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

**062 01 VYSOKÉ TATRY**

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**6445 H KUCHÁR, KUCHÁRKA - duálne vzdelávanie**



|  |  |
| --- | --- |
| **Názov ŠVP** | **64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II** |
| **Názov ŠkVP** | **Kuchár, kuchárka** |
| **Stupeň vzdelania** | **stredné odborné vzdelanie - SKKR 3** |
| **Dĺžka štúdia** | **3 roky** |
| **Forma štúdia** | **denná** |
| **Vyučovací jazyk** | **slovenský** |
| **Druh školy** | **štátna** |
| **Dátum schválenia** | **25. august 2021** |
| **Miesto vydania** | **SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026,** **Vysoké Tatry** |

**Vysoké Tatry, 25. august 2021 PaedDr. Pavol Hudáček**

 Riaditeľ

web : [www.sos-smokovec.sk](http://www.sos-smokovec.sk)

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.**  |
| **25.08.2021** | **25.08.2021** |  |
| **1. 9. 2023** | **07.08.2023** | **AJ** |
| **1. 9. 2024** | **30. 8. 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 adrese 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 Kuchár, kuchárka – duálne vzdelávanie patrí do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Kuchár, kuchárka v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka garantuje naplnenie vzdelávacích štandardov uvedených v štátnom vzdelávacom programe 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Tento učebný odbor je koncipovaný ako odbor profesijnej prípravy pre gastronomické a hotelové zariadenia 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 výučný list.

Školský vzdelávací program Kuchár, kuchárka 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.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Kuchár, kuchárka v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka 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 kuchár, kuchárka 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.

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

Odborné vzdelávanie v odbore 6445 H je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávací smer pripravuje absolventov pre uplatnenie sa v hotelových a gastronomických zariadeniach a stravovacích službách. Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

**Kľúčové kompetencie**

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.

  Absolvent odborného vzdelávania a prípravy bude schopný:

* Samostatne vykonávať práce súvisiace s prípravou jednoduchých i nových technologicky náročných jedál vrátane špecialít a jedál cudzích kuchýň.
* Dokončovať jedlá aj pred zrakom hostí pri bežnej prevádzke ako aj pri slávnostných príležitostiach.
* Využívať moderné technologické postupy a zariadenia.
* Nanormovať pokrm na potrebný počet porcií.
* Dodržiavať receptúry,  dávkovanie surovín a hotových jedál.
* Zostaviť jedálny a menu  lístok a vytvárať vhodnú skladbu pokrmov v súlade s gastronomickými pravidlami.
* Navrhovať nové receptúry a technologické postupy.
* Používať a dodržiavať systém HACCP a hygienické predpisy v potravinárskych prevádzkach.
* Vo vyjadrovaní používať odbornú terminológiu typickú pre oblasť gastronómie.
* Uplatňovať estetické zásady pri úprave jedál a nápojov.
* Implementovať a propagovať zásady racionálnej výživy.
* Dokáže posúdiť kvalitu potravín a pri manipulácii s nimi vie zabrániť ich znehodnoteniu.
* Vo výbere uprednostňuje lokálne a sezónne potraviny.
* Efektívne využívať informačné a komunikačné technológie.
* Používať program BlueGastro, pri riadení skladových a pokladničných systémov.
* Spravovať skladové karty, riadiť pohyby tovarov a skladové hospodárstvo.
* Samostatne podnikať v reštauračných službách.
* Vyhľadať a vyhodnotiť informácie z rôznych zdrojov a prijať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností.
* Ako spotrebiteľ presadzovať svoje práva, kvalifikovane sa rozhodovať o nákupe tovarov/služieb a zvoliť najvhodnejší spôsob ich financovania.
* Dokáže vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním činnosti prevádzky.

**Odborné vedomosti**

Absolvent disponuje schopnosťami:

* používať základnú odbornú terminológiu v odbore kuchár,
* ovládať základné predpisy v oblasti osobnej hygieny, HACCP a BOZP,
* vysvetliť základné gastronomické pravidlá,
* rozoznať výživovú hodnotu potravín a ich zloženie,
* vysvetliť účinok a riziká alergénov v pokrmoch a hotových jedlách,
* ovládať funkcie a údržbu technických a technologických zariadení v prevádzke,
* charakterizovať zásady a význam sanitácie v prevádzke,
* špecifikovať a roztriediť široký sortiment potravín, nápojov, prídavných látok, polotovarov, pokrmov a ich označovanie,
* charakterizovať potrebné podmienky skladovania surovín, potravín, pochutín, prídavných látok, polotovarov, hotových pokrmov a používať senzorické metódy na posúdenie ich kvality,
* identifikovať preventívne opatrenia pred výskytom alimentárnych opatrení,
* definovať požiadavky na skladovanie, separáciu a likvidáciu vzniknutých odpadov,
* vysvetliť význam ochrany životného prostredia,
* popísať prácu s informačnými a komunikačnými technológiami pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci,
* vysvetliť efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť svoje celoživotné finančné zabezpečenie,
* vysvetliť svoje práva ako spotrebiteľ a kvalifikovane rozanalyzovať  nákup tovarov/služieb a zvoliť najvhodnejší spôsob ich financovania,
* formulovať základné právne predpisy obchodného, živnostenského a pracovného práva,
* ovládať  konverzáciu a gramatiku v cudzom jazyku.

**Odborné zručnosti**

Absolvent získa nasledujúce odborné zručnosti:

* poznať sezónne a lokálne špeciality slovenskej gastronómie,
* vedieť pracovať najnovšími technológiami ako Thermomix, Sous vide, 3D formy,
* 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,
* 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,
* normovať a pripraviť kalkulácie pokrmov,
* aplikovať predbežnú úprava základných potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu,
* poznať charakteristiku potravín, vlastnosti, potravinové alergie a alternatívne suroviny, skladovanie potravín,
* pripraviť jednoduché a zložité jedlá teplej a studenej kuchyne,
* dokončiť jedlá pred hosťom,
* poznať a využívať základné ekonomické a právne normy pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania,
* ovládať prípravu a výdaj hotových mäsitých, bezmäsitých a diétnych pokrmov,
* využívať znalosti regionálnej/svetovej gastronómie v praxi,
* aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr,
* pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny, zo slimákov, obojživelníkov, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, z mletého mäsa,
* 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.

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár je schopný uplatniť sa na rôznych postoch vo všetkých segmentoch HORECA

* reštaurácie
* fine dining reštaurácie
* tématické reštaurácie
* hotelové reštaurácie, bistrá
* eventy – príprava jedál na svadby
* konferencie, firemné akcie, cateringové spoločnosti

Bude pripravený na vykonávanie svojho povolania na domácom, ale aj zahraničnom trhu práce.

* medzinárodné reštaurácie
* cruise ships – práca na výletnej lodi
* podnikanie – založenie a prevádzkovanie vlastného gastronomického zariadenia
* food truck – prevádzka mobilného zariadenia s jedlom, kulinárske kurzy), kde sa vyžadujú znalosti, zručnosti spojené so starostlivosťou o hosťa a znalosti cudzích jazykov

Absolvent vie efektívne zdieľať gastronomické know-how, zvýši kvalitu slovenskej gastronómie. Bude sa vedieť uplatniť v spoločenskom a pracovnom živote, konať samostatne, interaktívne využívať vedomosti, komunikačné technológie a pracovať na pracovných pozíciách ako:

* Executive chef (koordinuje prácu kuchárov)
* Chef de cuisine (zodpovedný za chod kuchyne)
* Sous chef (zástupca šefkuchára)
* Pastry chef ( kuchár zodpovedný za prípravu cesta, pečiva a dezertov)
* Chef garde manager (zodpovedný za chod studenej kuchyne)
* Pantry/prep cook (zodpovednosť za sklad a prípravné práce)
* Chef de partie (zodpovedný za chod teplej kuchyne)

**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 učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka sa ukončuje záverečnou skúškou zloženou z nasledujúcich častí:

* teoretická časť,
* praktická časť.

 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 (§ 18 – § 21). Praktická časť záverečnej skúšky sa môže konať aj na pracovisku praktického vyučovania u zamestnávateľa, u ktorého žiak absolvoval odborné vzdelávanie a prípravu v systéme duálneho vzdelávania podľa vyžrebovanej témy zohľadňujúcej činnosti, na ktorých výkon sa žiak pripravoval v danom odbore vzdelávania.

**8 Učebný plán**

**Poznámky k rámcovému učebnému plánu :**

* 1. Trieda sa môže deliť na skupiny podľa platnej legislatívy.
	2. Hodnotenie a klasifikácia sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
	3. Vyučuje sa predmet etická výchova alebo predmet náboženská výchova podľa záujmu

žiakov. Predmety sa klasifikujú.

* 1. V predmete telesná výchova možno vyučovať jednu hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
	2. Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov stredných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje vo vybraných predmetoch, účelových cvičeniach a v samostatnom kurze ochrany života a zdravia. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Kurz je organizovaný v 3. ročníku. Kurz je súčasťou plánu práce školy.
	3. 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.
	4. Vyučujúci sú povinní zohľadňovať otázky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a starostlivosti o životné prostredie.
	5. Predmet odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom. Žiaci ho uskutočňujú

pod priamym vedením majstra odbornej výchovy.

* 1. Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.
	2. Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej legislatívy.

**Prehľad využitia týždňov**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Činnosť** | **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** |
| Vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 |
| Záverečná skúška |  |  | 1 |
| Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie...) | 7 | 7 | 6 |
| Účasť na odborných akciách | - | - | - |
| Spolu týždňov | 40 | 40 | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Slovenský jazyk a literatúra** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 49,5 + 33 + 33 = 115,5 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Slovenský jazyk a literatúra – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6444 (5) H čašník, servírka (kuchár) |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie (s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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 zložka predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi, pričom primárne sa kladie dôraz na vnímanie jazyka ako potenciálneho zdroja osobného a kultúrneho obohatenia človeka. Do popredia sa vo vyučovaní jazyka dostáva analýza a interpretácia textov/prejavov a tvorba vlastných textov/prejavov, ktoré budú zodpovedať konkrétnej komunikačnej situácii.

Literárna zložka kladie dôraz na rozvoj čítania ako estetického osvojovania umeleckého textu a postupné rozvíjanie čitateľských schopností smerujúcich od analýzy umeleckého textu ku schopnosti hodnotiť prečítaný text.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **33 hodín spolu** |
| **Zvuková rovina jazyka a pravopis** | **6 hodín** |
| Úloha reči v spoločnosti, rečová komunikácia |  |
| Jazyk a reč, štýly reči |  |
| Tvorenie súvislého prejavu |  |
| Práca na koncepte |  |
| Zostavovanie nástenných novín |  |
| **Práca s informáciami** | **10 hodín** |
| Orientácia v texte |  |
| Spracovanie textu |  |
| Kľúčové slová v texte |  |
| Osnova vysvetľovania učiva |  |
| Zostavenie konspektu (výťahu) |  |
| Výpisky, výstrižky, kartotéka |  |
| Obsah a štylizácia správ |  |
| 1. kontrolná slohová práca  |  |
| Oprava KSP |  |
| **Štylistická rovina, jazyková kultúra** | **7 hodín** |
| Plagát, pozvánka, inzerát, reklama |  |
| Objednávka, reklamácia, urgencia |  |
| Splnomocnenie, potvrdenka, SMS, MMS |  |
| Úradný list |  |
| 2. kontrolná slohová práca |  |
| Oprava KSP |  |
| **Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti** | **10 hodín** |
| Pravopisné cvičenia, písanie i, y (2 hod.) |  |
| Písanie veľkých písmen |  |
| Spájanie slov |  |
| Tvorenie správnych tvarov slov |  |
| Jednoduché vety a súvetia |  |
| Interpunkčné znamienka |  |
| **1. ročník LITERATÚRA** | **16 hodín spolu** |
| **Literatúra ako umenie** | **1 hodina** |
| Podstata literatúry a jej spoločenská funkcia  |  |
| **Staroveká literatúra** | **2 hodiny** |
| Epos, Homér – Ilias, Odysea |  |
| **Staršia slovenská literatúra** | **3 hodiny** |
| Staroslovienska literatúra  |  |
| Ľudová slovesnosť |  |
| **Humanizmus a renesancia v európskej literatúre** | **2 hodiny** |
| Humanizmus a renesancia v talianskej (G. Boccacio) a anglickej literatúre (W. Shakespeare)  |  |
| **Hrdinstvo** | **8 hodín** |
| Dramatická literatúra – herec, replika, humor |  |
| Sofokles - Antigona |  |
| Moliére – Lakomec |  |
| J. Palárik – Zmierenie alebo Dobrodružstvo pri obžinkoch |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **2. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **22 hodín spolu** |
| **Upevňovanie učiva z prvého ročníka** | **1 hodina** |
| Opakovanie učiva z I. roč. |  |
| **Praktická štylistika a rétorika** | **10 hodín** |
| Kultúra písomného a ústneho vyjadrovania v odbornom štýle |  |
| Opis pracovného postupu, opis porovnávaním, umelecký opis |  |
| 1. kontrolná slohová práca  |  |
| Oprava KSP |  |
| Charakteristika  |  |
| Beletrizovaný životopis |  |
| 2. kontrolná slohová práca  |  |
| Oprava KSP |  |
| **Lexikálna rovina jazyka** | **7 hodín** |
| Slovná zásoba a jej rozvíjanie  |  |
| Pôvod slov |  |
| Písanie a výslovnosť cudzích slov |  |
| Pravopisné cvičenia |  |
| Diktát |  |
| **Zvuková rovina jazyka** | **4 hodiny** |
| Zvuková modulácia reči  |  |
| **2. ročník LITERATÚRA** | **11 hodín spolu** |
| **Romantizmus vo svetovej a slovenskej literatúre** | **4 hodiny** |
| Charakteristika literárneho obdobia |  |
| Victor Hugo |  |
| Samo Chalupka, Janko Kráľ |  |
| **Realizmus vo svetovej a slovenskej literatúre** | **7 hodín** |
| Honoré de Balzac |  |
| P. O. Hviezdoslav  |  |
| Poviedky a romány M. Kukučína  |  |
| B.S.Timrava |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník SLOVENSKÝ JAZYK** | **19 hodín spolu** |
| **Upevňovanie učiva druhého ročníka** | **1 hodina** |
| Opakovanie učiva druhého ročníka |  |
| **Praktická štylistika** | **10 hodín** |
| Správa o činnosti |  |
| Diskusia k referátu |  |
| Zápisnica z rokovania |  |
| Príležitostný prejav |  |
| Výklad |  |
| Úvaha- jazykové prostriedky |  |
| Úvaha- kompozícia |  |
| 1. kontrolná slohová práca  |  |
| Oprava KSP |  |
| **Publicistický štýl** | **3 hodiny** |
| Masmediálne komunikačné prostriedky, Publicistika a jej funkcie |  |
| Správa, komentár |  |
| Reportáž, interview |  |
| **Administratívny štýl** | **5 hodín** |
| Štruktúrovaný životopis |  |
| Žiadosť |  |
| 2. kontrolná slohová práca  |  |
| Oprava KSP |  |
| **3. ročník LITERATÚRA** | **14 hodín spolu** |
| **Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami** | **7 hodín** |
|  E.M.Remarque |  |
| Ján Smrek |  |
| J.C.Hronský, vnútorný monológ |  |
| M.Urban |  |
| D.Chrobák |  |
| M.Figuli |  |
| **Literatúra po r. 1945** | **7 hodín** |
| J.D.Salinger |  |
|  I. Bukovčan, režisér, inscenácia |  |
| A.Bednár, retrospektíva  |  |
| M.Rúfus, M. Válek |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Anglický jazyk**  |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch |  49,5 + 49,5 + 60 = 159 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár |
| Učebný odbor | 6445 H kuchár |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie (bez maturity s výučným listom) |
| SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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 1,5 hodiny týždenne a pre tretí ročník 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,  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 a zároveň sa angažovať a motivovať v procese učenia sa. 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** | **49 hodín spolu** |
| **Úvod**  | **8** |
| Šport a záľuby |  |
| Prítomný a prítomný priebehovy čas  |  |
| Opis ľudí |  |
| Určitý, neurčitý člen |  |
| **Pocity**  | **17** |
| Pocity, emócie |  |
| Minulý jednoduchý čas  |  |
| Riešenie problémov |  |
| Minulý jednod. čas, zápor a otázka |  |
| Prípony prídavných mien |  |
| Zdravie - poranenie, zranenie |  |
| Opis udalosti |  |
| **Dobrodružstvo**  | **17** |
| 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  |  |
| **Stravovanie** | **7** |
| Životný štýl a zdravie |  |
| Jedlá a suroviny |  |
| Jedálny lístok |  |
| Nápojový lístok |  |
| Objednávanie jedál a nápojov |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **2. ročník** | **50 hodín spolu** |
| **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, ročné obdobia |  |
| Stupňovanie a porovnávanie |  |
| Prírodné katastrofy |  |
| Superlatíva, príliš, dosť |  |
| Frázove slovesá |  |
| Paragliding v búrke |  |
| Porovnávanie fotografií |  |
| Článok |  |
|  **Ambície**  | **14** |
| Zamestnania  |  |
| Budúci čas „will, going to“  |  |
| Zmena práce |  |
| Prvá podmienková veta |  |
| Predpony slov |  |
| Vysnívané zamestnania |  |
| Výber povolania |  |
| Žiadosť o prijatie do zamestnania, životopis |  |
| Britskí podnikatelia |  |
| **V reštaurácií** | **6** |
| Prijatie hosťa |  |
| Objednávanie jedál a nápojov |  |
| Obsluhovanie a podávanie jedál a nápojov |  |
| Sťažnosti v reštaurácií |  |
| Účtovanie  |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Turizmus**  | **13** |
| Turistické atrakcie  |  |
| Predprítomný čas |  |
| Cestovanie lietadlom |  |
| Minulý jednoduchý a predprítomný čas |  |
| Zložené slová |  |
| Prázdniny bez rodičov |  |
| Plánovanie dovolenky |  |
| 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**
 | **14** |
| Obchod a služby |  |
| Druhá podmienková veta |  |
| Čestnosť sa vyplatí |  |
| Predminulý čas  |  |
| Sloveso + ing, sloveso a neurčitok |  |
| Biznis |  |
| Prezentácia fotografií a obrázkov |  |
| Úvaha |  |
| **Kriminalita** | **14** |
| Zločiny, zločinci |  |
| Nepriama reč |  |
| Život zločincov |  |
| Prípony prídavných mien |  |
| Tajomstvo austrálskej vraždy |  |
| Opis a porovnávanie obrázkov |  |
| Email  |  |
| **Veda a technika** | **13** |
| Vynálezy, stroje, prístroje |  |
| Trpný rod |  |
| Zámer hovoriaceho |  |
| Sloveso + predložka |  |
| Zabudnuté vynálezy |  |
| Reklamácia |  |
| Formálny list |  |
| **V kuchyni** | **6** |
| Vybavenie kuchyne |  |
| Činnosti v kuchyni |  |
| Recepty |  |
| Národné jedlá |  |
| Menu |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Etická výchova** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 0 + 0 = 33 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár  |
| Učebný odbor | 6445 H kuchár – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie s výučným listom |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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** | **6** |
| Spôsoby a druhy komunikácie, jej spoločenský dosah |  |
| Rozhovor, pravidlá vedenia rozhovoru |  |
| Pravidlá vedenia rozhovoru |  |
| City a pocity, spôsoby vyjadrenia citov |  |
| **Dobré vzťahy v rodine** | **8** |
| Rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimita |  |
| Pomoc, špecifiká členov rodiny – otec, matka, súrodenec, starý rodič, širšia rodina |  |
| Funkcie rodiny |  |
| Komunikácia v rodine |  |
| Rodinné dedičstvo, zvyky, kultúra, jedinečnosť |  |
| **Dôstojnosť ľudskej osoby** | **5** |
| Sebaúcta, sebaovládanie rešpekt voči iným |  |
| Prijatie iného názoru, konštruktívna kritika |  |
| Akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore |  |
| **Etika sexuálneho života** | **10** |
| Počatie života, prenatálny život, embryo |  |
| Fyziologická a emocionálna príťažlivosť opačných pohlaví |  |
| Predčasný sex |  |
| Promiskuita, pohlavné choroby, AIDS |  |
| Regulácia počatia, metódy antikoncepcie, prirodzené metódy regulácie počatia |  |
| **Etika práce** | **4** |
| Profesijná etika, zodpovednosť, šetrnosť, ochota, úcta, vytrvalosť, trpezlivosť, loajalita |  |
| Etický kódex zamestnanca |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Náboženská výchova** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 0 + 0 = 33 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár  |
| Učebný odbor | 6445 H kuchár – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie s výučným listom |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Chémia (CHE)** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 1 + 0 = 33hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | chémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6444 H, 6445 H čašník, kuchár |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie ( s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

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.

|  |
| --- |
| **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** | 11 |
| 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** | 7 |
| Prírodné látky |  |
| Tuky, cukry |  |
| Sacharidy |  |
| Vitamíny |  |
| Enzýmy |  |
| Hormóny |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Občianska náuka** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33+0+0=33 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Čašník, servírka/Kuchár/kuchárka |
| Študijný odbor | 6444 (5) H čašník, servírka (kuchár, kuchárka) |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie (s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 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.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Sociálne vzťahy v spoločnosti** | **7** |
| Socializácia, etapy, priebeh |  |
| Sociálny status |  |
| Sociálne roly |  |
| Základné ľudské hodnoty |  |
| Kultúra |  |
| Kultúrna tolerancia a intolerancia |  |
| **Človek a občan** | **9** |
| Občianska spoločnosť |  |
| Princípy demokratického riadenia spoločnosti |  |
| Právny štát |  |
| Základné práva a povinnosti občanov |  |
| Ústava Slovenskej republiky |  |
| Participácia občana na chode spoločnosti |  |
| Verejná správa |  |
| Samospráva |  |
| Volebný systém v SR |  |
| **Ľudské práva a základné slobody** | **9** |
| Ľudské a občianske práva a slobody |  |
| Generácie ľudských práv |  |
| Podstata a zmysel ľudských práv a slobôd |  |
| Všeobecná deklarácia ľudských práv |  |
| Dohovor o právach dieťaťa |  |
| Analýza ľudských práv |  |
| Oprávnenia a povinnosti jednotlivcov |  |
| **Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd** | **8** |
| Orgány ochrany práv a slobôd v SR |  |
| Polícia |  |
| Advokácia, súdy, notárstvo |  |
| Mediácia |  |
| Prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete |  |
| OSN, RE |  |
| Európsky súd pre ľudské práva |  |
| Práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Matematika** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 15 + 15 + 30 = 60 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | 6445 H kuchár |
| Učebný odbor | Stredné odborné vzdelanie SKKR3 |
| Stupeň vzdelania | Stredné odborné vzdelanie (s  výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 4 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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 nadstavbovom štúdiju. Matematické vzdelávanie sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia a poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov.

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

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **16,5 hodín spolu** |
| **Čísla, premenná a počtové výkony s číslami** | **16,5** |
| Prirodzené a celé čísla | 0,5 |
| Počtové operácie s prirodzenými a celými číslami | 1 |
| Racionálne, reálne, iracionálne čísla | 1 |
| Počtové operácie so zlomkami | 1 |
| Počtové operácie so zlomkami so zátvorkami | 1 |
| Počtové operácie so zlomkami v slovných úlohách | 2 |
| Premeny jednotiek dĺžky, hmotnosti, objemu | 1 |
| Precvičovanie premien jednotiek | 1 |
| Premeny jednotiek obsahu, rýchlosti, času | 1 |
| Precvičovanie premien jednotiek | 1 |
| Jednotky meny | 1 |
| Percentá – základ, počet percent, percentová časť | 1 |
| Precvičovanie jednoduchých príkladov na výpočet percent | 1 |
| Slovné úlohy na výpočet percent | 1 |
| Slovné úlohy z praxe na výpočet percent | 2 |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **2. ročník** | **16,5 hodín spolu** |
| **Čísla, premenná a počtové výkony s číslami** | **10** |
| Číselné výrazy | 1 |
| Výrazy s premennou a hodnota výrazu | 2 |
| Sčítanie a odčítanie výrazov | 2 |
| Násobenie a delenie výrazov | 2 |
| Vynímanie výrazov pred zátvorku | 2 |
| Precvičovanie počtových úkonov s výrazmi | 1 |
| **Geometria a meranie** | **6,5** |
| Trojuholníky, rozdelenie | 1 |
| Pravouhlý trojuholník | 1 |
| Vety o zhodnosti trojuholníkov | 1 |
| Pytagorova veta | 2 |
| Jednoduché úlohy na Pytagorovu vetu | 1 |
| Využitie Pytagorovej vety v praxi | 0,5 |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy** | **12** |
| Lineárne rovnice, koreň, ľavá, pravá strana | 1 |
| Ekvivalentná úprava rovnice | 1 |
| Lineárne rovnice | 1 |
| Lineárne rovnice, príklady, precvičovanie | 3 |
| Slovné úlohy z praxe na lineárne rovnice | 3 |
| Lineárne nerovnice | 1 |
| Lineárne nerovnice, príklady, precvičovanie | **2** |
| **Geometria a meranie** | **7** |
| Obvod a obsah rovinných útvarov – obdĺžnik, štvorec | 2 |
| Obvod a obsah rovinných útvarov – trojuholník, lichobežník | 2 |
| Obvod a obsah rovinných útvarov - kruh | 1 |
| Príklady z praxe na obvod rovinných útvarov | 2 |
| **Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika** | **11** |
| Aritmetický priemer | 2 |
| Základné kombinatorické pravidlá | 2 |
| Práca s textom a tabuľkami | 2 |
| Slovné úlohy z praxe | 2 |
| Receptúry | 3 |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Informatika**  |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33 + 0 + 0 = 33 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár |
| Študijný odbor | 6445H kuchár – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie  |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 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** | **1** |
| 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** | **1** |
| Typy multimediálnych súborov |  |
| **kancelársky balík Microsoft Office a jeho súčasti**  | **1** |
| **popis prostredia Word a ovládanie programu, textové editory všeobecne** | **7** |
| 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 |  |
| **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**  | **8** |
| 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** | **2** |
| 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** | **2** |
| 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 + 33 = 99 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 17026 |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár  |
| Učebný odbor | 6445 H kuchár – duálne vzdelávanie |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie s výučným listom |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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 |  |

|  |
| --- |
| **mcový rozpis učiva** |
| **3. 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** | **4** |
| Regeneračné cvičenia |  |
| Relaxačné a dýchacie cvičenia |  |
| Primárna a sekundárna prevencia voči zraneniam |  |
| Strečingové cvičenia s pomôckami |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **4** |
| 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 |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **1** |
| Úpolové cvičenia – hry |  |
| **Zdravie a životný štýl** | **4** |
| 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** | **3** |
| Rozvoj sily – izometrické cvičenia s náčiním |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení prsného svalu |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení svalov chrbta |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **1** |
| Zimné sezónne činnosti – korčuľovanie, hry na ľade |  |
| **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť** | **4** |
| Rozvoj koordinačných schopností s náčiním |  |
| Technika a nácvik posilňovacích cvičení core, ABS |  |
| Rozvoj sily intervalovým tréningom HIIT |  |
| **Športové činnosti pohybového režimu** | **9** |
| 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 |  |
| Netradičné športové hry: indiaca/ pravidlá |  |
| Turistika - práca s aplikáciami |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Ekonomika**  |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33+33+30 = 96 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár, kuchárka |
| Študijný odbor | 6445 H kuchár, kuchárka |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie  |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| 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. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky o výrobe, základných výrobných faktoroch, hospodárskom cykle a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Učia sa porozumieť základným prvkom trhu a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky. Učivo zahŕňa základné podnikové činnosti (výroba, zásobovanie, investičnú činnosť, personálnu činnosť, odbyt – marketing a riadiacu činnosť – manažment) ako aj učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. V predmete ekonomika je zahrnuté učivo o podstate a štruktúre národného hospodárstva, štruktúre bankovej a daňovej sústavy. Žiaci sa v tomto predmete učia tiež základné pravidlá riadenia osobných financií a spotrebiteľskú výchovu. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi.

Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov, ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Základné ekonomické pojmy** | **6 hodín** |
| Ekonómia, mikroekonómia, makroekonómia |  |
| Ekonomika, otvorená, uzatvorená, nedostatková, prebytková |  |
| Potreby, členenie, uspokojovanie potrieb, statky a služby |  |
| Tovar, peniaze, formy a funkcie peňazí |  |
| Výroba, výrobné faktory, výstupy  |  |
| **Trh a trhový mechanizmus** | **6 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 |  |
| **Právne formy podnikania** | **11 hodín** |
| Podnik a jeho charakteristika |  |
| Ekonomická samostatnosť, právna subjektivita |  |
| Podnikanie a podnikateľ, konanie podnikateľských subjektov |  |
| Vznik a založenie podnikov |  |
| Zrušenie a zánik podnikov  |  |
| Živnosť, podmienky živnostenského podnikania, práva a povinnosti podnikateľa |  |
| Druhy živností, živnostenský register |  |
| Obchodné spoločnosti |  |
| Kapitálové obchodné spoločnosti, charakteristika, druhy |  |
| Osobné obchodné spoločnosti, charakteristika, druhy |  |
| Družstvá |  |
| **Národné hospodárstvo** | **10 hodín** |
| Národné hospodárstvo – štruktúra  |  |
| Riadenie národného hospodárstva, činitele |  |
| Členenie národného hospodárstva |  |
| Daňová sústava |  |
| Priame a nepriame dane |  |
| Štátny rozpočet |  |
| Príjmy a výdavky štátneho rozpočtu |  |
| Banková sústava |  |
| Centrálna banka, komerčné banky |  |
| Nebankové subjekty |  |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Ekonomická stránka činnosti podniku** | **10 hodín** |
| Majetok podniku, členenie majetku |  |
| Dlhodobý majetok (DM), štruktúra DM |  |
| Obstaranie, oceňovanie, opotrebenie majetku |  |
| Krátkodobý majetok a jeho zložky |  |
| Charakteristika zásob a ich členenie |  |
| Inventúra a inventarizácia majetku |  |
| **Ekonomická stránka činnosti podniku** | **10 hodín** |
| Náklady, výdavky pojem, členenie |  |
| Štruktúra nákladov, možnosti znižovania nákladov |  |
| Výnosy, príjmy, pojem, členenie |  |
| Možnosti zvyšovania výnosov |  |
| Výsledok hospodárenia, zisk, strata |  |
| Finančné plánovanie podniku |  |
| Zdroje financovania podniku |  |
| **Personálna činnosť podniku** | **13 hodín** |
| Pracovno-právne vzťahy, pracovný pomer |  |
| Vznik a zmena pracovného pomeru |  |
| Pracovný čas, doba odpočinku, dovolenka |  |
| Hmotná zodpovednosť |  |
| Skončenie pracovného pomeru |  |
| Odmeňovanie zamestnancov, mzda |  |
| Štruktúra mzdy, hrubá mzda, čistá mzda, cena práce |  |
| Sociálne zabezpečenie zamestnancov, sociálne poistenie, druhy |  |
| Zdravotné poistenie, druhy poistenia |  |
| Pravidelný a nepravidelný príjem |  |
| **3. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Marketing** | **5 hodín** |
| Marketing, pojem |  |
| Základné marketingové nástroje |  |
| Výrobková, cenová, distribučná a komunikačná politika |  |
| **Riadiaca a kontrolná činnosť podniku** | **5 hodín** |
| Manažment, pojem |  |
| Základné manažérske funkcie |  |
| Plánovanie, organizovanie, vedenie, kontrola |  |
| **Spotrebiteľská výchova** | **5 hodín** |
| Práva a povinnosti spotrebiteľa |  |
| Reklamácia, postup reklamácie |  |
| Vplyv reklamy na spotrebiteľa (pozitívny, negatívny) |  |
| Klamlivé a zavádzajúce obchodné praktiky, príklady falošných tovarov (tzv. fejkov) |  |
| Korupčné a podvodné správanie |  |
| **Poistenie a druhy poistenia** | **5 hodín** |
| Význam a podstata poistenia |  |
| Základné druhy poistenia (životné, neživotné) |  |
| Druhy poistenia: poistenie motorových vozidiel, nehnuteľnosti, domácnosti |  |
| **Riadenie osobných financií** | **10 hodín** |
| Tvorba osobného rozpočtu (príjmy, výdavky) |  |
| Sporenie a investovanie financií  |  |
| Základné typy bankových produktov (vklady, úvery, pôžičky, sporenia) |  |
| Úver, druhy spotrebiteľských úverov, úročenie |  |
| Vymáhanie dlhov (legálne, nelegálne postupy) |  |
| Platobné karty (kreditné, debetné), výhody, nevýhody |  |
| Moderné spôsoby platenia |  |
| Spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene, prepočet meny |  |

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 (SPK)** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 33+33+0=66 |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová 170 26, Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | kuchár |
| Názov ŠkVP | Kuchár  |
| Študijný odbor | 6445 H |
| Stupeň vzdelania | úplne stredné odborné vzdelanie (s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Predmet spoločenská 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** |
| **Podstata a štruktúra osobnosti** | **10** |
| Všeobecná charakteristika osobnosti |  |
| Štruktúra osobnosti |  |
| Vlastnosti osobnosti-motivačné, postojové, výkonové |  |
| Cvičenia |  |
| Vlastnosti osobnosti- dynamické, sebaregeneračné |  |
| Cvičenia |  |
| Vlohy a dispozície |  |
| Inteligencia |  |
| Typológia osobnosti |  |
| **Dynamika psychiky** | **6** |
| Motivácia |  |
| Motívy |  |
| Emócie |  |
| Emócie |  |
| Empatia |  |
| Cvičenia |  |
| **Psychické zdravie a stres** | **6** |
| Stres |  |
| Stres a záťaž |  |
| Odolnosť voči stresu |  |
| Cvičenia |  |
| Duševná hygiena |  |
| Cvičenia |  |
| **Sociálne skupiny** | **11** |
| Socializácia |  |
| Sociálne učenie |  |
| Soc. skupina a vplyv na jedinca |  |
| Cvičenia |  |
| Druhy soc. skupín |  |
| Druhy soc. skupín |  |
| Sociálne vzťahy |  |
| Status, rola |  |
| Spôsoby komunikácie |  |
| Cvičenia |  |
| Asertivita |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **2. ročník** | **33 hod. spolu** |
| **Podstata etikety** | **14** |
| Mravnosť |  |
| Etika |  |
| Zvyky a zvyklosti |  |
| Cvičenia k téme |  |
| Svedomie |  |
| Zodpovednosť |  |
| Verejná mienka |  |
| Cvičenia |  |
| Profesijná mienka |  |
| Diskusia k téme |  |
| Rozličné typy ľudí |  |
| Tvorba plagátu k téme |  |
| Rôzne národy |  |
| Kultúra |  |
| **Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie** | **19** |
| Správanie na verejnosti |  |
| Cvičenia k téme |  |
| Správanie v reštaurácii |  |
| Správanie v hoteli |  |
| Prvý dojem  |  |
| Cvičenia |  |
| Pozdrav |  |
| Cvičenia v skupine |  |
| Zdravenie známych |  |
| Zdravenie neznámych |  |
| Predstavovanie |  |
| Predstavovanie |  |
| Podávanie ruky |  |
| Pravidlá podávania ruky |  |
| Tykanie |  |
| Vykanie |  |
| Prejavy spoločenského správania |  |
| Praktické precvičovanie |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Potraviny a výživa (PAV)** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 1 + 1,5 + 2 = 148,5 hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | potraviny a výživa– duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6445 H kuchár |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6444 H, 6445H kuchár, čašník, servírka rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, ich akosti, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách o skladovaní, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami racionálnej výživy, životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi, odborným výcvikom, je priamou prípravou na predmet technológia a nadväzuje na vedomosti z učiva chémie.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Fyziológia ľudského tela** | 7 |
| Látkové zloženie ľudského tela |  |
| Tráviaca sústava, ústna dutina, chrup |  |
| Jazyk, hltan, pažerák |  |
| Žalúdok, tenké a hrubé črevo |  |
| Pečeň, pankreas |  |
| Nervová sústava |  |
| Vylučovacia sústava |  |
| **Požívatiny** | 1 |
| Druhy a charakteristika potravín |  |
| **Zloženie potravín** | 5 |
| Bielkoviny |  |
| Sacharidy |  |
| Vitamíny |  |
| Tuky |  |
| Minerálne látky |  |
| **Akosť, uskladnenie, ošetrenie a konzervovanie potravín** | 2 |
| Akosť potravín |  |
| Uskladnenie a konzervovanie potravín |  |
| **Hygiena pri práci s potravinami HACCP, zákon o potravinách** | 2 |
| Základné pojmy, prax |  |
| HACCP- význam a prax |  |
| **Hodnota potravín** | 2 |
| Energetická, biologické a výživová hodnota |  |
| Výživové normy, odporúčané dávky potravín pre obyvateľov |  |
| **Základy epidemiológie, alimentárne nákazy a otravy z potravín** | 3 |
| Biologické rizikové faktory |  |
| Chemické rizikové faktory |  |
| Fyzikálne rizikové faktory |  |
| **Racionálna výživa** | 2 |
| Zásady racionálnej výživy |  |
| Faktory ovplyvňujúce výživu |  |
| **Diferencovaná strava** | 2 |
| Výživa mládeže |  |
| Chyby vo výžive mládeže |  |
| **Alternatívne spôsoby stravovania** | 3 |
| Vegetariánska výživa |  |
| Makrobiotika |  |
| Oddelená strava |  |
| **Diétne stravovanie** | 4 |
| Význam liečebnej výživy, |  |
| Rozdelenie diét |  |
| Zásady diétneho stravovania |  |
| Diéta šetriaca a diabetická |  |
| **Ochorenia z nesprávneho stravovania** | 1 |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **2. ročník** | **49 hodín spolu** |
| Tuky | 5 |
| Zloženie a rozdelenie tukov |  |
| Živočíšne tuky  |  |
| Rastlinné tuky |  |
| Pokrmové tuky |  |
| Ovocie a zelenina, zemiaky a strukoviny | 12 |
| Ovocie, zloženie, druhy a konzervovanie |  |
| Zelenina, zloženie druhy a konzervovanie |  |
| Zemiaky, zloženie druhy, skladovanie |  |
| Strukoviny, zloženie druhy použitie |  |
| Huby, zloženie, druhy, použitie |  |
| Mak |  |
| **Sladidlá** | 3 |
| Cukor ,druhy a význam vo výžive |  |
| Včelí med, syntetické sladidlá |  |
| **Vajcia** | 4 |
|  |  |
| Vajcia, zloženie  |  |
| Druhy vajec |  |
|  |  |
| Chyby vajec |  |
| Skladovanie vajec |  |
| **Mlieko a mliečne výrobky** | 7 |
| Mlieko, význam z hľadiska racionálnej výživy, zloženie |  |
| Druhy mlieka |  |
| Mliečne výrobky |  |
| Syry, tvaroh |  |
| Smotana |  |
| Maslo |  |
| **Obilniny** | 8 |
| Obilniny , charakteristika, použitie |  |
| Mlynské výrobky, druhy, použitie |  |
| Cestoviny, druhy a použitie |  |
| Chlieb, výroba, druhy chleba |  |
| Pečivo |  |
| Ostatné pekárenské výrobky |  |
|  |  |
| **Koreniny a pochutiny** | 10 |
| Význam korenín vo výžive, rozdelenie a zloženie |  |
| Charakteristika jednotlivých skupín a druhov korenín |  |
| Pochutiny, káva pestovanie, zloženie a účinok |  |
|  |  |
| Káva- spracovanie a druhy kávy |  |
| Instantná káva a kávoviny |  |
| Čaj  |  |
| Kakao |  |
| Čokoláda |  |
| Ostatné pochutiny – ocot, soľ |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník** | **60 hodín spolu** |
| **Mäso a mäsové výrobky** | 22 |
| Charakteristika a zloženie mäsa |  |
| Zrenie mäsa |  |
| Kvalita a posudzovanie mäsa |  |
| Chyby mäsa  |  |
| Konzervovanie mäsa |  |
| Doprava a skladovanie mäsa |  |
| Jatočné druhy mäsa - hovädzie mäso |  |
| Teľacie mäso |  |
| Bravčové mäso |  |
| Baranie mäso |  |
| Jahňacie a kozľacie mäso  |  |
| Konské mäso |  |
| Ostatné druhy mäsa |  |
| Vedľajšie produkty mäsa-krv |  |
| Kosti |  |
| Vnútornosti |  |
| Črevá |  |
| Hydina |  |
| Ryby a rybie výrobky |  |
| Morské živočíchy  |  |
| Zverina |  |
| **Mäsové výrobky** | 8 |
| Konzervy |  |
| Mäsové výrobky - charakteristika a delenie |  |
| Drobné mäsové výrobky |  |
| Mäkké salámy |  |
| Trvanlivé salámy |  |
|  Špeciálne údeniny |  |
| Pečené výrobky a surové údené mäsá |  |
| Varené výrobky a výrobky osobitného charakteru |  |
| **Nealkoholické nápoje**  | 9 |
| Pitná minerálna voda, sóda |  |
| Minerálne vody |  |
| Priemyselné vyrábané minerálne limonády |  |
|  Priemyselné vyrábané nealkoholické nápoje sirupy |  |
| Priemyselné vyrábané nealkoholické nápoje - mušty |  |
| Priemyselné vyrábané nealkoholické nápoje - dzúsy, nektáre |  |
| Špeciálne nápoje |  |
| Káva |  |
| Čaj |  |
| **Alkoholické nápoje**  | 10 |
| Pivo-suroviny na výrobu piva |  |
| Výroba piva |  |
| Trhové druhy piva - uskladňovanie a chyby piva |  |
| Víno a pestovateľské oblasti |  |
| Výroba vína  |  |
| Perlivé a šumivé vína |  |
| Vermúty |  |
| Likérové vína |  |
| Tokajské vína |  |
| Skladovanie vína, vínne pivnice |  |
| **Liehoviny** | 4 |
| Lieh a suroviny na jeho výrobu |  |
| Výroba liehu  |  |
| Rozdelenie liehovín podľa kvality |  |
| Druhy liehovín a ich charakteristika |  |
| **Miešané nápoje** | 5 |
| Charakteristika a rozdelenie |  |
| Suroviny na prípravu miešaných nápojov |  |
| Zásady pri príprave miešaných nápojov |  |
| Druhy a skupiny miešaných nápojov |  |
| Druhy a skupiny miešaných nápojov |  |
| **Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu** | 2 |
| Vplyv alkoholu na ľudský organizmus |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Technológia** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 99 + 99 + 60 = 258 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby  |
| Názov ŠkVP | 6445 H kuchár |
| Učebný odbor | 6445 H kuchár |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie ( s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technológia je štruktúrovaný do tematických celkov ( tém a podtém). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a prípravou pokrmov. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, o predbežnej úprave základných surovín, o základných tepelných úpravách, o príprave teplých, studených pokrmov a múčnikov a špeciálnych úpravách pokrmov. Žiaci sa oboznámia aj s kuchyňou iných národov sveta. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy, jej propagácii a uplatňovaní vo vlastnej životospráve. Nadobudnú poznatky o  HACCP a jeho využívaní v praxi. Žiaci budú vedení k hospodárnemu využívaniu surovín, k uplatňovaniu sezónnosti a lokálnosti a k presadzovaniu takých technologických postupov pri príprave pokrmov, ktoré vedú k zachovaniu biologickej hodnoty potravín. 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 prípravy pokrmov.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa, stolovanie a biológia.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Úvod do predmetu** | **5 hodín** |
|  Význam vyučovacieho predmetu. |  |
|  Historický vývoj kuchárskeho umenia |  |
|  Historický vývoj kuchárskeho umenia |  |
|  Vývoj gastronómie na Slovensku |  |
|  Vývoj gastronómie na Slovensku |  |
| **Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci** | **4 hodiny** |
| Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti |  |
| Druhy ohrozenia pri práci |  |
| Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách |  |
| Poskytovanie prvej pomoci |  |
| **Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov** | **4 hodiny** |
| HACCP  |  |
| Osobná hygiena |  |
| Hygiena pracoviska a potravín |  |
| Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov |  |
| **Povinnosti kuchára a jeho pomôcky** |  |
|  Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk | **4 hodiny** |
| Pracovná etika |  |
|  Pomôcky kuchára |  |
| Pomôcky kuchára |  |
| **Výrobné stredisko**  | **4 hodiny** |
| Rozdelenie výrobného strediska  |  |
| Základné zariadenie a vybavenie výrobného strediska |  |
| Základné pracovné činnosti vo výrobnom stredisku |  |
| Nádoby a náradie na prípravu pokrmov |  |
| **Výpočet spotreby surovín teplej a studenej** | **8 hodín** |
| Receptúry teplých a studených pokrmov a ich význam |  |
| Normovací list a jeho časti |  |
| Výpočet spotreby surovín |  |
| Výpočet spotreby surovín |  |
| Výpočet spotreby surovín |  |
| Výpočet spotreby surovín |  |
| Výpočet spotreby surovín |  |
|  Zostavovanie žiadanky a výdajky na suroviny |  |
| **Predbežná úprava surovín** | **11 hodín** |
| Účel a charakter technologických úprav surovín  |  |
| 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 |  |
| Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín |  |
| **Základné tepelné úpravy** | **12 hodín** |
| Varenie -charakteristika a spôsoby varenia |  |
| Zásady pri varení mäsa |  |
| Zásady pri varení rastlinných potravín |  |
| Dusenie -charakteristika a spôsoby dusenia |  |
| Zásady dusenia živočíšnych potravín |  |
| Pečenie -charakteristika a spôsoby |  |
| Pečenie v rúre, na ražni, rošte |  |
| Pečenie na panvici, v papilote, alobale |  |
| Zásady pečenia mäsa jatočných zvierat, hydiny a rýb |  |
| Zásady pečenia zemiakov a zeleniny |  |
| Vyprážanie – charakteristika vyprážania |  |
| Zapekanie - gratinovanie |  |
| **Polievky** | **16 hodín** |
| Polievky – význam a charakteristika |  |
| Vývary – rozdelenie |  |
| Postup prípravy vývarov |  |
| Čistenie vývarov a zosilňovanie vývarov |  |
| Hnedé polievky |  |
| Biele polievky – rozdelenie a charakteristika |  |
| Biele polievky – technologické postupy |  |
| Špeciálne polievky – zo zvláštnych surovín |  |
| Špeciálne polievky – národné a regionálne |  |
| Špeciálne polievky – studené zeleninové a ovocné |  |
| Špeciálne polievky – z alkoholických nápojov |  |
| Diétne a desiatové polievky |  |
| Vložky do polievok |  |
| Závarky do polievok |  |
| Dokončovanie polievok pri stole hosťa |  |
| Dokončovanie polievok na objednávku |  |
| **Omáčky** | **11 hodín** |
| Charakteristika a význam omáčok |  |
| Zásady prípravy omáčok, chyby pri ich príprave |  |
| Fondy -tmavé, svetlé, rybacie |  |
| Dochucovanie a legírovanie omáčok |  |
| Rozdelenie omáčok, základné a odvodené biele omáčky |  |
| Základné a odvodené hnedé omáčky |  |
| Špeciálne omáčky |  |
| Studené majonézové a nemajonézové omáčky |  |
| Krycie omáčky |  |
| Ovocné omáčky |  |
| Zálievky a drezingy |  |
| **Prílohy a doplnky k hlavným jedlám** | **20 hodín** |
| Charakteristika a význam príloh |  |
| Dávkovanie príloh |  |
| Prílohy zo zemiakov - varené |  |
| Prílohy zo zemiakov - dusené |  |
| Prílohy zo zemiakov – pečené |  |
| Prílohy zo zemiakov – vyprážané |  |
| Netradičné prílohy zo zemiakov |  |
| Prílohy z ryže  |  |
| Prílohy z obilnín |  |
| Prílohy z cestovín |  |
| Prílohy z múky |  |
| Prílohy z múky |  |
| Prílohy zo strukovín |  |
| Prílohy zo zeleniny - varené |  |
| Prílohy zo zeleniny - dusené |  |
| Prílohy zo zeleniny - pečené, vyprážané a grilované |  |
| Doplnky - jednoduché šaláty |  |
| Doplnky - jednoduché šaláty |  |
| **2. ročník** | **99 hodín spolu** |
| **Bezmäsité jedlá** | **11 hodín** |
| Charakteristika význam a rozdelenie bezmäsitých jedál |  |
| Jedlá zo zemiakov |  |
| Jedlá zo zeleniny  |  |
| Jedlá zo strukovín |  |
| Jedlá z ryže a obilnín |  |
| Jedlá z cestovín |  |
| Jedlá z húb |  |
| Múčne jedlá slané |  |
| Múčne jedlá sladké |  |
| Jedlá z vajec |  |
| Jedlá zo syrov |  |
| **Teplé a studené múčniky** | **12 hodín** |
| Význam a charakteristika múčnikov a dezertov |  |
| Suroviny na prípravu múčnikov |  |
| Jednoduché múčniky z kysnutého, liateho, zemiakového cesta |  |
| Zložité múčniky z lístkového, lineckého |  |
| Zložité múčniky z odpaľovaného a piškótového cesta |  |
| Zložité múčniky z treného a ťahaného cesta |  |
| Zmrzliny |  |
| Pudingy a krémy |  |
| Tortové hmoty, plnky, polevy |  |
| Moderné dezerty -Souflé, parfait, carpaccio |  |
| Moderné dezerty -mousse,mousselines |  |
| Moderné dezerty - tartar, studené omáčky-coullis |  |
| **Jedlá z hovädzieho mäsa** | **12 hodín** |
| Charakteristika HM |  |
| Delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave |  |
| Tepelná úprava HM varením |  |
| Tepelná úprava dusením vcelku- pečienky |  |
| Tepelná úprava dusením vcelku - pečienky |  |
| Tepelná úprava dusením krájaného HM - roštenky |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tepelná úprava dusením krájaného HM – plátky |  |
| 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 |  |
| **Jedlá z teľacieho mäsa** | **8 hodín** |
|  Charakteristika TM, delenie  |  |
| Použitie jednotlivých častí TM v kuchynskej úprave |  |
| Tepelná úprava TM varením a zaprávaním |  |
| Tepelná úprava TM dusením |  |
| Tepelná úprava TM pečením |  |
| Plnky, ich druhy a príprava |  |
| Tepelná úprava TM vyprážaním |  |
| Tepelná úprava teľacích vnútorností |  |
| **Jedlá z bravčového mäso** | **11 hodín** |
| Charakteristika BM a jeho delenie na časti |  |
| Použitie jednotlivých častí BM |  |
| Tepelná úprava BM varením  |  |
| Varené zabíjačkové špeciality |  |
| Tepelná úprava BM dusením vcelku |  |
| Tepelná úprava dusením BM krájaného na drobno |  |
| Tepelná úprava BM pečením |  |
| Tepelná úprava BM vyprážaním |  |
| Tepelná úprava bravčových vnútorností |  |
| Tepelná úprava údeného bravčového mäsa |  |
| Druhy slaniny, použitie pri príprave pokrmov |  |
| **Jedlá z baranieho mäsa** | **4 hodiny** |
| Charakteristika, delenie a použitie jednotlivých častí baraniny |  |
| Tepelná úprava baraniny varením a dusením |  |
| Pečené pokrmy z baraniny |  |
| Využitie baraních vnútorností |  |
| **Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat - králičie, jahňacie, kozľacie** | **2 hodiny** |
| Príprava jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa   |  |
| Príprava jedál z králičieho mäsa   |  |
| **Jedlá z mletého mäsa** |  |
| Zásady mletia |  |
| Vhodné druhy mäsa a suroviny  |  |
| Jedlá zo surového mletého mäsa |  |
| Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa |  |
| **Jedlá z rýb** | **6 hodín** |
| Charakteristika, rozdelenie a význam |  |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením |  |
| Vývary na varenie rýb |  |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb dusením |  |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením  |  |
| Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb vyprážaním |  |
| **Jedlá z kôrovcov, mäkkýšov a lastúrnikov** | **8 hodín** |
| Predbežná úprava kôrovcov – homár a lkangusta |  |
| Predbežná úprava kôrovcov - krevety |  |
| Jedlá z kôrovcov |  |
| Predbežná úprava mäkkýšov |  |
| Jedlá z mäkkýšov |  |
| Predbežná úprava lastúrnikov - ustrice |  |
| Predbežná úprava lastúrnikov - slávky |  |
| Predbežná úprava lastúrnikov - hrebenatky |  |
| Jedlá z lastúrnikov |  |
| **Jedlá z hydiny** | **10 hodín** |
| Charakteristika a rozdelenie hydiny |  |
| Predbežná úprava hydiny  |  |
| Drezírovanie a plnenie |  |
| Tepelná úprava varením a zaprávaním |  |
| Dusené pokrmy z hydiny |  |
| Tepelná úprava pečením |  |
| Príprava plniek |  |
| Tepelná úprava vyprážaním |  |
| Tepelná úprava hydinových vnútorností |  |
| **Jedlá zo zveriny** | **15 hodín** |
| Charakteristika a delenie  |  |
| Predbežná úprava zveriny |  |
| Marinovanie a druhy marinád |  |
| Suroviny na prípravu |  |
| Tepelná úprava vysokej zveriny |  |
| Tepelná úprava čiernej zveriny |  |
| Tepelná úprava nízkej srstnatej zveriny |  |
| Tepelná úprava drobnej pernatej zveriny |  |
| Tepelná úprava drobnej pernatej zveriny |  |
| Tepelná úprava červenej zveriny |  |
| Tepelná úprava červenej zveriny |  |
| Tepelná úprava klokanieho mäsa |  |
| Tepelná úprava pštrosieho mäsa a emu |  |
| Tepelná úprava krokodílieho mäsa |  |
| **3. ročník** | **60 hodín** |
| Charakteristika jedál na objednávku a vhodné časti mäsa na ich prípravu | **13 hodín** |
| Pracovisko a jeho zariadenie |  |
| Spôsoby tepelnej úpravy jedál na objednávku |  |
| Príprava šťavy- fondy |  |
| Prílohy a obloženiny k jedlám na objednávku |  |
| Jedlá na objednávku z hovädzej sviečkovice – biftek, medajlóniky |  |
| Jedlá na objednávku z hovädzej sviečkovice - tournedos |  |
| Jedlá na objednávku z hovädzej  nízkej roštenky |  |
| Steaky |  |
| Jedlá na objednávku z rýb |  |
| Jedlá na objednávku z hydiny  |  |
| Jedlá na objednávku zo zveriny a vnútorností |  |
| **Súťažná gastronómia** | **3 hodiny** |
| Charakteristika súťažnej gastronómie |  |
| Smery súťažnej gastronómie |  |
| Hodnotenie výrobkov  |  |
| **Studená kuchyňa** | **10 hodín** |
| Charakteristika studenej kuchyne |  |
| Majonéza, Aspik, rôsol |  |
| Peny, krémy a pochúťkové maslá |  |
| Obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky |  |
| Pokrmy zo syrov |  |
| Zložité šaláty, koktaily |  |
| Plnená zelenina, pokrmy z vajec |  |
| Pokrmy z rýb, kaviáru |  |
| Teriny a paštéty a galantíny |  |
| Úprava studených mís |  |
| **Špeciálna príprava jedál cudzích kuchýň** | **15 hodín** |
| Slovenská kuchyňa – história  |  |
| Súčasná slovenská kuchyňa |  |
| Česká kuchyňa |  |
| Francúzska kuchyňa – história a prestavba |  |
| Súčasná francúzska kuchyňa |  |
| Grécka kuchyňa |  |
| Talianska kuchyňa |  |
| Maďarská kuchyňa |  |
| Čínska kuchyňa |  |
| Japonská kuchyňa |  |
| Židovská kuchyňa |  |
| Mexická kuchyňa |  |
| Indická kuchyňa |  |
| Ruská kuchyňa |  |
| Anglická kuchyňa |  |
| **Progresívne spôsoby prípravy jedál** | **3 hodiny** |
| Nové technológií pri príprave pokrmov |  |
| Význam konvenienčných potravín (convenience) |  |
| Molekulárna kuchyňa |  |
| **Špeciálna príprava jedál** | **4 hodiny** |
| Flambovanie |  |
| Príprava pokrmov v papilote, alobale, na lávových kameňoch |  |
| Príprava pokrmov na ražni a rošte |  |
| Fondue |  |
| **Technologický postup prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy** | **12 hodín** |
| Význam diét a ich rozdelenie |  |
| Zásady prípravy diétnych pokrmov |  |
| Suroviny v diétnom stravovaní |  |
| Šetriaca diéta |  |
| Diéta s obmedzením tuku |  |
| Diéta diabetická |  |
| Redukčná diéta |  |
| Zásady diferencovaného stravovania |  |
| Stravovanie dojčiat a batoliat |  |
| Stravovanie dospievajúcej mládeže |  |
| Chyby v stravovaní mládeže |  |
| Stravovanie starých osôb |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **STOLOVANIE**  |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 1+ 1 + 1 = 99hodín |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP | Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | chémia – duálne vzdelávanie |
| Študijný odbor | 6444 H kuchár |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie ( s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

 V učebnom predmete stolovanie sa žiaci oboznamujú s bežným inventárom potrebným pre obsluhu, učia sa ovládať jeho praktické použitie a údržbu. Získavajú poznatky o technike jednoduchej obsluhy pri rôznych príležitostiach a učia sa uplatňovať ich v praxi. Oboznamujú sa s gastronomickými pravidlami, ich používaním pri zostavovaní jedálnych lístkov podľa zásad správnej výživy v súlade so zásadami hygieny pri stolovaní. Žiaci sú vedení k správnemu spoločenskému správaniu, správnemu prístupu k ľudom, správnemu vyjadrovaniu sa a oslovovaniu jedál a nápojov. Vyučujúci sústavne dohliada na spôsob vystupovania a správania sa žiakov, na ich úpravu a na dodržiavanie hygienických pravidiel. Dôležitá je otázka bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Zásady hygieny a bezpečnostné predpisy** | 6 |
| Charakteristika odboru |  |
| História pohostinstva |  |
| Správanie sa žiakov na pracovisku |  |
| Hygienické predpisy a osobná hygiena |  |
| HACCP-živočíšny škodcovia |  |
| **Inventár a zariadenie na úseku obsluhy, odbytové stredisko** | 9 |
| Rozdelenie inventára |  |
| Sklenený inventár |  |
| Inventár na jednotlivé druhy nápojov |  |
| Porcelánový inventár, kovový inventár |  |
| Bielizeň |  |
| Malý stolový inventár |  |
| Pomocný inventár  |  |
| Ošetrovanie a udržiavanie inventára |  |
| **Základné pravidlá a technika obsluhy** | 5 |
| Základné povinnosti obsluhujúceho  |  |
| Hlavné zásady obsluhy |  |
| Príprava pracoviska pred a počas prevádzky |  |
| Obsluha rozličných typov hostí |  |
| Pomôcky obsluhujúcich čašníkov |  |
| **Jedálny a nápojový lístok** | 5 |
| Gastronómia a gastronomické pravidlá |  |
| Náležitosti JL a NJ |  |
| Poradie jedál na JL a poradie nápojov |  |
| Druhy lístkov |  |
| **Jednoduchá obsluha** | 8 |
| Podávanie studených alkoholických nápojov |  |
| Raňajky, druhy a servis |  |
| Obed |  |
| Podávanie studených a teplých predjedál |  |
| Podávanie polievok a hlavných jedál |  |
| Podávanie múčnikov |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **2. ročník** | **33 hodín spolu** |
| **Zložitá obsluha** | 12 |
| Základné požiadavky na vybavenie obsluhy |  |
| Podávanie aperitívov |  |
| Podávanie raňajok, podávanie cudzineckých raňajok |  |
| Dokončievanie pri stole hosťa, flambovanie |  |
| Flambovanie ovocia, múčnikov |  |
| Porcovanie kurčaťa pred zrakom hosťa |  |
| Porcovanie pstruha pred zrakom hosťa |  |
| Fondue-moderná forma, varenie |  |
| Syrové, mäsové Hot-pot |  |
| Krájanie rozličných druhov mäsa |  |
| Podávanie špeciálnych druhov pokrmov |  |
| Porcovanie ovocia pred zrakom hosťa |  |
| **Pivo a pivné zariadenie** | 7 |
| História piva a pivovarov na Slovensku |  |
| Rady pre výčapníka a správne čapovanie |  |
| Strojové a pivné zariadenie |  |
| Druhy piva, skladovanie piva |  |
| Chyba a choroby piva |  |
| **Kaviarne** | 7 |
| História kávy a kaviarni |  |
| Druhy a účel kaviarne |  |
| Zariadenie kaviarne |  |
| Kaviarenský nápojový lístok |  |
| Podávanie jednotlivých druhov káv |  |
| **Vinárne** | 7 |
| História vína a viniča |  |
| Jednotlivé druhy vína a ich podávanie |  |
| Podávanie šampanského a šumivého vína |  |
| Druhy vinných pivníc a skladovanie |  |
| Chyby a choroby vína  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Miešané nápoje** | 10 |
| Význam a rozdelenie miešaných nápojov |  |
| Vybavenie barového pultu a práca barmana |  |
| Zásady miešania |  |
| Suroviny na prípravu miešaných nápojov |  |
| Pomôcky na prípravu miešaných nápojov |  |
| Druhy miešaných nápojov |  |
| Požiadavky na barmana a barmanský certifikát |  |
| Barový pult a jeho rozdelenie |  |
| Charakteristika jednotlivých druhov miešaných nápojov |  |
| **Slávnostné stolovanie** | 13 |
| Význam a druhy hostín |  |
| Zabezpečenie spoločensko-gastronomických akcií |  |
| Náležitosti objednávky |  |
| Rozpočet a príprava rozpočtu na slávnostnú tabuľu |  |
| Príprava miestnosti a tvary tabúľ |  |
| Zasadací poriadok, menovky |  |
| Slávnostný menu lístok a jeho zostava |  |
| Výzdoba slávnostnej tabule |  |
| Nastieranie obrusov, príborov, pohárov |  |
| Nastieranie tanierov, MSI, obrúskov |  |
| Ukončenie a vyúčtovanie hostiny |  |
| Odvod tržby po ukončení prevádzky |  |
| **Jednotlivé druhy slávnostných tabúľ** | 7 |
| Raut, druhy rautu, príprava a význam |  |
| Banket |  |
| Recepcia |  |
| Piknik, výlet do prírody |  |
| Ostatné druhy slávnostného stolovania |  |
| **Príprava na záverečné skúšky** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Hospodárske výpočty** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 30 = 30 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár, kuchárka |
| Študijný odbor | 6445 H kuchár, kuchárka |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie  |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Hospodárske výpočty ako odborný predmet doplňuje, rozširuje a prehlbuje vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané v predmete matematika na základnej a strednej škole. Vedie žiakov osvojiť si základné schopnosti, vedomosti a návyky nevyhnutné pri riešení úloh z hospodárskej oblasti. Naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia prácu. Úlohou tohto predmetu je nielen žiakov dobre naučiť počítať, ale aj vytvoriť základy na rozvíjanie logického a ekonomického myslenia.

Obsah je štruktúrovaný do týchto tematických celkov:

* Hospodárske výpočty
* Premieňanie jednotiek
* Vybrané výpočtové postupy používané v hospodárskych výpočtoch
* Percentový, promilový a úrokový počet
* Tvorba cien a kalkulácie
* Výpočty v hospodárskych písomnostiach.

Cieľom vzdelávania je výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť využívať svoje vedomosti v rôznych životných situáciách. A to v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, pri výkone budúceho povolania, ale i v osobnom živote.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Hospodárske výpočty** | **3 hodiny** |
| Charakteristika a význam HV |  |
| Desiatková sústava, číselné rady, zaokrúhľovanie |  |
| Základné počtové operácie |  |
| **Premieňanie jednotiek** | **3 hodiny** |
| Jednotky hmotnosti |  |
| Jednotky dĺžky |  |
| Jednotky objemu |  |
| **Vybrané výpočtové postupy používané v HV** | **10 hodín** |
| Aritmetický priemer, modus, medián |  |
| Tabuľky, grafy |  |
| Pomer, úmera, trojčlenka |  |
| Priama úmernosť |  |
| Nepriama úmernosť |  |
| **Percentový, promilový, úrokový počet** | **5 hodín** |
| Základné pojmy percentového počtu |  |
| Základné pojmy promilového počtu |  |
| Základné pojmy úrokového počtu |  |
| **Tvorba cien** | **6 hodín** |
| Výpočet cien v obchodných systémoch |  |
| CVP analýza |  |
| Kalkulácie podľa všeobecného kalkulačného vzorca |  |
| **Výpočty v hospodárskych písomnostiach** | **3 hodiny** |
| Výdajky, príjemky, prevodky |  |
| Pokladničné doklady, dodacie listy, faktúry |  |

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** | **Úvod do sveta práce** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 0 + 0 + 30 = 30 hodín  |
| Stredná odborná škola | Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár, kuchárka |
| Študijný odbor | 6445 H kuchár, kuchárka |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie  |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Vyučovací predmet úvod do sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce. Žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy. Vyučuje sa hodinu týždenne v končiacom ročníku. V tomto predmete sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávnych vzťahov a zákonníkom práce, tiež s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez Internet. Naučia sa písať profesijný, štruktúrovaný životopis, žiadosť o prijatie do zamestnania, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa. Využíva sa spolupráca s úradmi práce, účasť na nimi organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred nezamestnanosťou, Burzy práce, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Taktiež sa uskutočňujú besedy so školským psychológom, návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz sa kladie na praktické cvičenia.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **3. ročník** | **30 hodín spolu** |
| **Úvod do sveta práce** | **3 hodiny** |
| Základné pojmy |  |
| Zákonník práce a jeho náležitosti |  |
| Pracovné právo V EÚ |  |
| **Svet práce a trh práce** | **8 hodín** |
| Základné pojmy |  |
| Profesijné rozhodovanie, voľba povolania |  |
| Inflácia a nezamestnanosť |  |
| Služby zamestnanosti |  |
| Evidencia uchádzačov o zamestnanie |  |
| Informačné a poradenské služby |  |
| **Ako sa uchádzať o zamestnanie** | **7 hodín** |
| 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** | **6 hodín** |
| Pracovnoprávny vzťah |  |
| Základné práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa |  |
| Vznik pracovného pomeru, pracovná zmluva |  |
| Mzda |  |
| Zmeny pracovného pomeru |  |
| 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.

**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 | 495 h + 577,5 h + 525 h =1597,5 hodín  |
| Stredná odborná škola | Hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Názov ŠkVP | Kuchár |
| Študijný odbor | 6445 H Kuchár |
| Stupeň vzdelania | Stredné odborné vzdelanie - SKKR 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | Od 1.9.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár je schopný uplatniť sa na rôznych postoch vo všetkých segmentoch HORECA

* reštaurácie
* fine dining reštaurácie
* tématické reštaurácie
* hotelové reštaurácie, bistrá
* eventy – príprava jedál na svadby
* konferencie, firemné akcie, cateringové spoločnosti

Bude pripravený na vykonávanie svojho povolania na domácom, ale aj zahraničnom trhu práce.

* medzinárodné reštaurácie
* cruise ships – práca na výletnej lodi
* podnikanie – založenie a prevádzkovanie vlastného gastronomického zariadenia
* food truck – prevádzka mobilného zariadenia s jedlom, kulinárske kurzy), kde sa vyžadujú znalosti, zručnosti spojené so starostlivosťou o hosťa a znalosti cudzích jazykov

Absolvent vie efektívne zdieľať gastronomické know-how, zvýši kvalitu slovenskej gastronómie. Bude sa vedieť uplatniť v spoločenskom a pracovnom živote, konať samostatne, interaktívne využívať vedomosti, komunikačné technológie a pracovať na pracovných pozíciách ako:

* Executive chef (koordinuje prácu kuchárov)
* Chef de cuisine (zodpovedný za chod kuchyne)
* Sous chef (zástupca šefkuchára)
* Pastry chef ( kuchár zodpovedný za prípravu cesta, pečiva a dezertov)
* Chef garde manager (zodpovedný za chod studenej kuchyne)
* Pantry/prep cook (zodpovednosť za sklad a prípravné práce)
* Chef de partie (zodpovedný za chod teplej kuchyne)

.

**Odborné zručnosti**

* ovládať inovatívne technologické postupy a tepelné úpravy súčasnej gastronómie ako Sous vide, Espuma, práca s Thermomix
* poznať sezónne a lokálne špeciality slovenskej gastronómie
* vedieť pracovať najnovšími technológiami ako Thermomix, Sous vide, 3D formy
* 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
* 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
* regionálna/svetová gastronómia
* aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr
* pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny, zo slimákov, obojživelníkov, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, z mletého mäsa
* pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
* normovať a kalkulovať jedlá
* 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 – 495 hodín** | **2. ročník-577,5 hodín** | **3. ročník – 525 hodín** |
| **Oboznámenie sa s predmetom Odborný výcvik** |
| **Zásady bezpečnosti, hygieny a povinnosti kuchára vo výrobnom stredisku**  |
|  **Predbežnej úpravy základných potravín, hospodárnosť (mäsa, rýb, zeleniny, ovocia..)** |
| **Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov a vlastná kalkulácia, ovládanie merných jednotiek** |
| **Základné technologické postupy pri spracovaní potravín ( BOZP, varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie, sous vide..)** |
| **Príprava polievok (BOZP, charakteristika, hospodárnosť, rozdelenie, príprava, závarky, vložky)** |
| **Charakteristika a využitie lokálnosti a sezónnosti potravín** |
|  | **Príprava omáčok a príloh (BOZP, charakteristika, hospodárnosť, rozdelenie, príprava, servírovanie)** |
|  | **Príprava bezmäsitých jedál (BOZP, charakteristika, rozdelenie, hospodárnosť, použitie, servírovanie)** |
|  | **Príprava jedál z bravčového mäsa (BOZP, charakteristika, technologické postupy, hospodárnosť, vhodné prílohy)** |
|  | **Príprava jedál z hovädzieho mäsa (BOZP, charakteristika, hospodárnosť, technologické postupy, vhodné prílohy)** |
|  | **Príprava jedál z teľacieho mäsa (BOZP, charakteristika, hospodárnosť, technologické postupy, vhodné prílohy)** |
|  | **Príprava jedál z hydiny a zveriny (BOZP, charakteristika, technologické postupy, hospodárnosť, vhodné prílohy)** |
|  |  | **Príprava jedál z hydiny a zveriny (BOZP, charakteristika, technologické postupy, hospodárnosť, vhodné prílohy)** |
|  |  | **Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných a iných zvierat, príprava jedál z mletého mäsa (BOZP, charakteristika, technologické postupy, hospodárnosť, vhodné prílohy)**  |
|  |  | **Príprava jedál z rýb (BOZP, charakteristika, hospodárnosť technologické postupy, vhodné prílohy)** |
|  |  | **Príprava jedál na objednávku (BOZP, hospodárnosť technologické postupy, servírovanie, prezentácia, využívanie lokálnosti, sezónnosti)** |
|  |  | **Príprava múčnikov (BOZP, rozdelenie, hospodárnosť technologické postupy, servírovanie, prezentácia)** |
|  |  | **Príprava výrobkov studenej kuchyne (BOZP, charakteristika, rozdelenie, hospodárnosť, príprava predjedál, servírovanie, lokálnosť, sezónnosť** |

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Praktické cvičenia** |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 111,5 + 115,5 + 90 = 321 hodín |
| Stredná odborná škola | SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026, 062 01 Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | *64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby*  |
| Názov ŠkVP | 6445 H kuchár |
| Učebný odbor | 6445 H kuchár |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie ( s výučným listom) |
| Úroveň SKKR/EKR | 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | od 01.09.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika predmetu**

V predmete praktické cvičenia si budú žiaci osvojovať a precvičovať poznatky získané na teoretickom a praktickom vyučovaní. Dôraz bude kladený na aktívne prepájanie teórie s praxou. Vyučovanie bude prebiehať v odbornej učebni technológie v priestoroch školy skupinovou formou a dodržiavaním pravidiel HACCP a BOZP.

Tematické plány sa v jednotlivých ročníkoch budú prispôsobovať najnovším trendom, ale aj potrebám zamestnávateľov v oblasti gastronómie. Do vyučovacieho procesu budú aplikované prednášky a besedy s odborníkmi z praxe, ktorých budú predstavovať naši partneri v systéme duálneho vzdelávania, ale aj odborníci z praxe. Žiaci si budú rozvíjať kreatívne či kritické myslenie.

V jednotlivých ročníkoch budú realizované cvičenia prispôsobené tematickým plánom predmetu odborný výcvik a technológia. Taktiež bude kladený dôraz na poskytovanie individuálnych potrieb jednotlivých žiakov v oblastiach, kde je potrebné ich aktívnejšie zdokonalenie. Žiaci sa budú zúčastňovať odborných exkurzií aj v ostatných strediskách praktického vyučovania pre spoznávanie jednotlivých podmienok iných zariadení.

|  |
| --- |
| **Rámcový rozpis učiva** |
| **1. ročník** | **115,5 hodín spolu** |
| **Úvod do predmetu** | **14 hodín** |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci |  |
| HACCP, osobná a pracovná hygiena |  |
| Povinnosti kuchára a jeho pomôcky |  |
| Rozdelenie výrobného strediska Základné zariadenie a vybavenie výrobného strediska |  |
| Práca s jednotlivým zariadením |  |
| Uplatnenie lokálnosti surovín |  |
| Uplatnenie sezónnosti surovín |  |
| **Výpočet spotreby surovín teplej a studenej** | **14hodín** |
| Receptúry teplých pokrmov a ich význam |  |
| Receptúry studených pokrmov a ich význam |  |
| Vlastné kalkulácie teplých pokrmov |  |
| Vlastné kalkulácie studených pokrmov |  |
| Kombinácia jednotlivých kalkulácii |  |
| **Predbežná úprava surovín** | **21 hodín** |
| Správna hospodárnosť pri spracovaní |  |
| Účel a charakter technologických úprav surovín  |  |
| Rozdelenie kuchynskej úpravy z časového tepelného hľadiska |  |
| Čistenie surovín suchým a mokrým spôsobom |  |
| Opracovanie jednotlivých druhov mias |  |
| Opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia |  |
| **Základné tepelné úpravy** | **21 hodín** |
| Charakteristika tepelných úprav |  |
| Varenie  |  |
| Dusenie  |  |
| Vyprážanie |  |
| Pečenie  |  |
| Sous vide |  |
| Zapekanie - gratinovanie |  |
| Ostatné tepelné úpravy |  |
| Kombinovanie tepelných úprav |  |
| **Polievky** | **17,5 hodín** |
| Polievky – význam a charakteristika |  |
| Vývary  |  |
| Postup prípravy vývarov |  |
| Čistenie vývarov a zosilňovanie vývarov |  |
| Hnedé polievky |  |
| Biele polievky  |  |
| Špeciálne polievky |  |
| Diétne a desiatové polievky |  |
| Vložky do polievok |  |
| Závarky do polievok |  |
| Dokončovanie polievok pri stole hosťa |  |
| Dokončovanie polievok na objednávku |  |
| **Omáčky** | **14 hodín** |
| Charakteristika a význam omáčok |  |
| Zásady prípravy omáčok, chyby pri ich príprave |  |
| Fondy -tmavé, svetlé, rybacie |  |
| Dochucovanie a legírovanie omáčok |  |
| Rozdelenie omáčok, základné a odvodené biele omáčky |  |
| Základné a odvodené hnedé omáčky |  |
| Špeciálne omáčky |  |
| Studené majonézové a nemajonézové omáčky |  |
| Zálievky a drezingy |  |
| Ostatné omáčky |  |
| **Prílohy a doplnky k hlavným jedlám** | **14 hodín** |
| Charakteristika a význam príloh |  |
| Dávkovanie príloh |  |
| Prílohy zo zemiakov  |  |
| Prílohy z ryže  |  |
| Prílohy z obilnín |  |
| Prílohy z cestovín |  |
| Prílohy z múky |  |
| Ostatné prílohy |  |
| **2. ročník** | **115,5 hodín spolu** |
| **Bezmäsité jedlá** | **13,5 hodín** |
| Charakteristika význam a rozdelenie bezmäsitých jedál |  |
| Jedlá zo zemiakov |  |
| Jedlá zo zeleniny  |  |
| Jedlá zo strukovín |  |
| Jedlá z ryže a obilnín |  |
| Jedlá z cestovín |  |
| Jedlá z húb |  |
| Múčne jedlá  |  |
| Jedlá z vajec |  |
| Jedlá zo syrov |  |
| **Teplé a studené múčniky** | **14 hodín** |
| Význam a charakteristika múčnikov a dezertov |  |
| Suroviny na prípravu múčnikov |  |
| Príprava jednotlivých múčnikov |  |
| **Jedlá z hovädzieho mäsa** | **21 hodín** |
| Charakteristika HM |  |
| Delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave |  |
| Tepelné úpravy hovädzieho mäsa |  |
| Príprava základov pre jedlá z hovädzieho mäsa |  |
| Príprava hovädzieho mäsavarením, dusením |  |
| Príprava hovädzieho mäsaPečením, vyprážaním |  |
| Príprava hovädzieho mäsaSous vide |  |
| Príprava fášov, krúst pre hovädzie mäso |  |
| Príprava pokrmov z vnútorností |  |
| Servírovanie jedál z hovädzieho mäsa |  |
| Prezentovanie hotových pokrmov pred hosťom |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Jedlá z teľacieho mäsa** | **21 hodín** |
|  Charakteristika TM, delenie  |  |
| Použitie jednotlivých častí TM v kuchynskej úprave |  |
| Tepelné úpravy |  |
| Príprava teľacieho mäsa varením, dusením |  |
| Príprava teľacieho mäsa pečením, vyprážaním, sous vide |  |
| Servírovanie jedál z teľacieho mäsa |  |
| Prezentovanie hotových pokrmov pred hosťom |  |
| **Jedlá z bravčového, baranieho mäsa** | **21 hodín** |
| Charakteristika BM a jeho delenie na časti |  |
| Použitie jednotlivých častí BM |  |
| Príprava bravčového mäsa varením, dusením |  |
| Príprava bravčového mäsa pečením, vyprážaním, sous vide |  |
| Príprava baranieho mäsa varením, dusením |  |
| Príprava baranieho mäsa pečením, vyprážaním, sous vide |  |
| Servírovanie jedál z bravčového, baranieho mäsa |  |
| Prezentovanie hotových pokrmov pred hosťom |  |
| Servírovanie jedál z bravčového mäsa |  |
| **Jedlá z rýb** | **11 hodín** |
| Charakteristika, rozdelenie a význam |  |
| Filetovanie a spracovanie rýb |  |
| Príprava jedál z rýb varením, dusením |  |
| Príprava jedál z rýb pečením, vyprážaním, sous vide |  |
| Servírovanie jedál z rýb |  |
| Prezentovanie hotových pokrmov pred hosťom |  |
| **Jedlá z hydiny, zveriny** | **14 hodín** |
| Charakteristika a rozdelenie hydiny a zveriny |  |
| Predbežná úprava hydiny |  |
| Príprava jedál z hydiny varením, dusením |  |
| Príprava jedál z hydiny pečením, vyprážaním, sous vide |  |
| Predbežná úprava zveriny |  |
| Príprava jedál zveriny varením, dusením |  |
| Príprava jedál zveriny pečením, vyprážaním, sous vide |  |
| Servírovanie jedál zo zveriny |  |
| Servírovanie jedál z hydiny  |  |
| **3. ročník** | **90 hodín** |
| **Charakteristika jedál na objednávku a vhodné časti mäsa na ich prípravu** | **24 hodín** |
| Pracovisko a jeho zariadenie |  |
| Spôsoby tepelnej úpravy jedál na objednávku |  |
| Vhodné druhy mias |  |
| Príprava šťavy - fondy |  |
| Prílohy k jedlám na objednávku |  |
| Príprava minútových jedál z mäsa jatočných zvierat |  |
| Príprava minútkových jedál zo zveriny a hydiny |  |
| Príprava minútkových jedál z rýb |  |
| Dodržiavanie lokálnosti, sezónnosti pri príprave pokrmov |  |
| **Súťažná gastronómia** | **12 hodiny** |
| Charakteristika súťažnej gastronómie |  |
| Smery súťažnej gastronómie |  |
| Príprava gastronomických súťaží |  |
| Realizácia gastronomických súťaží |  |
| Hodnotenie výrobkov  |  |
| **Studená kuchyňa** | **24 hodín** |
| Charakteristika studenej kuchyne |  |
| Majonéza, Aspik, rôsol |  |
| Peny, krémy, fáše a pochúťkové maslá |  |
| Obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky |  |
| Pokrmy zo syrov |  |
| Príprava marináda bylinných olejov |  |
| Príprava výrobkov z rýb |  |
| Príprava výrobkov z mäsa |  |
| Príprava výrobkov zo zeleniny a ovocia |  |
| Tvorenie garnitúru pre výrobky studenej kuchyne |  |
| Servírovanie, prezentácia jednotlivých výrobkov |  |
| Súčasné trendy studenej kuchyne |  |
| **Medzinárodná gastronómia** | **6 hodín** |
| Charakteristika medzinárodnej gastronómia |  |
| Francúzska, Talianska gastronómia |  |
| Ostatné svetové gastronómie |  |
| **Progresívne, špeciálne spôsoby prípravy jedál** | **12 hodiny** |
| Nové technológií pri príprave pokrmov |  |
| Molekulárna kuchyňa |  |
| Špeciálna príprava jedál |  |
| Fondue, Barbecue, raclette |  |
| Flambovanie múčnikov |  |
| Zážitková gastronómia |  |
| Prvky zážitkovej gastronómie |  |
| Prvky zážitkovej gastronómie |  |
| Tvorenie receptúr |  |
| **Technologický postup prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy** | **12 hodín** |
| Rozdelenie diét |  |
| Význam diét a ich rozdelenieZásady prípravy diétnych pokrmovSuroviny v diétnom stravovaní |  |
| Zdravý životný štýl |  |
| Vhodná kombinácia surovín pri príprave diétnych jedál |  |
| Diéty- výber vhodných technologických postupov a surovín pri ich príprave |  |
| Stravovanie v predškolských, školských zariadeniach |  |
| Rozdelenie stravujúcich z hľadiska veku |  |