú štruktúru hotela |  |
| Organizačné schémy hotelov |  |
| Top manažment hotela |  |
| Nové pracovné pozície v hoteloch a ich pracovné náplne |  |
| Spoločenský protokol zamestnancov |  |
| **Ubytovací úsek hotela, činnosti na ubytovacom úseku** | **9 hodín** |
| Pracovné činnosti a zamestnanci na ubytovacom úseku |  |
| Základná operatívna evidencia hotela |  |
| Objem a štruktúra realizovanej produkcie ubytovacieho zariadenia |  |
| Rezervovacie a registračné systémy v hoteli |  |
| Rezervovanie ubytovania, spôsoby rezervovania |  |
| Overbooking |  |
| Ubytovanie hosťa, prijatie hosťa a jeho registrácia ubytovanie (check in) |  |
| Doplnkové služby na úseku front office |  |
| **Stravovací úsek hotela (Food & Beverage)** | **8 hodín** |
| Funkcie stravovacieho úseku |  |
| Štandardy vybavenia skladov |  |
| Štandardy vybavenia výrobného strediska |  |
| Štandardy odbytových stredísk |  |
| Pracovné činnosti na úseku skladového hospodárstva |  |
| Pracovné činnosti vo výrobnej časti hotela |  |
| Pracovné činnosti v odbytovej časti hotela |  |
| Pracovné náplne zamestnancov stravovacieho úseku v hoteli |  |
| **Manažment služieb voľného času** | **2 hodiny** |
| Ponuka služieb voľného času |  |
| Pracovníci služieb voľného času a ich pracovné náplne |  |
| **Technický úsek hotela** | **3 hodiny** |
| Význam a funkcie technického úseku |  |
| Riadiaci zamestnanci technického úseku a ich pracovné náplne |  |
| Vybrané technické požiadavky na stavby ubytovacích zariadení |  |
| **Finančný manažment hotela** | **13 hodín** |
| Obsah a funkcie finančného manažmentu |  |
| Účtovníctvo, finančná analýza a rozpočet |  |
| Manažment cien a cenotvorba |  |
| Tvorba cien ubytovacích služieb |  |
| Úprava cien izieb z dôvodu maximalizácie využitia ubytovacej kapacity hotela |  |
| Dane a poplatky |  |
| Likvidita hotela v podmienkach samofinancovania |  |
| Financovanie hotela |  |
| Financovanie investícií |  |
| Financovanie prevádzky |  |
| Platobný styk a platobné prostriedky v hotelierstve |  |
| Peňažné prostriedky v zahraničnom cestovnom ruchu |  |
| Formy zahraničného platobného styku |  |
| **Manažment kvality hotelových služieb** | **7 hodín** |
| Kvalita produktu hotela |  |
| Audit (hodnotenie, posudzovanie kvality) |  |
| Preventívna stratégia riadenia kvality |  |
| Medzinárodné normy kvality ISO radu 9000 |  |
| Komplexné riadenie kvality TQM (Total quality management) |  |
| Mystery schopping ako metóda riadenia kvality a kontrola služieb |  |
| Brainstorming ako metóda skupinového riešenia problémov týkajúcich sa kvality |  |
| **Bezpečnostný manažment hotela** | **7 hodín** |
| Obsah a funkcie bezpečnostného manažmentu v hoteli |  |
| Štruktúra bezpečnostného systému hotela |  |
| Bezpečnosť majetku hosťa a hotela |  |
| Ochrana majetku vo vybraných úsekoch hotela |  |
| Bezpečnostný núdzový plán a ostatná dokumentácia |  |
| Legislatívne otázky bezpečnosti v hoteli |  |
| Bezpečnostné pravidlá pre zamestnancov hotela |  |
| **Ekologický manažment hotela (green management – zelený manažment)** | **5 hodín** |
| Funkcie ekologického manažmentu |  |
| Úspora energie a vody |  |
| Odpady v hotelierstve |  |
| Ekologický nákup produktov |  |
| Ecolabelling |  |
| **Kontrola v hoteli** | **4 hodiny** |
| Podstata a funkcie kontroly |  |
| Fázy a klasifikácia kontrolných procesov |  |
| Kontrolný systém hotela |  |
| Ochrana spotrebiteľa, používanie meradiel |  |
| **Moderné systémy riadenia hotelov** | **5 hodín** |
| Hotelové reťazce, medzinárodné hotelové reťazce |  |
| Franchising |  |
| Outsourcing |  |
| Yield management a revenue manažment |  |
| Využívanie nových technológií, inovácií a robotizácie |  |
| **Systém rýchleho stravovania** | **4 hodiny** |
| Charakteristika rýchleho stravovania |  |
| Slow food |  |
| Fast food |  |
| Aktuálne koncepty stravovania |  |
| **Projekt založenia pohostinského podniku** | **23 hodín** |
| Vymedzenie cieľov projektu |  |
| Charakteristika prevádzkovateľa pohostinského podniku |  |
| Stručná charakteristika lokality a dopravná dostupnosť |  |
| Navrhované kapacity |  |
| Majetkovo-právne vzťahy |  |
| Finančné zabezpečenie |  |
| Časovo-organizačné zabezpečenie podnikateľského zámeru |  |
| Oboznámenie sa s legislatívnymi a politickými podmienkami podnikania v SR |  |
| Založenie podnikateľského subjektu |  |
| Príprava podkladov na realizáciu podnikateľského zámeru |  |
| Charakteristika podniku |  |
| Podnikateľský zámer |  |
| Informácie o podniku, resp. podnikateľovi |  |
| Produkty podniku |  |
| Marketingová koncepcia |  |
| Organizačná štruktúra a personálna politika podniku |  |
| Plán nákladov |  |
| Plán výkonov v porc/ks. |  |
| Plán výnosov |  |
| Finančný plán |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Svet práce** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0+0+0+0+30 = 30 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet Svet práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce. Naučia sa základnej orientácii na pracovnom trhu a vo „svete práce“ vôbec. Predmet ich vedie k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy, pri hľadaní brigády popri štúdiu na strednej alebo vysokej škole, pri hľadaní možností práce alebo štúdia v členských štátoch Európskej únie, pri výbere správnej vysokej školy. Taktiež ich zorientuje v množstve informácií na internete ohľadne hľadania zamestnania prostredníctvom služieb zamestnanosti (kariérne poradenstvo, sprostredkovateľské a poradenské služby, personálne agentúry, absolventská prax, prehľad o činnosti úradov práce). Oboznámia sa so Zákonníkom práce, Ústavou SR a EÚ v elektronickej podobe.

Časť učiva je prepojená s predmetom Administratíva a korešpondencia, kde sa naučia hľadať prácu na internete, orientovať sa v inzerátoch, napísať svoj profesijný štruktúrovaný životopis, európsky životopis - europass, motivačný list, žiadosť o prijatie do zamestnania, ako sa správne prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa, ako sa vhodne obliecť a pripraviť na pracovný pohovor. Vyskúšajú si uzatvoriť pracovnú zmluvu a všetky možné druhy skončenia pracovného pomeru.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Úvod do sveta práce** | **3 hodiny** |
| Základné pojmy |  |
| Zákonník práce a jeho náležitosti |  |
| Pracovné právo V EU |  |
| **Voľba povolania** | **5 hodín** |
| Zdroje profesijných informácií |  |
| Prostriedky masovej komunikácie |  |
| Informácie o sebe |  |
| Stratégia profesijného rozhodovania |  |
| Tradičný a netradičný spôsob hľadania zamestnania |  |
| **Svet práce a trh práce** | **12 hodín** |
| Profesijné rozhodovanie |  |
| Inflácia a nezamestnanosť |  |
| Služby zamestnanosti, evidencia uchádzačov o zamestnanie |  |
| Postavenie absolventov škôl |  |
| Ako sa uchádzať o zamestnanie |  |
| Situácia na trhu práce – aktívne a pasívne opatrenia |  |
| Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list |  |
| Štruktúrovaný životopis |  |
| Európsky životopis - europas |  |
| Práca s inzerátmi |  |
| Prijímací pohovor, konkurz, telefonovanie |  |
| Zásady správania, zovňajšok, komunikácia |  |
| **Pracovný pomer** | **4 hodín** |
| Pracovnoprávny vzťah |  |
| Základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa |  |
| Vznik pracovného pomeru, pracovná zmluva |  |
| Skončenie pracovného pomeru |  |
| **Pracovný čas, pracovné voľno, dovolenka** | **2 hodiny** |
| Pracovný čas, pracovné voľno |  |
| Dovolenka |  |
| **Prekážky v práci** | **2 hodiny** |
| Prekážky v práci |  |
| Náhrady výdavkov |  |
| **Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci** | **2 hodiny** |
| Povinnosti zamestnanca |  |
| Povinnosti zamestnávateľa |  |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Vyučujúci môže vo vzdelávacom pláne upraviť rozsah vyučovacích hodín určený učebnými osnovami. Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jednohodinovka, dvojhodinovka a pod.).

Vzdelávací plán schvaľuje predmetová komisia a prerokuje pedagogická rada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Aplikovaná informatika** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 0 + 0 + 60 = 60 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec  17026 |
| Názov ŠVP | 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6323 K hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie s maturitou |
| Úroveň SKKR/EKR | 5 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Predmet Aplikovaná Informatika so špecializáciou na gastronomický systém BlueGastro poskytuje študentom praktické znalosti a zručnosti potrebné na efektívne riadenie skladového a pokladničného systému v gastronomických prevádzkach. Predmet je zameraný na pochopenie a aplikáciu rôznych modulov a funkcií systému BlueGastro, ktoré sú nevyhnutné pre správu zásob, prípravu receptúr a administráciu predajných procesov.

Študenti sa najprv oboznámia so základnými parametrami programu BlueGastro, vrátane modulov a číselníkov. Tento úvod zahŕňa detailný popis skladových kariet, členenie tovarov do skupín a tvorbu tovarov v hlavných merných jednotkách pre receptúry.

Ďalšou dôležitou časťou predmetu je práca s receptúrami. Študenti sa naučia vytvárať a spravovať rôzne druhy jedál, nápojov a služieb, členenie receptúr do skupín, ich prehľad a tlač ako aj ich použitie v skladovom systéme. Zahŕňa to prehľad a tlač receptúr, čo umožňuje efektívne plánovanie a kontrolu skladových zásob.

Výučba pokrýva aj pohyby tovarov, vrátane nákupu, výdaja a presunu tovarov, odpisov z predaja a správy tovarov. Študenti získajú praktické skúsenosti so skladovým hospodárstvom, čo zahŕňa činnosti a prehľady potrebné pre udržanie aktuálneho stavu skladových zásob.

Praktické kontrolné cvičenia pomáhajú študentom upevniť získané vedomosti. Nasleduje téma pokladničného systému, kde sa študenti naučia nastavovať predajné položky, ich členenie do kategórií, ich tvorbu a nastavenie.

Predmet obsahuje aj príklady, ktoré integrujú receptúry, nákup, predajné položky a predaj, čím sa študenti naučia aplikovať teoretické poznatky v reálnych situáciách. Plánovanie denného menu a akcií, vrátane objednávky jedál a tovaru pre skupiny, prehľadu a tlače zostáv, je ďalšou kľúčovou časťou predmetu.

Študenti sa oboznámia aj s pultovým predajom prostredníctvom modulu BlueGastro Touch Cash Desk. Naučia sa pracovať s otvorenými účtami, spracovávať platby rôznymi spôsobmi, a opravovať položky a účty.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rámcový rozpis učiva** | |
| **5. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **ÚVOD DO PREDMETU** | **1 hodina** |
| Charakteristika a úloha predmetu |  |
| **KALKULÁCIE JEDÁL** | **12 hodín** |
| Kalkulačné listy – obsah a formy, suroviny, hmotnosť, výpočty cien surovín a porcií |  |
| Tvorba kalkulačných listov v programe MS Excel |  |
| **GASTRONOMICKÝ SYSTÉM BLUEGASTRO** | **38 hodín** |
| Popis programu, základné parametre, moduly a číselníky |  |
| Práca so skladovými kartami – členenie tovarov do skupín |  |
| Hlavné skladové karty, číselník tovarov, tvorba tovarov v hlavných merných jednotkách pre receptúry |  |
| Výroba a receptúry, druhy jedál, nápojov a služieb |  |
| Členenie receptúry do skupín. Vytváranie receptúry |  |
| Používanie skladových kariet a receptúry |  |
| Prehľad a tlač receptúry |  |
| Pohyby tovarov – nákup, výdaj a presun, odpisy z predaja, tovar v spotrebiteľských baleniach |  |
| Skladové hospodárstvo – činnosti a prehľady |  |
| Pokladničný systém, nastavenia predaja – PLU a DPT |  |
| Členenie PLU do kategórií. Vytváranie, nastavenie PLU |  |
| Komplexný príklad - receptúra, nákup, PLU a predaj |  |
| Denné menu |  |
| Plánovanie denného menu |  |
| Plánovanie akcie - objednávky jedál a tovaru pre skupinu, prehľad a tlač zostav |  |
| Spracovanie akcie, tlač výstupných zostáv |  |
| Príprava receptúry |  |
| **BLUEGASTRO TOUCH CASH DESK** | **9 hodín** |
| Pultový predaj |  |
| Práca s otvoreným účtom |  |
| Platba na jednotlivé spôsoby platieb |  |
| Oprava položiek, oprava účtu |  |

**Učebné osnovy predmetu Odborný výcvik v strednej odbornej škole hotelovej vo Vysokých Tatrách v systéme duálneho vzdelávania**

**Hlavička učebných osnov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Odborný výcvik** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 396 h + 462 h + 577,5 h + 577,5 h=2013 |
| Stredná odborná škola | Hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Hotelová akadémia |
| Študijný odbor | 6323 K Hotelová akadémia |
| Stupeň vzdelania | Úplne stredné odborné vzdelanie - SKKR 4 |
| Dĺžka štúdia | 5 rokov |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | Od 1.9.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

V  predmete odborný výcvik žiaci získajú trvalé odborné vedomosti a osvoja si praktické zručnosti a návyky pri príprave pokrmov, dodržiavaní HACCP, BOZP ako vedúci odbytových stredísk, zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Vykonáva sa skupinovou formou vyučovania priamo v zariadeniach, pričom niektoré tematické celky učiva vyšších ročníkov budú realizované v odbornej učebni technológie a stolovania v priestoroch školy.

Zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových reštauráciách s využitím inovatívnych tepelných úprav a technologických postupov. Osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy, netradičné spôsoby stolovania, prípravu miešaných nápojov, baristických, someliérskych úkonov, ovládanie reštauračného systému Asseco Blue Gastro. Získajú vedomosti z organizácie slávnostných príležitostí, kde musia ovládať prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných podujatí.

Ovládanie inovatívnych rezervačných a komunikačných systémov:

* check-in v hoteloch, virtuálny kľúč k izbám, VR/AR Virtuálna realita
* online rezervácie, cez OTA (online travel agents)
* smart zariadenia a technológie
* automatizácia komunikácie so zákazníkmi - chatboty
* online interná a externá komunikácia s hosťom
* online objednávanie a donáška produktov
* komunikovať vo všetkých mediálnych formách

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

**Odborné zručnosti:**

• ovládať baristické, barmanské, someliérske úkony, prácu vo wellnes centre,

recepcii, skladových priestoroch

* zostavovať a inovovať jedálne a nápojové lístky
* podporovať tímovú prácu, rýchlo sa socializovať v pracovnom kolektíve
* samostatne zvládne jednoduchú, zložitú obsluhu, slávnostné príležitosti vo všetkých sektoroch HORECA
* použiť digitálne technológie a nástroje na komunikáciu, uplatniť zásady etikety
* vytvoriť a editovať digitálny obsah, integrovať jeho časti, použiť príkazy pre výpočtový systém

• vedieť používať najnovšie reštauračné systémy: Asseco Blue Gastro

• prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách

a nápojoch

• ovládať inovatívne technologické postupy a tepelné úpravy súčasnej

gastronómie ako Sous vide, Espuma, práca s Thermomix, 3D formy

• poznať sezónne a lokálne špeciality slovenskej gastronómie

• vedieť aplikovať molekulárnu gastronómiu do technologických postupov

• používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a

počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných

technológií v gastronómii

• uplatniť a ukázať spôsoby na ochranu bezpečnosti používaných zariadení a

ochrany digitálneho obsahu

• zhodnotiť technické problémy, použiť spôsoby ich riešenia, posúdiť vlastné

informačné potreby

• dodržiavať BOZP, HACCP

• pripraviť pracovisko a ovládať všetky práce spojené so spracovaním surovín a

prípravou jedál

• ovláda ošetrovať a skladovať potraviny a používaný inventár, skladové

hospodárstvo a evidencia, inventarizácia

• zostavovať jedálne a nápojové lístky

• normovanie a kalkulácie pokrmov, práca s PC

• predbežná úprava základných potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu

• charakteristiku potravín, vlastnosti, potravinové alergie a alternatívne suroviny,

skladovanie potravín

• pripraviť jednoduché a zložité jedlá teplej a studenej kuchyne

• dokončiť jedlá pred hosťom

• základné ekonomické a právne normy pre výkon činnosti v prevádzke

spoločného stravovania

• príprava a výdaj hotových mäsitých, bezmäsitých a diétnych pokrmov

• poznať regionálnu/svetovú gastronómiu

• aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok,

podľa receptúr

• pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;

• ovládať zásady vedenia administratívy (mesačné inventúry)

• aplikovať základy jednoduchej a zložitej techniky obsluhy, slávnostné

stolovanie

• aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho

stravovania

• komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku

• poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych

udalostiach

• zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel

• používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje,

zariadenia a inventár

• orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch

• uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a

spolupracovníkmi a zachovávať diskrétnosť

• dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými

prostriedkami

**Rámcový rozpis učiva vyučovacieho predmetu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ročník – 396 hodín** | **2. ročník-462 hodín** | **3. ročník – 577,5 hodín** | **4. ročník – 577,5 hodín** |  |
| **Príprava pokrmov: Oboznámenie sa s predmetom Odborný výcvik** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov a vlastných kalkulácií** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Predbežná úprava základných surovín, lokálnosť sezónnosť** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Základné tepelné úpravy** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Príprava polievok** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Príprava príloh a doplnkov k jedlám** | | | | |
| ***Príprava pokrmov*: Bezmäsité jedlá** | | | | |
| ***Technika obsluhy:* Inventár a zariadenie na úseku obsluhy** | | | | |
| ***Technika obsluhy*: Základné pravidlá a technika jednoduchej obsluhy** | | | | |
| ***Technika obsluhy*: Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka** | | | | |
| ***Technika obsluhy*: Jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja** | | | | |
| ***Technika obsluhy*: Jednoduchá obsluha** | | | | |
|  | ***Technika obsluhy:* Nácvik zložitej obsluhy** | | | |
|  | ***Technika obsluhy*: Obsluha a údržba pivného zariadenia** | | | |
|  | ***Technika obsluhy*: Obsluha v kaviarni, baristiika** | | | |
|  | ***Technika obsluhy*: Vináreň a vínna pivnica – druhy a ich zariadenie, úloha someliera** | | | |
|  | ***Technika obsluhy*: Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách** | | | |
|  | ***Príprava pokrmov*: Nácvik prípravy jedál z bravčového mäsa** | | | |
|  | ***Príprava* *pokrmov*: Príprava jedál z hydiny a zveriny** | | | |
|  | ***Príprava* *pokrmov*: Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat, príprava jedál z mletého mäsa** | | | |
|  | ***Príprava* *pokrmov*: Príprava rýb** | | | |
|  | ***Príprava* *pokrmov*: Príprava jedál na objednávku** | | | |
|  |  | ***Príprava* *pokrmov*: Príprava múčnikov a nápojov** | | |
|  |  | ***Príprava* *pokrmov*: Príprava výrobkov studenej kuchyne** | | |
|  |  | ***Technika* *obsluhy*: Nácvik vyšších foriem zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb** | | |
|  |  | ***Technika* *obsluhy*: Slávnostné stolovanie** | | |
|  |  | ***Technika* *obsluhy:* Miešané nápoje** | | |
|  |  | ***Technika* *obsluhy*: Organizácia a riadenie práce v odbytovom stredisku, reštauračný systém – Asseco Bluegastro** | | |
|  |  |  | ***Technika* *obsluhy*: Precvičovanie administratívnych prác** | |
|  |  |  | ***Technika* *obsluhy*: Slávnostné stolovanie** | |
|  |  |  | ***Príprava* *pokrmov*: Špeciálna príprava jedál** | |
|  |  |  | ***Príprava* *pokrmov*: Svetová gastronómia** | |
|  |  |  | ***Príprava* *pokrmov*: Diétne stravovanie** | |
|  |  |  | ***Ubytovacie systémy, recepcia*** | |
|  |  |  | ***Welnes, servis ubytovania: Práca na stredisku*** | |
|  |  |  | ***Skladovanie zásob, ekonomicko prevádzkový úsek*** | |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Organizácia odborného výcviku odchyľujúca sa od rámcového rozpisu učiva je prípustná najmä vtedy, ak si odchýlku vyžadujú osobitné prevádzkové charakteristiky zamestnávateľa.

Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jeden deň praktického vyučovania, jeden týždeň praktického vyučovania a pod.). Súčasťou vzdelávacieho plánu je aj preraďovací plán, v ktorom vyučujúci vedie rozpis plánovaného absolvovania príslušnej témy jednotlivými žiakmi a absolvovanie učiva jednotlivými žiakmi.

Vzdelávací plán pre predmet môže byť spracovaný jednotne pre všetkých vyučujúcich daného predmetu podľa rozhodnutia školy.